

CICLO DE ENTREVISTAS DE FIN DE SEMANA

MIRTA CARABAJAL LA REINA DE LA COCINA RICA Y ABUNDANTE

Juan Carlos Roldan, secretaria de comunicación social.



Nacida en Villa Diamante, hace 65 años se podría decir que aprendió a caminar ya cocinar casi al mismo tiempo. Desde hace casi 50 años dirige su escuela de gastronomía en la que cursan más de 200 alumnos por año y de la que surgieron importantes Chefs que hoy deleitan con su arte culinario al mundo entero.

Sus recetas y consejos se pudieron ver en muchos programas de la televisión donde compartió experiencias junto a las populares Petrona C. de Gandulfo y Choly Berreteaga.

Sus libros son de culto en el arte de la cocina de autor "Clásica y Abundante", "Una Fiesta Inolvidable" -junto a Berreteaga- y "Terrinas, patés y mousses" han agotado ediciones.

En su último trabajo "Rico y Abundante" revela los mejores secretos de sus recetas saladas. Este es su quinto libro si le sumamos la edición de lujo de "Clásica y Abundante", que fue récord en ventas. "Me encanta escribir porque me gusta enseñar a la gente a realizar los platos más exquisitos y ya estoy pensando en mi próximo tomo que se llamará "A mi manera", en él se reflejarán todas recetas de autor con platos dulces y salados, porque está muy bueno explicar recetas que son de mi autoría". Nos contó Mirta, quien supo ser, además, la cocinera de Sandro.

La experimentada chef repasó en esta nota sus inicios en el inmenso mundo culinario, un camino que inició desde muy chica y la llevó a recorrer el mundo.

¿Cuándo y por qué comenzaste a cocinar?

Comencé como un juego cuando apenas tenía 7 años. Ayudando a mi abuela materna junto a los demás nietos. Nos reunía alrededor de su mesa y hacía un plato típico europeo llamado varenike. Y al formar la masa, volcaba una gran lata de harina y sin medirla, incorporaba huevos y agua. Logrando un gran volumen donde repartía masa a todos sus nietos hasta lograr una súper producción que entre todos hacíamos con mucho amor.

¿Qué significa la cocina en tu vida?

La cocina en mi vida significa casi todo. Lo que no es cocina en mi vida, lo divido compartiendo con mi familia. La cocina me dió todas las posibilidades de crear y compartir con alumnos y familia. Es mi manera de dar amor y dejar una semilla en el camino de mi vida. A la cocina le debo el haberme contactado con grandes personas que me nutrieron de cariño y grandes recetas.

¿Cómo llegaste a convertirte en la cocinera de Sandro?

Un día recibí un llamado de un señor que me pedía tomar clases y me comentaba que en tiempos anteriores yo le había obsequiado un libro. En ese momento yo tenía mucho apuro, y como él tenía tiempo para una larga charla, yo le dije que por favor redondee su conversación. Lejana de pensar que ese admirador pudiera ser Roberto Sánchez. Conversamos un largo rato, me pidió muchas recetas y agradecido por la paciencia y el tiempo que le dediqué, sonrió con el estilo que lo caracterizaba y en su sonrisa descubrí su nombre, que nunca lo había dicho. Al descubrir quien era, le conté de mi admiración hacia él y él me contó la suya hacia mí. Comenzamos una gran amistad y tuve el honor y el lujo de cocinarle durante muchos años, compartiendo grandes y afectuosos momentos. Algo que me deja el corazón lleno de alegría, porque en sus momentos de soledad, lo que más le interesaba a él de mí, eran las largas charlas que ambos podríamos llegar a tener. Así como afectivas,



gastronómicas.

Podes compartiros alguna anécdota con él

He reído, he llorado y he vivido muchas cosas cosas junto a él de las cuales siempre voy a estar agradecida. Pero lo que más presente tengo son las veces que él posponía llamados fingiendo ser una confitería, para así poder seguir hablando conmigo. Cosa que siempre valoré, respeté y seguirá guardada en mi corazón.

¿Cuál es tu plato referido?

Con tantos años en el área de la gastronomía, he probado muchos platos. Pero creo que a mi gusto nada voy a poder comparar con un buen bife de chorizo a la pimienta con papas a la crema.

¿A quién te gustaría cocinarle?

Siempre voy a agradecer haber sido parte de la cocina de presidentes, cantantes, otros chefs, actrices y grandes personas nacionales y del exterior. Pero creo que siempre voy a tener presentes las ganas de volver a compartir un momento con Juan Manuel Serrat, ya que en nuestro primer encuentro él me había comentado sus gustos gastronómicos, y si tuviera la oportunidad de repetir ese encuentro, hacerlo esta vez sea en Argentina o en su casa, con un plato de comida a su gusto que me dejo con tantas ganas de realizárselo.

¿Contamos que es y cómo surgió Sin Torta no hay Cumple?

Sin Torta no hay Cumple es una cruzada solidaria que nació acá en Lanús, y se extendió por la Argentina y otros países latinoamericanos. El objetivo es que todo niño pueda tener su torta de cumpleaños. Muchos colaboran donando tortas o bien las materias primas para realizarla, como harina, azúcar, pasta de forrar, cacao, etc. O como en mi caso, aportando mano de obra. Todo gracias a José Bouchard, una persona maravillosa con un corazón de oro. Quien continúa este magnífico proyecto, el cual pueden seguir en Facebook.

¿Cómo llevas esta cuarentena y como adaptas tu vida en esta circunstancia?

La verdad es que como a todos no creo que sea el mejor de los momentos. Extraño mucho tener contacto físico con mi familia y amigos y en especial con mis queridos alumnos, quienes hacían de mis días los más productivos. Estando en casa me vi obligada a aprender un poco más a manejar la tecnología, lo cual se me sigue dificultando, pero día a día mi esfuerzo y ganas por aprender aumentan. Así como aumenta mi conocimiento tecnológico, aumentan mis ganas de volver a salir, compartir y disfrutar al máximo mis trabajos, clases y tiempo con las personas.

¿Crees que el mundo de la cocina va a cambiar luego de esta Pandemia?

Yo creo que va a haber un gran cambio económico, lo que va a generar que también cambie nuestras comidas. Logrando que nos comencemos a adaptar a cocinar con las frutas y verduras de estación, y con ingredientes más simples, pero nunca perdiendo el gusto por nuestros platos básicos. Y tratando de realzarlos con algún detalle que levante su presentación.

PING PONG

Un barrio de Lanús: Villa Diamante.

Un recuerdo de Lanús: Recuerdo lo lindo que la pasaba compartiendo con amigos los corsos de la calle Warnes, a una cuadra de mi casa paterna. Donde nos reuníamos para compartir del espectáculo como si se tratara de ir al mejor teatro.

Un vecino que le gustaría conocer: Más que conocer me gustaría volver a encontrarme y profundizar una buena charla, y compartir recetas con nuestro querido Intendente, Néstor Grindetti. El cual una vez me desafió a preparar pastas caseras, y quedé en deuda de realizar.

Una pizzería de barrio: Me gusta mucho la pizzería Siglo XX. Ubicada en la Av. San Martín.

Que le gustaría dejarle a sus hijos: engo una sola hija, llamada Julieta. A quien me gustaría dejarle mis conocimientos gastronómicos. Aunque por tradiciones y costumbres en mi familia, ya aprendió bastantes.

Un hobby: Bailar.

