

La Palma

West Palm Beach
June 19, 2009
Circulation: 30,000



Enseñando la pasión por la cocina mundial Por **ALEJANDRA CANCINO**

WEST PALM BEACH — Ana Machado se apasiona al hablar de comida tradicional.

Su voz suave y calmada cambia a una firme: "Si voy a México, quiero comer la comida tradicional mexicana. No quiero comer lo que piensan que es mexicano", dijo.

Otro ejemplo: en los Estados Unidos, la lasaña siempre tiene ricotta, pero en Italia, sólo una ciudad en Sicilia hace lasaña con ricotta, explica Machado, de 44 años, una profesora chef en Florida Culinary Institute.

La lasaña varía dependiendo de la región de Italia en donde se prepara. Puede ser con una salsa de tomate o una salsa con leche, mantequilla y harina.

"En el norte de Italia se usa más crema. En el sur de Italia se usa más tomate", explicó.

Durante los últimos siete años, Machado ha dado clases sobre la cocina italiana, y dice que se ha empeñado por enseñarle a sus estudiantes sobre la cultura de ese país, para que ellos entiendan por qué se usan ciertos ingredientes en ciertos platos.

Su pasión es tal, que acaba de regresar de un viaje de una semana por seis ciudades de Italia —Pisa, Montalcino, Bolgheri, Sienna, Abbadia San Salvatore y Florencia— debido a una beca del Gruppo Ristoratori Italiani, una organización sin fines de lucro que se dedica a popularizar la comida italiana auténtica y a mejorar su imagen por medio de la educación.

"Fue buenísimo ... fue maravilloso", dijo Machado de su viaje, en donde aprendió a hacer pasta fresca de la región de Toscana, visitó varias bodegas de vino y disfrutó de quesos, miel y aceite de oliva fresco.

El viaje y la comida son dos pasiones que Machado ha fusionado desde que salió de Río de Janeiro, Brasil, en 1987 junto a su ahora esposo, Sergio. Ella tenía 22 años y él 28.

Se mudaron juntos a Inglaterra donde estudiaron inglés por un año y medio y recorrieron Europa, visitando Francia, Italia y España, entre otros países.

En 1989, decidieron seguir conociendo el mundo y viajaron durante tres meses por el sudeste de Asia y luego vivieron por un año en Australia.

Durante esos tres años que estuvieron de trotamundos, Machado se mantuvo económicamente trabajando en varios restaurantes, primero como mesera y luego como chef, aunque no tenía un título.

Machado quería seguir viajando, pero sin un título era muy difícil conseguir una visa de estudio o trabajo.

Con los estudios en mente, llegó a Nueva York en 1990 junto a Sergio y decidió ingresar a Peter Kump's School of Culinary Arts, que hoy en día se conoce como The Institute of Culinary Education. Estudió por un año la cocina francesa, pastelería y panadería y al graduarse, decidió hacer una especialización en comida balanceada nutricionalmente en el Culinary Institute of America.

"Es comida más saludable y natural y orgánica ... y con muchas frutas y verduras, sin mucha mantequilla, sin mucha gordura", explicó.

En 1991, Machado consiguió trabajo en las Bermudas como chef privada del CEO de Pan American Airlines.

Trabajó para él por dos años, y luego con los hoteles Horizon Limited, como chef del balneario.

En 1995, obtuvo la residencia en los Estados Unidos y se mudó a Nueva York junto a Sergio y el nuevo miembro de la familia, Lucca, que nació ese año.

Juntos vivieron un año en Manhattan y luego se mudaron a California, siempre ella ejerciendo como chef.

En el 2001, los tres se mudaron a Júpiter con deseos de comprar una casa.

Al año siguiente Machado consiguió trabajo en Florida Culinary Institute como profesora chef de cocina internacional.

Luego de una carrera de 20 años como chef, decidió que enseñar era el próximo paso.

"Yo pienso que puedo hacer más afuera de la cocina ahorita", dijo.

A pesar de todos sus logros, Machado ha seguido estudiando y en marzo terminó una maestría en administración de negocios en Lynn University en Boca Ratón.

Su motivo: crecer profesionalmente.

"Por tener un MBA, puedo enseñar una clase que no podía antes", dijo.

Este semestre está dando una clase sobre administración de comidas y bebidas y en julio enseñará una clase de administración culinaria.

"Yo pienso que cuando uno estudia más, se hace más valioso ... y cuando se es más valioso puedes escoger más cosas", concluyó.

Para más información sobre Florida Culinary Institute, llame al (561) 842-8324.