



ESPECIALIDAD DEL CHEF. Queso fundido.



Fachada exterior del Restaurante Glowbal



Un vistazo al Interior de este sitio culinario.

Fotos: Cortesía Glowbal

**POR BRENDA VEGA**  
brecid@gmail.com

**¿Cómo fue que te decidiste por estudiar gastronomía?**

Desde chico me ha gustado comer mucho, me llamaba demasiado la atención ver a las mujeres de mi familia hacer la comida en casa, todos los hombres preferían salir a beber y a platicar y yo prefería quedarme con ellas en la cocina a ayudar en lo que se podía.

**¿Qué fue lo primero que aprendiste a cocinar?**

Mis padres son del pueblo de Tlaltenango en Zacatecas y emigraron a California donde yo nací. Ahí cocinaban platillos muy mexicanos y me enseñaron a hacer pozole, menudo, chile verde, arroz y frijoles entre otras cosas. Nunca lo tomé en serio como para estudiar una carrera sólo era por el puro gusto.

**¿A qué edad tuviste tu primer acercamiento al mundo de la gastronomía?**

A los 15 años trabajé en un restaurante mexicano en California, hacía de todo, desde lavar trastes, barrer, servir, atender y como ayudante de cocina, me gustaba mucho el movimiento ahí dentro y un día me pusieron a preparar huevos, elaboré mis primeros omelettes y me encantó, en ese momento me di cuenta que quería dedicarme a la cocina.

**¿Cuál fue tu primer paso después de esta decisión?**

Estudiar gastronomía, cursé tres años en una escuela

**Pedro González**

**Presume sus raíces culinarias**

Originario de California, de padres zacatecanos, el chef Pedro González es ejecutivo del Glowbal, en Vancouver



En sus platos refleja la técnica de su cocina.



de California y otros dos en una universidad en Las Vegas, donde aprendí sobre el fascinante mundo de la hotelería y los restaurantes, algo más integral.

**¿Además de estudiar en Las Vegas que más hacías allá?**

Tenía 19 años me fui a vivir a Las Vegas, ahí trabajé por tres años como cocinero en el restaurante Aqua de uno de los mejores hoteles del mundo, el Bellagio. Trabajé en las cocinas de algunos restaurantes hasta que logré el puesto de ejecutivo.

**¿Cómo fue que terminaste en Vancouver?**

No fue nada fácil tomar la decisión por que en La Vegas es muy bien pagada esta carrera y trabajar ahí es como un privilegio; pero me casé y quería una vida diferente para mi familia, donde educar a mis hijos; busqué personas en Vancouver para enviarles mi currículum y encontré a un hombre que había trabajado en los mismos lugares que yo.

Acudí a él para enviarle mi currículum. Era el dueño global, quien visitó Las Vegas junto con su esposa para celebrar su aniversario, lo invité a comer, yo lo atendí y ahí en la mesa fue donde me ofreció el trabajo. Me arregló todos los papeles empecé en el Restaurante Coast que es de mariscos, así fui chef y en un año conseguí ser chef ejecutivo. Cuando abrió Glowbal me ofreció ser el chef ejecutivo, nos sentamos a diseñar la carta juntos y aquí estamos sirviendo cocina norteamericana para visitantes de todo el mundo.

**GLOWBAL:**

- ▶ 590 West Georgia, TELUS Garden, Vancouver, BC
- ▶ Web: www.glowbalgroup.com
- ▶ Lo primero que aprendía a cocinar fue pozole, menudo, chile verde, arroz y frijoles entre otras cosas.



A los 15 años trabajé en un restaurante mexicano en California, hacía de todo, desde lavar trastes, barrer, servir y como ayudante de cocina.”

**PEDRO GONZÁLEZ**  
CHEF