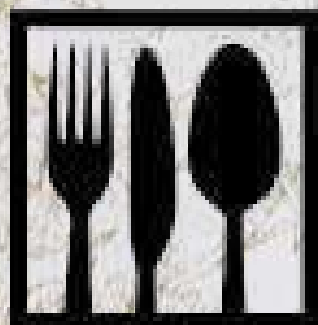




AREA **GOURMET**

WELCOME

POR: MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ DE LA MORENA

"Restaurante El Caldero"

C/ Huertas, 15

28012 Madrid

Reservas: 91.429.50.44

reservahuertas@elcaldero.com



"Taberna El Caldero"

C/ Travesía de Tellez, 2

28007 Madrid

Reservas: 91.501.61.90

reservastellez@elcaldero.com





CHEF FOR THE WORLD

Transformando el Mundo a
Través de la Gastronomía

En un mundo donde la gastronomía suele ser vista como un placer exclusivo, Oscar Aguilar ha demostrado que la cocina es mucho más que sabores y texturas: es una herramienta de cambio social, empoderamiento y construcción de futuro. Como fundador y presidente de la fundación "Chef for the World", Aguilar lidera una iniciativa que trasciende las fronteras geográficas para crear oportunidades, fomentar la inclusión y transformar vidas a través del arte culinario.

Nacido en El Salvador, Oscar Aguilar emigró a los Estados Unidos con un sueño claro: utilizar la cocina como un medio para impactar positivamente en las personas y las comunidades. Su pasión por la gastronomía y su compromiso con el servicio lo llevaron a fundar "Chef for the World" en 2022, tras la devastadora pandemia del coronavirus. Desde entonces, su organización ha crecido rápidamente, dejando una huella profunda en diferentes países y consolidándose como un referente en la promoción del desarrollo social a través de la cocina.

Un Sueño Sin Fronteras



La visión de Oscar Aguilar se materializa en el programa "Chef sin Fronteras", uno de los pilares de la fundación. Este programa consiste en organizar intercambios de conocimientos con chefs internacionales de renombre para realizar eventos culinarios con un enfoque social. Desde cenas maridadas con vinos de calidad hasta clases magistrales, talleres y eventos privados, cada actividad busca transmitir habilidades culinarias y valores que empoderen a las personas.

Lo que distingue a "Chef sin Fronteras" es su enfoque integral. No se trata solo de enseñar técnicas culinarias, sino de brindar a los participantes las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos de la vida. Los fondos recaudados en estos eventos permiten otorgar becas de formación gastronómica a personas en situación de vulnerabilidad, insertándolos posteriormente en la bolsa de trabajo de su región. Esta iniciativa genera un ciclo virtuoso de empoderamiento y desarrollo comunitario.



El Valor de la Red Internacional de Chefs

Uno de los grandes logros de “Chef for the World” ha sido la construcción de una sólida red de chefs internacionales que comparten su experiencia y conocimientos. Entre ellos destaca el Chef Ricardo Cardona, reconocido por ser el chef personal del cantante Marc Anthony y de la franquicia de los Yankees de Nueva York. La participación de figuras de este calibre no solo eleva la calidad de los eventos, sino que también inspira a las nuevas generaciones de cocineros a aspirar a la excelencia.

La fundación ha organizado eventos en países como México y España, donde los chefs han compartido su pasión y conocimientos con comunidades locales, fortaleciendo el valor cultural de la gastronomía y posicionándola como una herramienta de identidad cultural y promoción turística.



Gastronomía con Propósito

Oscar Aguilar concibe la gastronomía como un lenguaje universal que trasciende diferencias culturales y sociales. Bajo su liderazgo, "Chef for the World" no solo busca deleitar paladares, sino también transformar vidas. Esta filosofía se refleja en los valores que guían cada una de las iniciativas de la fundación: inclusión, sostenibilidad, colaboración y excelencia.

Uno de los aspectos más impactantes del trabajo de Aguilar es su compromiso con la formación de nuevas generaciones de chefs. Las becas que otorga la fundación no solo proporcionan educación culinaria de calidad, sino también oportunidades reales de empleo. Los beneficiarios de estas becas se convierten en embajadores de cambio en sus comunidades, llevando consigo no solo habilidades culinarias, sino también un espíritu de servicio y superación.

