

DESAFÍO criollo

El chef argentino Héctor Campos llega al Intercontinental para transformar la experiencia de los comensales

POR JOSÉ R. PAGÁN
jpagan@elnuevodia.com

El clima influye en nuestro estado de ánimo de muchas maneras. A Héctor Campos, chef ejecutivo del Hotel Intercontinental en Isla Verde, un día gris, que en nuestra Isla no le parecen habituales, le sirve de excusa para crear comidas más condimentadas. ¿Como qué? Una buena paella de mariscos o un guisado de cordero, cualquiera de ellas respaldada por un vino tinto.

“La creatividad pesa en el sentido de la experiencia”, comenta el chef argentino que hace seis meses reside en Puerto Rico. Pero me gustan los imprevistos, las circunstancias que te hacen crear al momento”.

Convencido de que su destino está ligado al Caribe, Campos escogió venir hasta aquí para trabajar con todo lo relacionado a la gastronomía de la hostelería. La escena local le

gusta, pero confiesa que no todo es como imaginaba. “Me decepciona que no explotan ni invierten lo suficiente en los productos locales”, establece el chef que suma 22 años de experiencia.

No obstante, en compañía de su esposa y dos hijos, ha probado algunas delicias criollas como el mofongo y el lechón asado, que para él representa el sabor emblemático de nuestro adobo.

Campos estudió artes culinarias en su país natal cuando era más común para un joven educarse, por ejemplo, en la ingeniería. En cierto modo, ese aspecto de su vida también parece haber estado predeterminado.

“Cocino desde los nueve años porque mi madre salía a trabajar y me quedaba a cargo de mi hermano. La observaba cocinar y aprendía. Hoy la critico y le doy sugerencias, pero lo cierto es que aprendí de ella cosas únicas. Además, represento la tercera generación de chefs en la familia”.

Su llegada al Intercontinental supone cambios que toma como oportunidades de desarrollo profesional. Su nuevo “desafío” es propiciar que la experiencia del comensal sea cada vez más “única”, siempre resaltando los ingredientes locales. Su labor es estar al frente de la oferta culinaria que se ofrece en el Restaurante italiano Alfredo, en Splash (bar de la piscina), el casino, el



Esta noche
ellos quieren
gustitos
Holsum®

MANUEL MARTÍNEZ

EL CHEF argentino Héctor Campos ya conoce el sabor del mofongo y el lechón.