A disfrutar "Sin miedo y con pasión" el arte culinario

• Imparte conferencia Gabriela Ruiz, nominada como Chef Revelación por la Revista británica Food and Travel



La pasión, dedicación y disciplina son factores importantes en la vida de un chef comprometido con su profesión, así lo expresó Gabriela Ruiz, en la conferencia "Sin miedo y con pasión" que impartió el 16 de octubre en la Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB), misma que fue dirigida a los alumnos de la División Académica de Turismo y Gastronomía.

Ana Gabriela Ruiz Lugo, es Chef propietaria del Restaurante Gourmet Mx. Ambos están nominados por la Revista británica especializada en gastronomía y viajes "Food and Travel", en las categorías "Chef Revelación" y "Mejor Restaurante Nuevo".

Ruiz Lugo, fue ganadora del primer lugar del certamen nacional "Al rescate de la cocina tradicional mexicana", organizado por la sección Buena Mesa del periódico Reforma, en abril de 2007. Representó a México en el "Festival de las naciones del mundo". Ha trabajado para la embajada de México en Berlín y para la Secretaría de Relaciones Exteriores de México en Alemania.

Gabriela Ruiz, en una plática amena se dirigió a los jóvenes universitarios compartiéndoles su experiencia en su camino por la gastronomía. Expresó "Desde pequeña soñaba con ser Chef, la persona que me ha inculcado el amor por la cocina es mi madre, quien además es mi mayor fuente de inspiración". Su impulso más fuerte para estudiar gastronomía fueron las reuniones familiares, donde le entusiasmaba probar cada plato que se ofrecía en la mesa.

La Chef comentó que fue durante una comida en un restaurante cuando le manifestó a su padre el deseo de convertirse en cocinera profesional. Allí, entre los comensales se encontraba el reconocido chef tabasqueño Aquiles Chávez. Por lo que decidió hablar con él y comentarle su inquietud por la gastronomía.

Fue así que Aquiles Chávez le ofreció a Gabriela Ruiz iniciar en el arte culinario. La Chef narra "Durante dos semanas estuve en el área de cocina lavando vajillas y como Aquiles observó que realmente amaba cocinar, empezó a darme tareas en la preparación de alimentos".

Gabriela Ruiz comentó a los jóvenes "En esta profesión hay que amar lo que uno hace, no tengan miedo de innovar, de enfrentarse a los retos, atrévanse a luchar por sus sueños".

Es así que esta joven, oriunda de Comalcalco, Tabasco actualmente dirige el Restaurante Gourmet MX, con una propuesta enraizada en la interpretación de la cocina tabasqueña.

La Gastronomía Mexicana ha trascendido a nivel mundial gracias a la investigación y aportaciones de los chefs mexicanos. Nombrada "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad" por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), el 16 de noviembre de 2010.