

CÓMETE EL MUNDO CON LAS MONAS Y SERGI

Hola, a nosotras ya nos conoces y creemos que el que mejor os puede explicar este nuevo proyecto es Sergi. Esperamos que lo disfrutéis tanto como nosotras.

Hola, me llamo Sergi y soy profesor de español en Copenhague. Elegí esta profesión por pura vocación y la disfruto cada día como si fuera el último. No obstante, hay otra faceta de mí que desarrollo e intento mejorar cada día durante mi tiempo libre: la de cocinero.

No soy chef profesional, ni pretendo serlo. Pero sí soy muy curioso y creo firmemente que el amor empieza en el estómago. Además, he crecido entre fogones y, hasta donde mi memoria llega, los acontecimientos más importantes de mi vida han tenido lugar en torno a un plato de comida. Por ello, no es raro que le dedique casi el mismo número de horas que a la educación a indagar, idear y elaborar un plato.

Desde pequeño he sentido absoluta devoción por la geografía. Tanto es así, que a los 18 me matriculé en la Facultad de Geografía de Vitoria-Gasteiz. A los tres meses dejé dichos estudios porque me di cuenta que, en realidad, no me interesaba tanto lo estrictamente geográfico, sino que lo que realmente me motivaba era saber acerca de las culturas que abrazaban a todos y cada uno de los países del mapamundi. Eso, por supuesto, incluía saber qué y cómo se comía en cada país.

Cosas de la vida, en plena crisis me instalé en Toronto; posiblemente la ciudad más multicultural del mundo. Tras vivir allí, me di cuenta de que todo aquello que no me enseñarían en la Facultad de Geografía, lo pude aprender allí. El tener vecinos jamaicanos, tibetanos o nigerianos; el trabajar con compañeros de Corea, Trinidad y Tobago, Hong Kong o India; el

tener entre mis amigos a personas iraníes, brasileñas, ucranianas, filipinas o mexicanas de primera o segunda generación era sinónimo de tener en la mano un pasaporte con infinitos sellos de distintos países sin apenas moverme de la ciudad. Todo un chollo.

Además, insisto, soy muy curioso y me gusta comer y cocinar. Razón de más no solo para visitar los cientos de mercados y restaurantes de distintas nacionalidades que alberga la ciudad, sino también para entrar en las cocinas de todos aquellos maravillosos seres humanos que me rodeaban e intentar sacar provecho de ello: la señora María, madre de mi amigo Paolo, me enseñó a hacer la mejor boloñesa que he comido en mi vida. Los Khosravi, me descubrieron la, por aquel entonces desconocida, cocina persa. Mi vecino, el señor Johnson, un día de resaca se me presentó en casa con un pollo al jerk jamaicano. La siguiente semana me estaba enseñando a prepararlo en su apartamento de 30 metros cuadrados.

Así podría seguir y no terminar nunca. Solo os diré que he tenido mucha suerte y que volví de Toronto con una veintena de libros de cocina de distintos países y dos cuadernos con anotaciones personales que fui haciendo a lo largo de los casi dos años allí.

Hoy día, aprovecho los oscuros y largos inviernos daneses para cocinar en casa para amigos y gente que me hace encargos. A partir de octubre y hasta después de Semana Santa aproximadamente, en Dinamarca casi todo lo importante ocurre de puertas para dentro, con luz tenue, comida y vino a mansalva. Me resulta, por tanto, el escenario perfecto para crear platos que difícilmente puedo encontrar aquí y socializar con mi gente mientras comemos. No hay nada más placentero que observar las caras de tus comensales cuando prueban por primera vez algo distinto e inesperado. Ese es mi lado voyeur.

Como en los tiempos que corren no estar sujeto a la oferta de

las redes sociales puede parecer un retroceso, yo también he ido subiendo mis creaciones e historias a mis cuentas de Facebook e Instagram. Así, con toda esta amalgama de historias y fotografías es cuando Las Monas me contacta para ofrecerme este hermoso proyecto en el que yo cocinaré distintos platos de diferentes países del mundo y los presentaré sobre una vajilla expresamente seleccionada por Las Monas para cada plato. Así, Las Monas y yo nos comemos el mundo juntos. Por supuesto, compartiré las recetas con vosotros.

Por tanto, esta es una invitación para que viajemos juntos a través del estómago y el paladar. Para que oloamos los aromas de los lugares que trascienden nuestras fronteras. También para encontrar nexos con aquello que creemos que nos divide. La cocina es empatía y unión. Ese es mi objetivo para con este proyecto: disfrutar, inspirarnos y conocer otras culturas. Viajar sin salir de casa. Espero que lo disfrutéis tanto como yo.

Empezamos.

