



## Con apetito para ganar en la cocina El chef puertorriqueño Mario Pagán se enfrenta a grandes nombres del arte culinario en "The Next Iron Chef"

Los cuchillos están afilados, las sartenes arden con ideas y, desde el 3 de octubre, el programa televisivo *The Next Iron Chef* estará en boca de muchos.

A partir de ese domingo, a las 9 p.m. por la cadena [Food Network](#), comienza la tercera temporada de esta exitosa serie en la que 10 de los más consumados chefs del país compiten por ser reconocidos como "Iron Chefs", importantísima distinción en el mundo culinario.

Ocho difíciles retos pondrán a prueba las habilidades de los concursantes, quienes harán de las suyas en pruebas como la de cocinar en una isla desierta o convertir comida común y corriente en un menú digno de un "cocinero de hierro".

Grabada en Los Angeles, Las Vegas y Nueva York, la temporada concluirá el domingo 21 de noviembre con los dos chefs que resulten finalistas enfrentándose en el Kitchen Stadium.

Y con buen apetito para llegar a esa batalla final se encuentra un chef latino, Mario Pagán, de [Puerto Rico](#) y dueño de Chayote y Lemongrass, dos populares restaurantes en la isla (tiene pautado abrir un tercero, Laurel, en octubre, en el Museo de Arte de Puerto Rico).

"The Next Iron Chef me ha dado la plataforma de exponer a Puerto Rico a un nivel más nacional y atraer todo ese turismo que necesitamos ahora mismo por la situación económica mundial", dice Pagán a *E/Sentinel* por teléfono desde Nueva York, donde se encontraba trabajando en un evento de Ronces de Puerto Rico, entidad con la que colabora desde hace seis años en calidad de embajador de la isla.

En mayo pasado Pagán viajó a Nueva York a la entrega de los [James Beard](#) Foundation Awards (como los Oscar de la cocina). Durante su estancia, representantes de Food Network probaron su comida y quedaron impresionados con su talento.

"Esto no es que tú envías un *tape* o haces una audición", aclara este sanjuanero de 42 años sobre la forma de entrar al programa. "No es un casting. Es más bien productores que se pasan mirando por Estados Unidos y escogen".

Y esta vez entre los escogidos se encuentran, aparte de Pagan, importantes maestros culinarios de Nueva York, Houston, Chicago, el condado de [Sonoma](#) y la ciudad de [Santa Monica](#) (ambos en California), Kansas City, y [Cambridge](#) y Wellesley (de Massachusetts).

"La experiencia de haberme codeado y relacionado con nueve de los chefs más importantes de Estados Unidos, nada más que con eso, tengo un recuerdo para toda la vida", comenta Pagán, quien ya terminó de grabar la serie pero por acuerdo de exclusividad con Food Network, no puede adelantar ningún dato. "Trabajé con gente de mucho calibre, gente muy buena".

Otros programas culinarios sobresalen por tener a un chef estrella que atormenta a sus aprendices, cocinando una buena dosis de drama y sirviéndola a los televidentes como plato fuerte semana tras semana. Pero en *The Next Iron Chef*, el enfoque, destaca Pagán, está en lo que se cocina.

"La diferencia de *The Next Iron Chef* es que éste es sólo acerca de la comida", sostiene. "Es lo más importante".

Por eso considera que su participación servirá para dar a conocer más la comida latina y de su tierra, ya que incorporó algunos elementos tradicionales de la cocina hispana en las competencias.



"Muestro en lo que se basa mi estilo de cocina, que es siempre lo que he tratado de exponer, la nueva y moderna cocina puertorriqueña", dice quien fuera estudiante en la universidad culinaria de [North Miami](#), Johnson & Wales, aprendiz de Alfredo Ayala, uno de los más importantes chefs de Puerto Rico, y experimentado en varios e importantes restaurantes del sur de [Florida](#).

"No presento el estereotipo de que lo que hacemos en Puerto Rico es sólo lechón, arroz con habichuelas y arroz con gandules".