

Bitácora 16, martes 10 de mayo de 2016

Agradecida a la vida por el gentilicio que me dio al nacer. Amo a Venezuela y sigue siendo ese bastión de generosidad de su gente, lo que me deja anclada allí. Pero mi bitácora toma ahora otro rumbo. Sin embargo no puedo dejar de reseñar dos actividades que disfruté recientemente, justo antes de mudarme del país.

Si logras sortear el miedo que produce salir de noche a divertirse en los espacios que aún quedan en nuestra Gran Caracas, la experiencia gastronómica es una opción que puede ser además de rica, muy divertida. La ciudad sigue teniendo lugares concurridos donde es posible deleitarse con el placer de la buena mesa. La oferta es variada y en algún momento de la década de los 70 y 80 pasaron por las cocinas y fogones venezolanos, algunos de los más renombrados chefs del mundo. Años después, tenemos nuevas generaciones de venezolanos que han hecho vida, el arte de cocinar. Algunos que comenzaron en Caracas o en otras regiones del país, cocinaron para los mejores restaurantes de la capital, se fueron, regresaron o se quedaron en otras latitudes. Pero en todo caso, esa itinerancia de nuestros cocineros ha sido un aval importante de lo que hoy disfrutamos en las mesas caraqueñas. El aporte de experiencias ganadas dentro y fuera del país, se siente en una oferta cada vez más completa que atrae a exigentes comensales a la hora de degustar platillos y bebidas. Además, los dueños de estos locales hacen maravillas para adaptarse a la vorágine de un régimen disfrazado de democracia, con tal de ofrecer lo mejor a propios y extraños. No puedo imaginar las mil y una dificultades por las que tienen que pasar, para la consecución de insumos de todo tipo que hacen de una buena mesa, una experiencia casi sibarita.

Recientemente estuve en *Restaurante Leal*, en Las Mercedes. Si la nota es disfrutar de buena gastronomía venezolana en inmejorable compañía, este es uno de los lugares *trendy* de la capital. Nos recibe su dueño Edgar Leal –de amplia sonrisa y trato amable– y hace a pedido nuestro, recomendaciones personales que acatamos al pie de la letra. Y es que una cocina que se nutre de las andanzas de este reconocido chef por el mundo y sus fusiones con la comida venezolana, merece ser tomada muy en cuenta a la hora de sugerencias. La experiencia de disfrutar sabores, olores y colores provenientes de la cocina de Leal, es sin duda, para repetir. Nuestra aventura gastronómica tuvo de abre bocas, unas mini reinas pepeadas salpicadas con rocoto, obsequio personal del chef. ¡Uff, lo máximo! Luego, mi elección: *Soufflé* de maíz, una entrada ligera de textura muy suave y que hace honor a la culinaria de la región. De plato principal, *Caramelos* rellenos de champiñones con queso, cubiertos de crema de vino y jamón



serrano; supremos. De postre: un delicioso *Parfait* de dulce de leche. Y como acompañante, un excelente tinto de las riberas del Duero. ¡Simply glorioso! Nuestra penúltima noche caraqueña, no pudo estar mejor ambientada.

Al día siguiente, sábado 07 de mayo me dirigí al Centro Nacional de Acción Social por la Música, en la zona de Quebrada Honda en Caracas. Un impecable espacio arquitectónico logrado por el arquitecto Tomas Lugo –quien diseñara el Teatro Teresa Carreño, otro gran recinto cultural de la ciudad–, recibe al visitante con obras de dos de nuestros más reconocidos artistas plásticos, Jesús Soto y Carlos Cruz-Diez. Todo cuanto allí acontece es una experiencia que envuelve los sentidos, desde que comienzas a transitar sus amplios ambientes hasta que inicia el concierto.

A la entrada, una instalación colgante recibe al visitante. *Gran Virtual Amarillo* de Jesús Soto conecta visualmente el exterior de su fachada principal con el interior de esta estructura, un foyer a triple altura que disfrutas casi desde cualquier lugar en el que te encuentres. Mientras tanto, circulas sobre *Inducción cromática a doble frecuencia* de Carlos Cruz-Diez, con la inevitable comparación de otra muy transitada obra del artista –el suelo del Aeropuerto Internacional Simón Bolívar– para llegar a tu destino final: la sala de conciertos Simón Bolívar con butacas vestidas igualmente de Cruz-Diez y su inagotable experiencia de *Inducción cromática*.

Oír a la Orquesta Sinfónica Juvenil de Caracas entre tanto *lujo* visual, es simplemente emocionante. Esta interacción de arte, arquitectura y música, se ha convertido afortunadamente en algo habitual entre los caraqueños que desde hace ya unos años disfrutamos de este espacio. Mi experiencia en esta tarde de mayo no pudo ser mejor, con un concierto enmarcado en el Festival Europeo de Solistas 2016, celebrando la presencia de Europa en Venezuela a través de nuevos talentos de allende los mares.



Nuestros jóvenes y disciplinados músicos demostraron una vez más el nivel de excelencia que los ha hecho acreedores a premios y reconocimiento mundiales, con una ejecución impecable. El primer acto estuvo enmarcado en el género de la ópera con la participación Natalia Labourdette, nobel soprano española que deleitó al público –ávido y cada vez más exigente de este tipo de actividades, asequibles a todos– con reconocidas arias de Bizet, Donizetti, Saint-Saens y Verdi. El segundo acto, *Concierto para violín y orquesta en Re Mayor, Opus 35*, de Tchaikovski, tuvo como solista a la violinista italiana Fabiola Tedesco, joven y virtuosa ejecutante.

Tarde memorable y por suerte, repetible para quienes hacen vida en esos espacios.

Los venezolanos somos una sociedad alegre y abierta; comprometida y luchadora. Queremos transitar por caminos de tolerancia y progreso. Somos un pueblo sensible a las manifestaciones del arte en sus distintas expresiones y actividades como ésta, enaltecen el espíritu y regocijan el alma de una nación. No dudo por un segundo, que el arte forma parte de este gran recorrido a la paz.

Lieska Husband S.

Imágenes:

Restaurante Leal, Eugenio Maslowski

*Gran virtual amarillo* Eugenio Maslowski y José Ignacio Sai Vargas Cruces

*Inducción cromática* en sala y butacas, Eugenio Maslowski, Lieska Husband

Videos:

Eugenio Maslowski y Lieska Husband