

CHEF
Gustavo Fernández



• **¿CUÁL FUE LA PRIMERA VEZ QUE TE ENCONTRASTE CON LA COCINA Y QUE PREPARASTE?**

La primera vez que me encontré con la cocina fue a la edad de 8 años, porque mi mamá cocinaba todos los días desde desayunos, comidas, cenas, postres la cocina, siempre olía delicioso y ahí empecé a ayudarlo en lo que yo podía a esa edad. Lo primero que cociné yo solo fue un pay de atún tratando de seguir una receta que me encontré en un recetario, el cual me quedó fatal, obviamente, pero de ahí empecé a hacer unas dos recetas sencillas por semana, puliendo cada vez más mis habilidades.

• **¿FUE ESTA PRIMERA EXPERIENCIA LA QUE DEFINIÓ QUE ERA TU CAMINO ESTAR EN LA COCINA?**

¡¡Sí!!, siempre me fascinó estar viendo a mi mamá cocinar y cuando tuve la oportunidad de hacer algo desde cero, aunque saliera todo mal al final, me hizo darme cuenta que estaba destinado a la cocina y a estar siempre rodeado de sabores y olores.



• **¿CUÁLES SON TU PLATOS FAVORITOS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA?**

El mole en la mayoría de sus presentaciones; los tacos y las garnachas en general, ya sea botanas, sopes, picadas, tacos dorados, flautas, enchiladas, menudo, tostadas de pollo, tamales, me fascinan.

• **¿TIENES ALGUNOS TIPS QUE HAYAS ADQUIRIDO DE TU FAMILIA A LA HORA DE COCINAR?**

Claro, mucho de mi gusto por la cocina lo adquirí por mi mamá, ella cocina para mi gusto mucho mejor que yo, y todo el amor y pasión que ella le ponía al momento de hacer comida yo lo trato de reflejar siempre en cada uno de mis platillos, de ésta manera cada plato se convierte único y en una explosión de sabores.

• **¿QUÉ TIPO DE COMIDA ES TU FAVORITA Y LA HACES CON FRECUENCIA?**

La mexicana, en su gran mayoría; las salsas me fascinan; todo los acompañamientos para tacos, ya sea salsa, adobos es lo que más me gusta hacer y/o experimentar en ello.

• ¿ENFOCAS TU CARRERA COMO CHEF EN ALGÚN TIPO DE COCINA ESPECÍFICA?

Si, en cocina mexicana. Considero que en nuestro país contamos con un sinfín de sabores y combinaciones que explorar y de ahí se puede partir para la creación de muchos platillos.

• ¿QUÉ ES LO PRÓXIMO QUE HARÁS EN TU CARRERA?

El siguiente año, planeación y ejecución de mi nuevo restaurante; compartir con todos ustedes un recetario en el que estoy trabajando. Sigo con el proyecto de mi casa gastronómica de eventos privados y experiencias, la cual esta en repunte gracias a Dios donde todos son bienvenidos.





• DEFINE EN UNA PALABRA QUIÉN ERES TÚ Y POR QUÉ.

Te lo voy a definir en dos palabras "*nueva generación*", estoy aquí para revolucionar con nuevas creaciones, nuevos avances gastronómicos para dejar un legado, donde a partir de mi cocina existirán cambios en el ámbito gastronómico, ésto más que un sueño para mí, es una promesa para todos los paladares, y no nada más de México.

MODELO: @chefgusfdz
FOTOGRAFO: Mauricio Villaanueva
GROOMING: @hugoquinonesmakeup
AGENCIA: Oficina Gus Rincón
PR: @Yessica España