**COCINA INTUITIVA**

**CHEF PATRICIA MIRANDA ALLEN**

Amanece en Caña Blanca. Como cada sábado, el Sr. Claudino recoge los huevos de las gallinas que corretean en su patio y, con delicadeza, los coloca dentro de los capullos de maíz para resguardarlos en el viaje que les espera. Casi no tiene que mover las riendas. Su caballo conoce de memoria el camino que lo lleva hasta la entrada del restaurante Cerro Brujo Gourmet. Ahí huele a madera y al perfume del tomillo que se agita en el huerto con la fría brisa que ha bajado desde el volcán. La chef Patty cruza el puente y atraviesa su “sendero de las hadas” para recibirlo con una cálida sonrisa.

Descubrió su pasión por la cocina hace 21 años. De encantar a sus invitados y amigos con sus recetas, la chef Patricia Miranda Allen se encontró un día cocinando en las montañas coclesanas para los huéspedes de la Posada Cerro La Vieja. Luego, se vio rodeada por las aguas del Caribe, mezclando su toque personal con el sabor afroantillano en el restaurante Sister Moon, de Isla Grande. Ha representado a Panamá en países, como Jamaica y Holanda, y ha llevado su destreza culinaria hasta el Instituto Le Cordon Bleu, en Francia.

Mientras los comensales aguardan en las mesas de su restaurante, Cerro Brujo Gourmet, al pie del volcan Barú, la chef Patty arranca unas cuantas hojas de la albahaca de Castilla que crece a unos pasos de la cocina; desmenuza el queso, que se preparó con la leche de las cabras que pastan bajo sus árboles frutales; usa la miel de unas abejas, quienes luego de probar el néctar de una flor que se abre en el margen de los ríos, no volverán a fabricar miel de ninguna otra flor en el transcurso de sus vidas. Este es el sello culinario del restaurante Cerro Brujo Gourmet, la gastronomía sostenible, que la chef Patricia Miranda define del siguiente modo: “Es cuando los cocineros, los comensales, los agricultores y la naturaleza caminamos de la mano y trabajamos armoniosamente. O sea que respetamos lo que la naturaleza nos da, utilizamos lo que ésta nos da en la época que nos lo da y utilizamos los productos que se producen a nuestro alrededor. Eso tiene muchos beneficios: Servimos a nuestros comensales un plato fresco y sano; además, esto ayuda a la cadena económica de los pequeños productores”.

Por ese motivo, su menú cambia constantemente, según la estación y la disponibilidad de ingredientes. De ahí proviene la frescura que se degusta en cada uno de sus platos, realzando nuestro vínculo con la naturaleza y las bondades de la tierra. Ya sea que prepare una de sus famosas ensaladas o rellene unas flores de calabacín, la chef recurre a la cosecha de su propio huerto o a los pescadores de las costas chiricanas y a los pequeños productores, como el Sr. Claudino.

La suya es, en esencia, una cocina intuitiva, o de intuición: *“*Hay mezclas, sabores y texturas que te proporcionan un sentimiento determinado o una sensación”. Sin el rigor de las medidas, la chef Patty persigue esas sensaciones. En busca de un resultado original y sabroso, va agregando un puñado de curiosidad, una pizca de osadía, un chorrito de instinto. Así se ha aventurado a cocinar con el *boletus granulatus*, un hongo silvestre que crece en los bosques de Chiriquí, y a conocer el ligero toque amargo del *bodá*, ese tubérculo que los ngöbes han comido desde siempre.

Además de su trabajo en el restaurante, uno de los proyectos más trascendentales de la chef ha sido su libro*Fogón de mis amores, Ñukwä Ja Tare Tikwe*. El libro presenta recetas fáciles de preparar, con ingredientes accesibles para los ngöbes. Está escrito en español y lengua nägbere, y obtuvo dos premios mundiales en el 2012: el premio a la mejor traducción y a la mejor chef en Panamá en el concurso Gourmand World Cookbook Awards durante la feria del libro culinario, que se celebra cada año en París. No habría que extrañarse al escuchar a la chef Patty despedirse con un *jätuaitä*, un ‘hasta luego’ entre amigos en nägbere, una lengua que para ella es difícil y, a la vez, hermosa. Actualmente, está pensando escribir una segunda edición del libro, agregando nuevas recetas.

A partir de ese proyecto, fundó hace tres años, en la misma cocina de Cerro Brujo, la escuela Fogón de Mis Amores—Talleres de Cocina. En la cocina-escuela, comparte sus conocimientos con mujeres de la etnia ngöbe. Por el momento, participan diez estudiantes: “La idea es que ellas se puedan capacitar para mejorar su calidad de vida en varios aspectos: la salud y la nutrición de sus familias, y también mejorar económicamente, ya que ellas pueden vender comida o pueden trabajar en un restaurante. Por ejemplo, tres personas de la escuela trabajan en Cerro Brujo y lo hacen maravillosamente bien”.

La chef ha incorporado varios elementos de la cultura ngöbe en su cocina, como el extenso uso de la yuca, el plátano y la cúrcuma silvestre. A menudo, las mujeres ngöbes le cuentan lo que cocinan para sus familias, lo que cocinaban sus madres, sus abuelas, y la chef les cuenta igualmente sobre sus propias tradiciones, despertando un constante intercambio y aprendizaje.

Esta época le trae el recuerdo de uno de los obsequios más memorables que ha recibido, cuando sus estudiantes le regalaron una *nagüa*, el traje tradicional de las indígenas ngöbes. Al probársela, notó con asombro que le quedaba perfecta. Pero ¿cómo lo hicieron? ¿De dónde sacaron sus medidas? El regalo que la chef Patty recibió esa Navidad no solamente fue hecho con cariño, sino también con mucho ingenio. “Patty, lo que hicimos fue mirarte. Tú tienes los brazos de María, la espalda de Sonia, la altura de Rosa…”. Con esa complicidad, las mujeres fueron calculando y le cocieron la *nagüa*.

Ahora vuelve a ser diciembre, y la chef Patricia Miranda Allen nos hace un regalo con estas recetas que tienen el sabor de nuestra tierra, el calor de nuestras tradiciones y toda esa intuición que guía su corazón en la cocina.