

PROMUEVE LA COCINA DE GUATEMALA EN EL RESTAURANTE DIACÁ

Escrito por: Wendy Pérez
17/03/2022

La chef Debora Fadul se ha convertido en referencia al poner sobre la mesa la biodiversidad de productos que crecen en Guatemala, entre ellos el maíz.



La cocina de Debora Fadul surge desde la raíz, y cuando escribo esto trato de ejemplificar todo el trabajo hecho por esta guatemalteca en su país.

“Yo me enraicé, me fui a lo más profundo de la alimentación, la tierra. A la geografía de Guatemala, a ver en dónde estábamos parados, porque de nada me servía hablar de tamales, por ejemplo, si estamos utilizando harina industrial, margarina y salsa enlatada. Eso ya no es tamal guatemalteco. Por ello sigo buscando el origen y a sus cuidadores: los productores y productoras, y soy muy afortunada de conocer sus prácticas llenas de cultura”, me explica la cocinera de 36 años, al frente del restaurante Diacá, Cocina de Adentro, de Acá.

Este espacio culinario, en la capital de ese país, hace alusión a una expresión local y cotidiana, y a una pregunta que escucha Debora constantemente entre sus comensales ¿esto no es de acá, verdad?

“No creían que lo que hacíamos era de acá, que todo lo que se emplea lo es, y lo realizamos para que el guatemalteco se sienta orgulloso, ya que nuestro proyecto está enfocado en el comensal nacional, porque de nada me sirve poderle hablar a un público extranjero si el nuestro no conoce y valora”, añade sobre el restaurante que es consecuencia de 15 años de carrera.



TODO INFLUYE

Una infancia rodeada por la abuela Magda, quien “hacía todo desde cero”, fresco y delicioso; como de un papá, Samuel, inmerso en proyectos educativos a nivel nacional e internacional, la marcaron.

“A él le gustaba que lo acompañáramos y lo oíamos decir que no había buena educación sin buena **nutrición** y viceversa. Y esta realidad que vi desde chiquita, al cocinar, me hizo dar sentido al papel que tenemos los chefs en una comunidad, que no es sólo hacer pasar un buen rato, sino ser canal de comunicación.

“Considero que los cocineros nos hemos llevado el crédito por mucho tiempo de algo que incluye a mucha gente. Entonces le di vuelta a la tortilla’, literal, y me topé con la realidad de que el guatemalteco no valora porque no conoce. Y en lugar de pelearme lo que hice fue empezar a informar por medio de la cocina”.

Fue así como consolidó su empresa Culinario 7, la cual incluye su restaurante-estudio Diacá, basado en tres pilares: tierra, persona y cocina, donde llegan los productos y los analizan física y organolépticamente; base para crear los platos que sirve en el comedor.

“El estudio es nuestro laboratorio de análisis, y Diacá es el lugar en donde el cliente va a tener una conexión directa con ese estudio que hicimos”, narra Fadul, quien tuvo un sitio llamado Chef du Mon Coeur (Chef de mi Corazón), que le ayudó a mostrar que para ser buen cocinero no es obligatorio estudiar fuera. “Por ello mi misión desde el inicio fue no irme de Guatemala, insisto, enraizarme lo más que podía y demostrar que sí existe un futuro para la gente que no tiene esa oportunidad de irse, que pueden lograrse cosas quedándose en su país y haciéndolas bien”.

A Diacá se sumó “Crece en Guate”, un canal de comunicación a través del cual se comparte dónde, cómo y quién o quiénes cuidan las bellezas alimentarias de Guatemala. “Nosotros hablamos con el ingrediente, tenemos una conexión con él al sentirlo, probarlo, creando con base a lo que su geografía y su productor nos cuenta.

“Así surgió un sistema que busca enseñar a las personas cómo conectar con lo que comemos, ya sea en el restaurante o en la Universidad en la que doy clases.

“Porque esta experiencia, la de comer con conexión, es una intimidad, muy fuerte”. Este ejercicio se materializó en un **directorio digital**, ideal para ponerte en contacto con productores guatemaltecos.



Fotografía: Debora Fadul

“Empecé a analizar ¿qué ha pasado con la cocina guatemalteca?, si chefs como Jorge Jorge Lamport, Mirciny Moliviatis, Mario Campollo, Eduardo González y Luis del Cid han hecho tanto por ella. Ellos me inspiraron y vi la oportunidad para seguir el discurso en los productores, que confirmó mi misión, pues en Diacá -que tiene cinco años- no vas a encontrar platos o comida guatemaltecos, más bien son sabores y productos guatemaltecos”.

