

Internet también los ha impulsado

Contribuyen programas de tv a profesionalizar trabajo de chefs

Donald Moore, vicepresidente ejecutivo de The Cheesecake Factory, celebró que gracias a la pantalla chica el oficio sea más reconocido

Iván Castañeda/México

Las decenas de programas de cocina que se han sumado a la oferta de la televisión de paga y abierta en los últimos años han profesionalizado a los chefs, aseguró Donald Moore, VP Ejecutivo y director culinario de The Cheesecake Factory Inc.

“En los 80 no se veía al chef como alguien profesional, era solo como un oficio al que no le tomaban mucha importancia y ahora hay chefs que son celebridades”, comentó en entrevista Moore, quien visitó México para inaugurar el primer restaurante en el DF de la cadena estadounidense de la que forma parte.

“Me encanta ver que está pasando eso y que la gente vea cómo nos esforzamos para que un platillo luzca hermoso y sepa bien. Creo que estamos viviendo una época en que se nos reconoce mucho lo que hacemos”, agregó.

Para el directivo, la manera en cómo se puede preparar un platillo y verlo en pantalla terminado ha sido un reconocimiento para su trabajo que hace día a día, al igual que los *reality shows* que se especializan en lo que pasa dentro de la cocina.

“No puedo ser más feliz con los *reality shows*, son muy entretenidos y puedes aprender mucho de ellos. Claro que en muchos hay dramas o conflictos, pero es parte de lo que aparece en todos esos programas”, mencionó.

Asimismo, consideró que el éxito de estos proyectos de la pantalla chica también se debe “a lo que está pasando en internet”, pues destacó que en redes sociales,



ALFONSO HAZ/PHOCLASOS

Moore destacó el papel de formatos como los *reality shows*.

claves

El efecto *The Big Bang Theory*

▶ Después de que Penny apareciera como mesera de The Cheesecake Factory en *The Big Bang Theory*, varios fanáticos de la serie se han vuelto clientes acérrimos del restaurante.

▶ Sin embargo, Donald señaló que la marca nunca le ha pagado a los productores para que la mencionen en el programa. “Lo pusieron porque les gustó mucho el concepto”, aseguró.

▶ The Cheesecake Factory cuenta con 37 años de existencia; el restaurante inaugurará su primer restaurante en DF el próximo lunes en el Centro Comercial Santa Fe.



Penny es mesera del restaurante.

como Instagram, la comida es uno de los temas más relevantes.

“La gente se la pasa tomando fotografías de los platillos y es muy gratificante para nosotros eso, saber que les gusta tanto. Nunca me hubiera imaginado esto hace algunos años”, señaló.

Respecto a tener un programa de televisión, Moore mencionó que es una persona que “siempre está detrás de cámaras” y prefiere hacer felices a las personas cocinando para ellas en The Cheesecake Factory. ☒

ESPECIAL