

Glenn Vega, o el encanto de la gastronomía en San Andrés

Escrito por Laura Restrepo

Lunes, 11 de Enero de 2021 12:13 - Última actualización Lunes, 11 de Enero de 2021 15:27



El amor por la cocina y su insistente curiosidad llevó a Glenn Vega a explorar a corta edad el mundo de la gastronomía. Su gusto por este arte despertó gracias a su familia, a la sazón y el amor en cada plato. “Vi de pequeño a cada integrante de mi familia cocinar. Y yo quería cultivar esa misma pasión”, de manera que dedicó todo su tiempo y energías a cultivar esta profesión.

Sus primeros pinitos en la cocina fueron a los 10 años, para ese entonces inventar y experimentar era su hobby favorito; freír los pescaditos que atrapaba de los manglares, preparar leche entera y condensada, congelarla y creer que inventó una clase de helado, fueron de las ilusiones más bonitas de su niñez y el comienzo de un sueño que hoy es una realidad.

A los 14 años, inició los primeros cursos de cocina básica y navideña y al percatarse que era capaz, su ambición por aprender más lo impulsó a tomar la decisión de estudiar al terminar el colegio, ‘Operación turística con énfasis en cocina sostenible’, en la ciudad de Cartagena.

Glenn Vega, o el encanto de la gastronomía en San Andrés

Escrito por Laura Restrepo

Lunes, 11 de Enero de 2021 12:13 - Última actualización Lunes, 11 de Enero de 2021 15:27

Al culminar, regresó a San Andrés y sus ganas de seguir aprendiendo no cesaban así que, durante un año estudió un técnico en cocina en el Sena. Su talento fue cogiendo fuerza, tanto que durante esta experiencia representó a la isla en dos ocasiones; la primera, en un Festival Gastronómico en el Amazonas y posteriormente en un concurso de talentos entre ellos cocina, a nivel nacional.

Dedicarse a este arte, aportar a la gastronomía isleña, seguir aprendiendo y su insistente y fiel curiosidad, lo encaminaron a saber más sobre los alimentos así que, a sus 21 años emprendió otra aventura. En esta ocasión en la ciudad de Medellín, donde se presentó a la Universidad de Antioquia al programa de Ingeniería de Alimentos y que actualmente, a sus 27 años, sigue cursando con logros y proyectos de por medio.

Entre ellos, para el 2016 la Universidad de Antioquia creó un nuevo programa titulado 'Ciencias Culinarias' y Vega, gracias a su experiencia y conocimientos, fue parte de la comitiva junto a profesores aportando sus saberes a la creación de dicha carrera que fue avalada.

Actualmente hace parte del grupo de investigación de Análisis Sensorial de la Universidad de Antioquia "donde te entrenan para desarrollar los sentidos con varios tipos de muestras químicas para que el cerebro asimile o identifique los alimentos o componentes de cierto producto a través del tacto, el gusto, el olfato... Esto me ayudará mucho en caso tal de que me decida especializar en análisis sensorial. Es algo realmente apasionante", aseguró.

Gastronomía isleña

Glenn Vega se crió cerca al mar, de niño pescaba y su contacto con cocineras isleñas le transmitieron lo que son hoy sus habilidades culinarias en la gastronomía típica del departamento.

"Llegué a aprender cocina isleña por curiosidad, le preguntaba a las señoras isleñas como hacían todo, qué ingredientes utilizaban y así... De niño me llevaban todos los fines de semana a Little Hill y la mamá de un amigo mío, fuera de enseñarme el Creole, me enseñó la preparación del rondón y la empanada de cangrejo, entre otros platos, continué con la

Glenn Vega, o el encanto de la gastronomía en San Andrés

Escrito por Laura Restrepo

Lunes, 11 de Enero de 2021 12:13 - Última actualización Lunes, 11 de Enero de 2021 15:27

curiosidad de seguir aprendiendo”.

Afirma que los raizales son muy celosos con su gastronomía, cualquier ingrediente que no hiciera parte del plato, inmediatamente dejaba de ser un plato típico. “Me lo inculcaron mucho, desde pequeño e incluso cuando estuve estudiando en el Sena mis compañeras raizales me lo recordaban”.

Y es por eso aprovechaba cualquier evento para ofrecerse a cocinar y así practicar. Su vida ha girado en torno a la cocina y cada paso u ocurrencia han dado su fruto.

Cocina en tiempos de pandemia

Sus recorridos por diferentes cocinas y su talento le forjaron reconocimiento que en tiempos de pandemia tomó más fuerza debido a los tutoriales y alguna que otra venta que realizaba los fines de semana para solventar las responsabilidades económicas.

“Durante el encierro empecé a hacer tutoriales por Instragram. Mucha gente en ese tiempo no sabía qué cocinar, me empezaron a preguntar qué podían hacer de comer y empecé a subir preparaciones con lo que tenía en casa, platos sencillos y prácticos. A la gente le gustó mucho y en varias de esas preparaciones empecé a hacer comida de mar, ese es mi fuerte y a partir de ahí la gente quedó más encantada”, recuerda Vega.

A la fecha, a modo de emprendimiento este joven cocina platos llenos de amor y con sello isleño en eventos, fiestas, a allegados y familiares, con el inconfundible sabor casero de la cocina tradicional de la isla.

Cocinar es su vida, el eje central de su cosmovisión y, como en toda profesión, siempre se tienen propósitos. Para la gran mayoría –en su área– es montar un restaurante y aunque para él este es uno de sus proyectos, también lo es incursionar en la piscicultura, la técnica de dirigir y fomentar la reproducción y cría de peces y mariscos.

Glenn Vega, o el encanto de la gastronomía en San Andrés

Escrito por Laura Restrepo

Lunes, 11 de Enero de 2021 12:13 - Última actualización Lunes, 11 de Enero de 2021 15:27

Todo esto sin dejar a un lado sus aventuras de seguir explorando, conocer culturas, diferentes comidas, fusionar sabores, aprender y continuar conquistando el mundo gastronómico.