

Boletín de Prensa No. 24

Boletines de Prensa 2012

Enviado por : Carlos Alberto Muñoz Henao

Publicado el : 13/6/2012 10:30:00

Cocinar, una pasión que Libardo Muñoz lleva en la piel.

COCINAR, UNA PASIÓN QUE LIBARDO MUÑOZ LLEVA EN LA PIEL



•

- Tuvo la oportunidad de confinarle a la princesa Diana de Gales.
- Su vida transcurre entre viajar, cocinar y formar a los futuros chefs amigonianos.

•

Mientras pica verduras, toma una pizca de sal y la esparce sutilmente en la vianda, se detiene, mira su plato, ahí está caliente y el aroma que emana es exquisito. Sus alumnos lo observan y simplemente deja salir una sonrisa de satisfacción. La clase termina.

Hombre de largo aliento y figura bonachona, Áscar, ha visto en la gastronomía a su forma y proyecto de vida.

Nacido en Bogotá, de madre cocinera y padre militar, encontró en el ejercicio culinario su vocación. Inició sus estudios en el Sena y posteriormente viajó al exterior a profundizar sus conocimientos en países como EE.UU., España, Alemania, Francia, Tailandia y Japón.

En cada lugar recorrido adquirió un aprendizaje nuevo y significativo para su carrera; pero, además, tuvo la posibilidad de vivir un sinnúmero de experiencias gratificantes que se quedaron aferradas en su memoria. Con gran orgullo, emotividad y entusiasmo cuenta: “He dado la mano a grandes personajes, en Colombia, cociné para muchos mandatarios, para reconocidos actores, he hecho mis programas de televisión, trabajé con la Fox y con RCN, escribí libros [¡] en el ámbito internacional tuve la gran fortuna de cocinarle a la Princesa Diana de Gales en un barco en el que ella estaba de visita y también tuve la oportunidad de darle la mano a Frank Sinatra.”

Trabajó durante nueve años en buques de turismo, allí se desempeñó como chef ejecutivo y en algunos de esos navíos, Áscar era el único chef suramericano que pertenecía al staff de cocina.

Volviendo a sus anécdotas, cuenta con nostalgia, la vez que cocinó para Luis Carlos Galán Sarmiento: “Cuando lo vi cocinando, era un evento de campaña para él, se nos acercó, Áscar posó para la foto y nos habló de la honradez y el trabajo responsable.”

Sobre su vinculación a la Funlam

Oscar Libardo ingresó a la Funlam en el año de 2010 después de finalizar su vinculación laboral con la escuela Mariano Moreno en donde fue director gastronómico de las sedes de Bogotá y posteriormente de Medellín.

En la Luis Amigó dicta las cátedras de cocina colombiana, internacional, fría y bécica. Además, está colaborando en la creación de otras asignaturas como la de “cepparrilla” y con la fundamentación de la profesionalización del programa de gastronomía.

Con respecto a los procesos de formación expresa que en la Funlam los estudiantes están saliendo con un nivel muy elevado, porque encuentran plataformas no solo teóricas sino también prácticas, de discusión, laboratorio e investigación: “En nuestra academia literalmente hacemos un emparejamiento con las escuelas internacionales y estamos a la altura de las mejores universidades que ofrecen programas de este tipo”, concluye.

Su pasión por la cocina y la antropología culinaria

Es un ferviente apasionado de la antropología gastronómica, indagar sobre la historia de la cocina es uno de sus pasatiempos y eso se denota cuando de Áscar la comida colombiana se refiere. “Desafortunadamente los colombianos no conocemos la riqueza de nuestra gastronomía, lo comparo con el himno nacional, del cual conocemos el coro y dos estrofas [¡], eso sabemos nosotros de la comida colombiana, lo tã-pico y dos o tres platos.”

“Nuestro país tiene 19 clases de tamales, 25 tipos de sancochos, 300 variedades de sopas; posemos una gran diversidad de frutas y postres pero desafortunadamente no las hemos dado a conocer; no tenemos libros

que hablen de la antropología de la comida colombiana, no hay quien levante todas esas recetas y eso es lo que nos hace daño, que los saberes de nuestros abuelos se estén perdiendo. Desafortunadamente el pueblo que no conoce su pasado no conoce su futuro y nosotros ignoramos nuestro pasado gastronómico, afirma “scar con nostalgia.

Espera que su legado culinario quede en sus alumnos y que su oficio de chef sea una experiencia divertida, enriquecedora, productiva y satisfactoria.

,”

Fecha de emisión: martes 19 de junio de 2012

Oficina de Comunicaciones, Relaciones Públicas y Mercadeo

Carlos Alberto Muñoz Henao

Teléfono: 3849739

jefe.comunicaciones@amigo.edu.co