Esto, aunado a su respeto por la trazabilidad solo hizo que su andar y compromiso se profundizaran.

“Se han acercado a nosotros productores porque se enteran que nos importan; y otros han sido por medio de personas que trabajan con los productores o proyectos similares”, de ejemplos hablamos de **El Comalote**, una tortillería y cocina en Antigua, Guatemala.

“Ellos son un gran ejemplo del mediador que lo hace de una manera justa y correcta, respetando la cadena de valor. Entonces tenemos una mezcla entre productores que vienen directos a nosotros, así como con los productores a los que nos llevan. Ha sido un viaje de aprendizaje y es interminable porque mi nación es muy vasta”.



Fotografía: Debora Fadul

EL VALOR DEL CAMPO

Entre ese universo de productos, el maíz es pieza clave de lo que genera Debora Fadul.

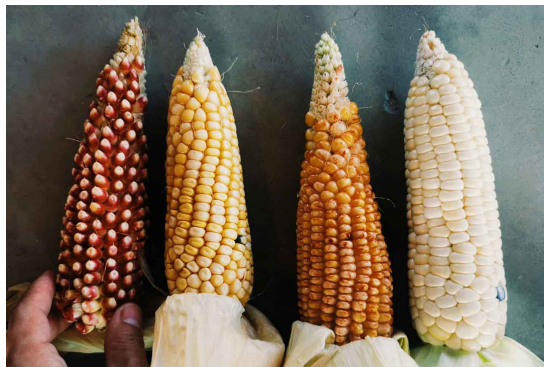
“El que más nos ha impactado es el **maíz palomero** o poporopo como le decimos nosotros. Hay una comunidad en Sololá que lleva más de ocho generaciones cuidando estas semillas criollas.

“También el maíz rojo de Huehuetenango es una cosa lindísima y el salpor que nos han traído de Xochitepec, pero en general nos falta mucho por aprender de estos granos. Ustedes los mexicanos están bastante avanzados en todo lo que atañe al maíz”.

Fadul recapitula que la pandemia los atrasó un poco al no poder ir a los lugares, pero que están recuperando el tiempo perdido.

“Guatemala tiene un problema de humedad, con muchos microclimas, más de 350, entonces el cambio de humedad de lugar a lugar es grandísimo. Con la bióloga, Lala Palmieri, especializada en plantas nativas, o con Guillermo González enfocado en la **inocuidad en el cuidado del maíz**, hemos investigando más a fondo. Porque el problema acá es que tenemos documentadas pocas nuestras especies. Es aquí donde proyectos como El Comalote o Las Formas del Maíz visibilizan los granos nativos.

“La idea es que a más gente se le mueva el piso para querer conocer y promover los maíces y seguir investigándolos”.



Fotografía: Debora Fadul

Una de las historias que le vienen a la mente es la de Doña Matea, que cultiva en su finca milpa tradicional, con quien trabajan directamente conociendo y aportando soluciones a sus problemáticas y a la vez analizando los sabores de sus granos.

“Básicamente el sistema que creamos ayuda a los productores y a los consumidores. Si hacemos una analogía es como cuando los baristas catan el café para ver si tienen defectos. Nosotros hacemos exactamente lo mismo con el maíz y los demás ingredientes que nos llegan. Es una herramienta, por ejemplo, Doña Matea produce un maíz amarillo con notas a maracuyá, ideal para tostarse o para un cebiche”, menciona la guatemalteca que vive en casa el campo al ser Giorgio, su esposo, productor de café, miel y frutas tropicales.

En este conjunto de actividades de análisis que hace Fadul colaboran 20 personas y todas son guatemaltecas, y en el restaurante son 8, reunidas en un inmueble con mucha historia que volvieron fototeca, y que actualmente está enfocado a temas de arte y cultura..

“Por eso yo no hablo de un menú, sino de los productos. Del amaranto, del achiote. Imagínate, todavía le siguen diciendo bledo al [amaranto](#) y creen que el bledo es una planta y el amaranto otra. O el achiote porque es una flor y cuando ven la semilla que tiene dentro y conocer dónde se da en Guatemala, se sorprenden. Y qué te digo del ajonjolí y ajo que producimos localmente, y que encima somos conocidos a nivel mundial por la calidad que manejamos. Sin duda todo radica en saber, en ir a la raíz”, concluye Debora.

Conoce más de Debora Fadul en sus redes IG: [@diacagt](#) [@elestudiadiaca](#) y [@crece.enguate](#). Visita el restaurante Diacá en en Vía 6, 3-56, Zona 4-Edificio OEG, Guatemala.