

# Cubana concursante en Masterchef 6: “En Cuba es difícil seguir las recetas por la escasez”

Agencias | martes, 10 de julio, 2018 12:23 pm



Ketty Fresneda (cubanosporelmundo.com)

MADRID.- En la cocina “hay que ser resolutivo”, asegura a Efe la segunda clasificada en la sexta edición de Masterchef España, Ketty Fresneda, una dietista cubana afincada en Galicia desde hace seis años que achaca ese “mantra” a sus raíces: “En Cuba es difícil seguir las recetas por la escasez de alimentos”.

“En la cocina hay que ser resolutivo. No sé si es porque soy de un país en el que no tenemos todo hecho, en el que abrimos la nevera y no tenemos todos los ingredientes”, explica Fresneda, clasificada tras Marta Verona en el concurso de TVE.

Esa determinación “innata” la demostró en la penúltima prueba del concurso, comenta, cuando tenía que elaborar para el postre una “roca” en el restaurante de Pepe Rodríguez, jurado del programa junto a Jordi Cruz y Samantha Vallejo.

“Era bastante complicado. Tenía técnicas de mucha complejidad que eran vistas incluso por primera vez por cocineros que estaban allí”, asegura riéndose.

A pesar de esa resolución, la chef cubana no pudo hacerse con los 100.000 euros (117.000 dólares) de premio del concurso, pero sí con el cariño de la audiencia de España y también de Cuba, donde ya se veían ediciones anteriores del reality español, aunque en esta se ha incrementado el interés por la presencia de Fresneda.

Dice que “ha salido” en muchos periódicos de Cuba y Miami (EE.UU.), pero no es la única de su familia que está viviendo la inesperada fama de Masterchef. A su hermana gemela, Katty, la confunden con ella por las calles de La Habana.

“El programa ha cambiado mi vida y la de mi hermana. Yo he pasado a ser una persona ya no tan de incógnito, pero mi hermana igual. La pobre ya no puede salir a la calle en Cuba porque le piden autógrafos y le piden fotos”, explica.

Fue en su país natal donde comenzó, “desde muy pequeña”, su pasión por la gastronomía, “cotilleando en la cocina” y fijándose en las elaboraciones de su abuela, aunque fue a su llegada a España cuando aumentó su interés “al tener más ingredientes para cocinar”.

Vio ayer la final del concurso en casa de la ganadora, de Marta Verona, una “velada increíble” que demuestra que en Masterchef surgió una “amistad súper intensa” que seguirán forjando, ya que las dos comenzarán sus estudios en el

Basque Culinary Center el 1 de octubre con la meta de abrir un restaurante.

“El día que tenga un restaurante me encantaría hacer énfasis en la cocina de aprovechamiento, que todo se recicle y que nada se vaya a tirar. Hay mucha gente pasando necesidad”, apostilla.

Y, si ese día llega y se convierte en la chef de su propio restaurante, tiene claro que lo abriría en España: “Soy muy cubana y también muy española. Me encanta Cuba, pero tendrían que cambiar muchas cosas allí para que decidiera invertir allí”.

La rusa Oxana, tercera clasificada, coincide en este amor por su país de acogida: “Mi sueño es abrir un salón de té muy gourmet, muy glamouroso, donde vivo, en Gijón (norte). Me voy a quedar aquí”, asegura en declaraciones a Efe.

Fue un “premio” para ella quedar tercera en esta edición del programa culinario con una final tan multicultural -“Cuba, Rusia, Valencia y Madrid, fue muy pintoresco y bonito”, resalta- y, también, con tres finalistas femeninas: “somos el poder ahora mismo en este siglo”.

“Cumplir un sueño siempre es bonito, pero cuando llegas a los 50 -ella tiene 52- y crees que está todo hecho, es lo más grande”, añade.

El cuarto clasificado, el valenciano Toni, solo ha necesitado tres meses -desde el inicio del concurso el 17 de enero hasta el final, el 21 de abril- para conseguir su sueño.

“He montado ya y he inaugurado el viernes pasado una ‘foodtruck’ en la playa El Puig de Valencia. Es una fusión entre ‘foodtruck’ y chiringuito de playa”, adelanta a Efe el concursante que, además, ya ha montado su propio catering.

(EFE)