El Impacto en las Comunidades

Desde su creación, "Chef for the World" ha impactado la vida de más de 200 personas capacitadas por chefs internacionales. Las historias de superación son numerosas y conmovedoras. Jóvenes que antes veían el futuro con incertidumbre ahora tienen un camino claro y la confianza para enfrentarlo. Comunidades que enfrentaban dificultades económicas encuentran en la gastronomía una fuente de desarrollo y cohesión social.

Las actividades de la fundación también han fortalecido el sentido de pertenencia e identidad cultural. Los eventos organizados en diferentes países no solo han mostrado la riqueza de la cocina internacional, sino también han permitido que los participantes redescubran el valor de sus propias tradiciones culinarias.

Un Legado de Servicio y Liderazgo

El compromiso de Oscar Aguilar con el servicio no se limita a la fundación. Su participación en programas educativos de ayuda para hispanos en Estados Unidos, como Boy Scouts of America, muestra su espíritu de liderazgo y su deseo de contribuir al desarrollo de su comunidad. Estos valores se reflejan en cada uno de los proyectos de "Chef for the World".

Una Mirada al Futuro

La visión de Oscar Aguilar y su equipo no se detiene. Con planes de ampliar sus programas a más países y comunidades, "Chef for the World" busca establecer alianzas con organizaciones internacionales para maximizar su impacto. Además, están desarrollando plataformas digitales para ofrecer capacitación en línea, permitiendo que más personas accedan a sus recursos y conocimientos, sin importar su ubicación geográfica. El sueño de Aguilar es claro: construir un mundo donde la gastronomía sea una herramienta de inclusión, desarrollo y sostenibilidad. Su pasión por la cocina y su compromiso con el bienestar de las personas lo convierten en un líder inspirador y un agente de cambio.

La historia de Oscar Aguilar y "Chef for the World" es un testimonio poderoso de cómo la gastronomía puede trascender las fronteras y convertirse en un motor de cambio social. Su compromiso con la excelencia, la inclusión y la formación de nuevas generaciones de chefs refleja una visión inspiradora de lo que la cocina puede lograr. En un mundo que necesita más que nunca de iniciativas que unan y empoderen, Oscar Aguilar demuestra que, con pasión y determinación, es posible cambiar vidas, un plato a la vez.





RICARDO CARDONA

ENTREVISTA:
MIGUEL ANGEL SANCHEZ





El mundo de la gastronomía está lleno de historias de sacrificio, pasión y superación, pero pocas son tan inspiradoras como la de nuestro protagonista, un chef salvadoreño que ha conquistado la escena culinaria de Nueva York y más allá. Su trayecto, que comenzó con una necesidad y una lucha constante, lo ha llevado a cocinar para estrellas de la música, el cine y el deporte, así como a abrir restaurantes icónicos que han dejado huella en la industria.

Huyendo de la guerra a los 14 años, llegó a Estados Unidos sin escuela culinaria, sin experiencia y sin hablar inglés. Su determinación lo llevó a comenzar desde lo más bajo, lavando platos en el Hotel Ritz Carlton de Nueva York. Sin internet ni acceso fácil a la información, tuvo que traducir manualmente libros de cocina para aprender técnicas y mantenerse al nivel de sus compañeros. A partir de ahí, su camino estuvo marcado por hitos inolvidables: la apertura de un restaurante latino en Downtown Disney, su propio establecimiento en Hoboken, y una lista de clientes que incluye nombres como Marc Anthony, Jennifer López, Juan Gabriel y Al Pacino.

Su cocina es una fusión de sabores latinos con técnicas francesas, inspirada en sus viajes y en las estaciones del año. Su talento lo llevó incluso a formar parte de la experiencia culinaria de los Yankees de Nueva York, donde aprendió a adaptarse a estrictos requerimientos nutricionales y a la presión del tiempo de juego.

Más allá de la cocina, su compromiso con la filantropía lo ha llevado a colaborar con organizaciones como World Central Kitchen y St. Jude Hospital, donando cenas para causas benéficas y promoviendo el acceso a la gastronomía para comunidades desfavorecidas. Ahora, su mirada está puesta en el futuro: escribir un libro que deje su legado y lanzar un producto latino que lleve su sabor a todo el mundo.

Esta es la historia de un chef que no solo cocina con talento, sino con un corazón inmenso y una visión que trasciende fronteras. ¡Bienvenidos a la inspiradora trayectoria de un embajador de la gastronomía latina!



Chef ¿Qué te motivó a entrar en el mundo de la cocina?

