De vuelta a casa

Carl Emberson, director de marketing y operaciones de Punta Mita, regresó a este destino -que denomina como el lugar de sus amores- después de casi dos años de estancia en la Rivera Maya, donde, siendo el responsable de operaciones y marketing del complejo de resorts Mayakoba, fue involucrado en la organización del evento del PGA Tour en México: el OHL Classic at Mayakoba.

Ahora, en la costa de Nayarit, este especialista en la industria de la hospitalidad y el golf, con más de 30 años de experiencia en países como México, Argentina, Brazil, Uruguay, Inglaterra, Bélgica, Suiza, Australia y Las Islas Fiji, desarrolla novedosas propuestas golfísticas dirigidas al público amateur.

¿De qué trata Golf Kitchen?

Cada noviembre, tenemos el American Express Gourmet and Golf, un evento ya consolidado que celebrará su octava edición. Creí que era oportuno realizar un certamen de este enfoque, pero, al mismo tiempo, diferente. Golf Kitchen está enfocado en los chefs: tanto aquellos que trabajan en los clubes más prestigiosos de golf, como en los que practican este deporte. Resultó ser exitoso, pues es algo único.

¿Cuáles son tus objetivos tras volver a estar a cargo de Punta Mita?

Principalmente, fortalecer todo lo relacionado con la comunidad de este sitio paradisiaco y el estilo de vida de sus habitantes, sus invitados y otros visitantes, ofreciéndoles vivencias únicas relacionadas con el golf, la gastronomía, la pesca y el arte.

Aquí hay 400 casas, es un lugar lindo, situado en una zona muy privilegiada, con el Océano Pacífico enfrente y una naturaleza abundante, donde los residentes mantienen lazos cercanos a través del deporte y de distintos eventos que se llevan a cabo .

¿Qué características tienen sus campos de golf?

Contamos con dos de clase signature y diseñados por Jack Nicklaus: Bahía y Pacífico. De un total de 36 hoyos, un 50 por ciento tiene vista al mar, lo que es una cosa muy espectacular; los panoramas de los demás también son inolvidables. Además, está el famoso hoyo 3B del campo Pacífico, 'Cola de Ballena', situado en una isla -algo único en el mundo-. Cuando Nicklaus hizo este lugar dijo: 'es mi favorito de los cientos que he diseñado'.

Carl Emberson

Zona creativa

Chefs ejecutivos de diferentes clubes de golf y prestigiosos resorts internacionales, así como los encargados de la cocina del sitio anfitrión, elaboraron los platillos que fueron servidos durante el encuentro.

Gabrielle Bennett

Esther Sánchez y Héctor Leyva

Pato Pérsico

Eva Millán, del Club de Golf
El Camaleón Mayakoba

Chefs de destacados resorts del Continente Americano convierten un torneo de Punta Mita en un banquete culinario

Al sabor **del golf**

Eduardo Wichtendahl, del Club de Golf BosqueReal

LUKASZ SULEJ
FOTOS: SERGIO OLVERA
ENVIADOS

PUNTA MITA.- Está comprobado que la alimentación y el ejercicio son los pilares de una buena condición física. Sin embargo, los anfitriones de Golf Kitchen Punta Mita alcanzaron más que ello, llevando a sus huéspedes hacia un estado de plena felicidad.

Lo lograron a través de un torneo, disputado frente al mar, y un banquete culinario, preparado por chefs de prestigiosos clubes de golf y resorts internacionales.

Durante dos días, los participantes compitieron en los campos diseñados por Jack Nicklaus: Bahía y Pacífico, mismos que han sido catalogados dentro de los 100 mejores del mundo por medios especializados.

"El lugar es espectacular en todos los sentidos, y la idea de combinar el golf con la cocina permite juntar dos grandes pasiones", dijo Eduardo Wichtendahl, representante del Club de Golf BosqueReal.

MÁXIMO DELEITE

Con una cena se dio por iniciado el evento. El anfitrión fue Pato Pérsico, chef ejecutivo de los clubes de playa de Punta Mita, sitio rodeado por el Océano Pacífico que alberga dos hoteles de cinco diamantes: Four Seasons Resort y St. Regis Resort.

En la playa de arena blanca, que contrasta con la abundante vegetación tropical del lugar, los chefs invitados Damian Gilchrist, Joseph Klages, Eduardo Wichtendahl y Chrissie Bennett presentaron los platillos de sus respectivos clubes de golf.

Algunos de ellos, así como su colega de profesión, Gastón Yelicich, y más de 50 golfistas amateurs, participaron en la Copa Golf Kitchen.

"Es un deporte desafiante; jugarlo y, además, elaborar los alimentos, es un verdadero reto", dijo el uruguayo Yelicich, "la idea de combinar la gastronomía con el golf es bastante original".

RETO GASTRONÓMICO

Afirma un proverbio latino que "conviene comer para vivir, no vivir para comer", y los asistentes aplicaron el dicho durante la justa de 36 hoyos.

Ésta mezcló el juego con una degustación de ceviches, y, luego, al atardecer, se ofreció una cena elaborada por Yelicich.

La cúspide, al finalizar la contienda, fue un lunch elaborado frente al mar por la española Eva Millán, las estadounidenses Bennett y Gabrielle, junto a los representantes del Four Seasons Resort, Esther Sánchez y Héctor Leyva.

"Invitar a los chefs a este lugar para que demuestren lo que hacen es una buena idea, pues, normalmente, ellos trabajan en los clubes de golf, donde el flujo de gente es limitado, se trata de los socios y sus invitados, por lo cual es interesante dar a conocer la propuesta ante otras personas", comentó Millán, del Club de Golf El Camaleón Mayakoba.

Gastón Yelicich, del Cantegril Country Club de Punta Este, Uruguay