

Diego Muñoz: El mundo en sus manos

Conozca al cocinero peruano que ha forjado sus conocimientos al lado de los más grandes del planeta.

No hubo una experiencia determinante en su vida; mucho menos, algún estímulo surgido del entorno familiar, pero Diego Muñoz siempre supo que quería ser chef. Por eso, tras cumplir con el formalismo de estudiar una carrera universitaria en Lima – Ingeniería Industrial, en su caso- en 1998, Diego se enroló en la Escuela Le Cordon Bleu de Canadá y luego en la de París, donde obtuvo “Le Grand Diplome”; el primer puesto en cocina y pastelería superior.

Teniendo como única arma su bien ganado diploma, Diego consiguió -casi con lágrimas, según propio testimonio-, un puesto en el Grand Véfour, el restaurante del chef Guy Martin, una leyenda de la cocina francesa que ostenta tres estrellas Michelin, el premio más alto a la calidad que otorga la guía culinaria más prestigiosa del mundo. Ahí, entre una brigada de talentosos pero extremadamente exigentes cocineros, Diego fue descubriendo curiosos secretos de la cocina francesa.

Poco después, en 1999, consiguió un trabajo en la cadena de cruceros Silversea; una experiencia que cambió su vida para siempre. Al año siguiente llegó a Gold Coast Australia, donde trabajó en el hotel Palazzo Versace, por dos temporadas. Luego partió a Guipuzcoa, España, donde continuó su aprendizaje en el restaurant Mugaritz, comandado por el extraordinario cocinero vasco Andoni Luis Aduriz: “Un sitio mágico, donde encontré uno de los mejores grupos humanos con los que he cocinado”, confiesa Diego.

Después volvió a la mar, a cargo del restaurante Relais & Chateaux, ubicado en uno de los cruceros Silversea. Luego retornó a Australia, pero esta vez a Sydney, donde conoció a Tony Bilson, quien lo enroló como sous chef de Bilson’s, uno de los mejores restaurantes de la ciudad.

Hasta que en el 2007 recaló en El Bulli, el mejor restaurante del mundo, donde sólo pueden llegar aquellos que tienen agallas. Ahí, en la Costa Brava española y bajo la batuta del mundialmente conocido chef Ferrán Adriá, poseedor de tres codiciadas estrellas Michelin, Diego vivió la experiencia culinaria más importante de su vida. “Tuve la oportunidad de hacer toda la temporada 2007, lo que me permitió ver la progresión del desarrollo del concepto del Bulli, que va cambiando año tras año, y que le ha valido ser reconocido como el mejor del planeta,” apunta Diego.

Ese año, también pasó una semana con Pascal Barbot, en L'Astrance de Paris, "una cocina pura de productor", considera Diego. Luego volvió al Bilson's de Sydney, pero esta vez, con la cocina a su cargo. Además tuvo la suerte de acompañar a Ferrán Adriá en la presentación de su libro "Un día en el Bulli", en Sydney, donde pudo conocer de cerca al que considera el cocinero más influyente del mundo.

Si de todas estas experiencias algo ha quedado grabado en la mente y las talentosas manos de Diego es que la buena cocina, además de arte, ingredientes de calidad y buen gusto, demanda disciplina. Una disciplina que aplica en cada una de las tareas que emprende, para intentar lograr el más perfecto encuentro entre el producto y la mano del hombre. "Busco que el comensal experimente sensaciones nuevas, o talvez olvidadas, pero no trato de cambiar su forma de comer; sólo quiero que disfrute de una experiencia diferente," precisa Diego.