**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 6, Almanaque

La gastronomía del Caribe continental

Leonor Espinosa nos recibió en su casa de Bogotá

00:01

[Música]

00:10

Leonor Espinoza, vallecaucana de

00:12

nacimiento pero criada en Cartagena, es

00:15

una reconocida chef internacional

00:17

gracias a la propuesta gastronómica de

00:19

su restaurante Leo. El año pasado Leo fue

00:22

escogido por el Latin American Feasting

00:25

Best Restaurant, como el mejor

00:27

restaurante de Colombia y el 16 en toda

00:30

Latinoamérica. Un reconocimiento que

00:32

marcó la consolidación de una luchadora

00:34

nata que desde pequeña soñó con la

00:36

grandeza. Mi equipo está tan comprometido,

00:40

cada uno con sus

00:42

responsabilidades que cuando

00:44

obtenemos esto se siente muy aludido,

00:47

porque sabe que hacen parte de todo el

00:49

proceso. Pensamos en el país, no solamente

00:52

pensamos en nosotros, sino pensamos que

00:54

es muy bueno para Colombia con todos los

00:57

elementos que tiene para hacer un país

00:59

gastronómico. Leo es destacado por

01:02

celebrar el fogón nacional a través de

01:04

su carta donde brinda ingredientes poco

01:07

usuales como: frutas de coroso, arrechón

01:09

(una bebida afrodisíaca)

01:11

y bijao. Todo lo que se proyecta en mi

01:13

restaurante viene de mi origen, viene

01:15

desde mis enseñanzas, viene desde lo que

01:18

aprendí y viene de todas esas

01:21

experiencias. Entonces hay mucho

01:23

Caribe, hay mucho calor, hay mucho

01:26

afro, hay mucha alegría y sobre todo el

01:29

sabor. “El restaurante no es una cocina de

01:32

autor”, así lo ha recalcado en varias

01:34

ocasiones la prestigiosa chef. Yo hago

01:36

una cocina colombiana

01:39

la cual está basada... está sustentada

01:42

en una investigación, en una vivencia, en

01:44

unos viajes, en experimentar los

01:47

ingredientes de la biodiversidad a

01:49

través de vivencias, de sonrisas, de

01:52

muchas cosas. Entonces no creo que

01:56

la autoría...

01:57

decir que eso es mío cuando gran parte

01:59

pertenece al patrimonio tanto biológico

02:02

como tradicional colombiano. A la lista

02:04

de logros de este restaurante se suma

02:06

que en mayo de 2006, Leo a sólo un año

02:09

después de su apertura, fue catalogado

02:11

como uno de los 82 mejores restaurantes

02:14

y entre los 5 de América Latina, por la

02:17

revista Condé Nast Traveller, una

02:19

prestigiosa publicación británica para

02:21

viajeros. Por primera vez una selección

02:23

de este nivel permitió que el país

02:25

ingresara al mapa gastronómico mundial

02:28

con una cocina de vanguardia

02:34

[Música]

02:36

Actualmente Leo es un negocio familiar.

02:38

Su hija Laura es sommelier del

02:40

restaurante y a la vez directora de la

02:43

Fundación Leo Espinoza, un espacio donde

02:46

se crean iniciativas para difundir

02:47

conocimiento gastronómico a las

02:50

comunidades campesinas, indígenas y

02:52

afrodescendientes del país. Bueno, el

02:54

trabajo de mi hija se centra en

02:57

investigar, desde hace 8 años que está la

03:00

fundación y un poquito más, en investigar

03:02

las especies biológicas que pueden ser

03:04

aptas para la culinaria. Y además, luego

03:07

cómo esta información puede ser útil en

03:09

comunidades étnicas rurales para que

03:11

mejoren su alimentación. La fundación

03:13

Leo Espinoza, a lo largo de los años se

03:15

ha centrado en crear un sentido de

03:17

pertenencia y de reconciliar a las

03:19

comunidades étnicas con su alimento

03:21

propio. Este trabajo ha sido enriquecedor

03:23

para la chef colombiana ya que le ha

03:26

dejado muchas enseñanzas. Entender que

03:28

todos tenemos derechos, entender que

03:30

somos iguales, entender que ni el

03:33

clasismo ni el racismo vale la pena. Eso creo

03:35

que lo he aprendido y que hay gente que

03:38

a pesar de que no tenga una riqueza

03:41

económica, tiene una riqueza

03:43

muy grande y estas comunidades étnicas

03:46

lo tienen. Sobre todo los afros, ¡que

03:48

tienen una alegría..! Para Leonor Espinosa

03:50

la comida siempre ha sido una aventura y

03:52

la cocina la manifestación de toda su

03:54

experiencia vital. Por eso no sólo

03:57

produce platos sino también cultura y

03:59

conocimiento.

04:00

[Música]

This work is licensed under a
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).