Mi motivación fue, en un principio, una necesidad. Sin embargo, pronto descubrí que tenía talento para la cocina. Mis inicios fueron muy difíciles porque no tenía formación académica ni experiencia en el mundo culinario. Además, el idioma fue una barrera importante, ya que tampoco hablaba inglés. En 1982, sin acceso a internet, me tocaba traducir los libros de cocina para mantenerme al nivel de mis compañeros en el Hotel Ritz Carlton de Nueva York, donde comencé desde lo más bajo, lavando platos. Llegué a Estados Unidos a los 14 años huyendo de la guerra, lo que hizo que mi camino fuera aún más desafiante.

¿Cuáles han sido los hitos más significativos de tu carrera?

A lo largo de mi trayectoria, he tenido muchos momentos importantes. Algunos de los primeros hitos que marcaron mi carrera fueron:

- Trabajar en el Hotel Ritz Carlton en Central Park South, Nueva York.
- Abrir el restaurante latino más grande en Downtown Disney, Anaheim, California.
- Fundar Lua Restaurant en Hoboken, New Jersey, la ciudad donde nació Frank Sinatra, donde tuve el placer de recibir a numerosos artistas y deportistas.

Entre las personalidades para las que he tenido el honor de cocinar están Al Pacino, Tony Bennett, Juan Gabriel, Marco Antonio Solís, Romeo Santos, Juan Luis Guerra, Pitbull, todos los jugadores de los New York Yankees y los New York Knicks, así como Marc Anthony y Jennifer López.

¿Cómo describes tu estilo de cocina?

Mi cocina es una fusión de mi vida y trayectoria en Nueva York, enriquecida por mis viajes por el mundo. Siempre llevo conmigo los sabores latinos de mi infancia, fusionados con técnicas francesas que aportan mayor refinamiento a los platos. Predominan los sabores caribeños, cubanos, puertorriqueños y dominicanos, adaptándome también a las tendencias y estaciones del año. La inspiración siempre depende de a quién me estoy dirigiendo como chef.

¿Cómo llegaste a cocinar para los Yankees de Nueva York?

Todo comenzó cuando trabajé en un restaurante llamado Jimmy Bronx Cafe, cuyo socio inversionista era Rubén Sierra, jugador de los Yankees. Gracias a él, pude comenzar a proveer comida al equipo desde afuera, ya que el estadio no tenía cocina hasta el año 2009.

Cocinar para los Yankees implica seguir estrictas normas nutricionales: no se pueden usar harinas, arroz blanco ni frituras. Solo se permite freír con aceite de coco o aguacate, y el extra virgen de oliva se usa solo para sazonar. Además, la comida debe estar lista en el octavo inning. La seguridad es sumamente estricta, lo cual a veces resulta un reto divertido.

¿Cuáles han sido tus experiencias más memorables con Marc Anthony y Jennifer López?

1. Cuando Jennifer me contrató para organizar la fiesta sorpresa de los 40 años de Marc, con una lista de invitados que incluía desde Ricardo Arjona hasta Brooke Shields. A todos les quitaron los celulares, menos a mí. Fue una de las fiestas más desafiantes que he realizado.
2. La cena de honor que preparé en su casa para la jueza de la Corte Suprema, Sonia Sotomayor, con Ricky Martin y Carlos Beltrán entre los invitados. Lo curioso fue que Jennifer no quería vino tinto, pero Marc terminó abriendo un clóset lleno de botellas de Opus One Cabernet Sauvignon.

¿Qué consejo das a los jóvenes que sueñan con ser chefs?

No se puede ser demasiado sensible bajo la presión de la cocina. La carrera exige sacrificios, dejar de lado el ego y la comodidad. Además, nunca hay que limitarse a un solo estilo de comida ni temer modificar o personalizar los platos.



¿Cómo es tu labor filantrópica?

Participo activamente en causas benéficas donando cenas para ser subastadas en beneficio de organizaciones sin fines de lucro. He colaborado con iniciativas como Chef for the World, World Central Kitchen de José Andrés, Autism Speaks, Urban Dove, St. Jude Hospital y Maestro Cares de Marc Anthony. Me encanta viajar y aprender de la gastronomía mundial, así como promover la alimentación saludable y el acceso gratuito al conocimiento culinario.

¿Cuáles son tus planes para el futuro?

Quiero escribir un libro para dejar mi legado como chef latino en Nueva York y lanzar un producto gastronómico latino que esté disponible en supermercados de todo el mundo. ¡Ser un "Emeril Lagasse", pero latino! Además, deseo seguir innovando en la gastronomía y representando la cultura latina con orgullo a nivel internacional.

