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

Unidad 6, Almanaque

La gastronomía del Caribe continental

Restaurante Riesen

0:16

El restaurante Riesen nace con la idea

00:18

de un concepto de gastronomía panameña

00:20

moderna. Yo cuando estaba

00:22

empezando a estudiar cocina, y

00:24

aún estando lejos de tener mi

00:25

restaurante, iba practicando

00:29

gratuitamente, en lugares que me llamaban la

00:31

atención para aprender, o iba cambiando

00:33

de trabajo cada cierto tiempo para

00:35

obtener nuevas experiencias. Algo que

00:37

siempre me llamaba la atención era que

00:39

los proveedores, la mayoría,

00:42

llevaban producto congelado a las cocinas,

00:44

los pedidos se hacían por teléfono.

00:47

Y yo siempre tuve claro que si algún

00:50

día yo tenía la suerte de tener mi lugar,

00:52

no quería que esto mismo me pasara a mí.

00:54

Quería saber de dónde estaba

00:55

viniendo mi producto,

00:57

qué era lo que estaba sembrando la

01:00

persona que me estaba vendiendo ese

01:01

producto, esa materia prima, cómo crean

01:04

sus insumos y tener una relación mucho

01:07

más personalizada con las personas que

01:10

están poniendo lo que yo sirvo.

01:11

Utilizando 100% producto nacional,

01:15

la carta la variamos todos los meses

01:16

según los ingredientes que estén en

01:17

temporada. No utilizamos ningún proveedor

01:20

en el área, utilizamos directamente micro

01:24

productores artesanales de las

01:25

diferentes provincias y regiones del

01:27

país, con lo que hemos ido a lo largo del

01:29

año y medio que tiene el restaurante

01:31

operando, creando relaciones, hablando con

01:33

ellos antes de cambiar la carta: qué

01:35

viene este mes, qué producto tienen que es

01:37

bueno que quieran promover, y de esta

01:39

forma el menú no va a ser lo que nosotros

01:41

queremos servir, sino lo que está

01:44

mejor en temporada, el mejor producto que

01:46

nuestros proveedores nos puedan ofrecer.

01:47

El lugar abre solamente para cenas y

01:50

ofrecemos entre 25 y 30 puestos por

01:53

noche. De esta forma nos permite tener

01:55

una atención y un servicio muy

01:58

personalizado y poner

01:59

atención a cada detalle de la

02:02

comida que sale de la cocina. Entonces

02:04

esta es la idea: un lugar familiar y

02:06

promoviendo mucho el producto panameño.

02:08

En Panamá tenemos muchísimo talento que

02:11

ahorita mismo se está especializando o

02:13

está practicando en algunos de los

02:15

mejores restaurantes del mundo.

02:17

Eventualmente van a regresar acá con todo ese

02:19

conocimiento nuevo y es lo que está

02:22

pasando: una oleada que empezó hace

02:24

25 o 30 años ya,

02:26

con la idea de promover nuestra

02:28

cocina. Quizás antes era más común ver

02:32

restaurantes de otras clases de

02:34

gastronomía, cuando hoy lo que la gente le

02:36

está poniendo el foco es al

02:39

producto panameño, a las recetas típicas y

02:41

cómo actualizarlas a la época y es un

02:44

movimiento muy interesante que está

02:45

ocurriendo ahora mismo en Panamá.

02:47

Generalmente, cuando tú tienes un

02:50

restaurante lo que piensas es en un lugar

02:53

donde a ti también te gustaría comer,

02:54

y siento que Riesen es eso: un lugar

02:57

bastante casual donde a pesar de que la

02:59

comida y el servicio es muy refinado, tu

03:03

puedes venir a comer en chaquetas y

03:05

shorts, si quieres, no tiene que ser porque

03:07

estás de aniversario o porque estás de

03:10

cumpleaños. Puedes venir aquí un lunes

03:12

porque tuviste un día pesado en la

03:13

oficina y quieres descomprimirte un

03:15

poco, porque tenemos precios bastante

03:17

accesibles. No tienes que estar fijo,

03:20

pues sabes que todos los meses hay un

03:22

menú nuevo. Entonces la idea es

03:23

que cada persona que se vaya de aquí

03:26

tenga ya la inquietud de cómo vamos a

03:28

variar el menú del mes siguiente y

03:30

quiera regresar. Creo que con la atención

03:32

personalizada que le damos a cada uno de

03:34

nuestros clientes y con toda la atención

03:38

y el cariño que le ponemos a la

03:39

comida, cada

03:41

cliente que llega a Riesen se vuelve ya

03:43

una vía segura a regresar y esa es

03:46

nuestra idea principal aquí.

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