



A la vuelta de la “Esquina- NYC”

Cynthia Bravo | Campus León

Fabián Gallardo chef y licenciado en **administración de empresas**. El logro llevar la **cultura gastronómica mexicana** pasando la frontera. El chef mexicano cuenta con un **exitoso restaurante de tacos al estilo urbano** en la ciudad de **Nueva York**, Estados Unidos, el cual es **visitado** por grandes **celebridades** como **Selena Gomez, David Beckham, Paris Hilton, Beyoncé y Jay-Z**.



El estudió la **Licenciatura de Administración de Empresas** en el **Tecnológico de Monterrey en León** y mientras vivía solo y se cocinaba para él, se dio cuenta que su **vocación estaba en la cocina** y que estaba cansado de siempre cocinar lo mismo o ir a los mismos lugares a comer. Así que en el **2000** se fue al **French Culinary Institute** en **NYC** a **estudiar** la carrera de **gastronomía**.

“La carrera de administración de empresas me ayuda a controlar los costos y los sueldos para que el lugar siempre tenga ganancia. Y el Tec me dio varias herramientas como: liderazgo, confianza para resolver problemas y administrar con eficiencia el negocio”.

Su **más grande ídolo** y la persona que le enseñó muchas cosas de las que hoy sabe es el **chef Walter Manzke**, que a parte de ser un talentoso chef es su **mentor y amigo**; también ha podido practicar con un grandioso chef **Gordon Ramsay**, conocido por su programa de televisión "**Hell's Kitchen**".

El **ambiente** en la **cocina de Gallardo** es muy relajado a pesar de tener bastante presión por lo ocupado que es el restaurante; él siempre **motiva a sus 270 trabajadores mexicanos** para tenerlos contentos y con ganas de seguir trabajando. Los invita a compartir ideas y a veces los lleva a comer a diferentes lugares para **inspirarse en nuevos platos. Elotes ‘callejeros’, tacos de carnitas, pescados a las brasas o una torta de calabaza**, estos son algunos de los **platillos más representativos** del

restaurante.

Gallardo nunca ha dejado a un lado su nacionalidad y país, es por esto que en **septiembre de 2017** cuando la Ciudad de México sufrió un terrible **terremoto**, **“La Esquina” donó parte de las ganancias** para los **damnificados**. *“Creo que nuestro deber representando a México es apoyar cuando más se necesita. Y en el momento en el que todo el restaurante hizo de su parte cooperando y ayudando de esa manera, nos unió a toda la compañía”.*

Gallardo cuenta con **cuatro sucursales: Soho, Williamsburg, Midtown y Ues**. El quiere **que la comida mexicana llegue a más personas de Estados Unidos**, es por esto que sus planes a futuro son **abrir más sucursales de “La esquina” afuera de Nueva York**.