PEDRO MENDOZA CHADID:

"Mantener una estrella Michelin es un compromiso con Colombia"

El estratega colombiano y rostro amable de Elcielo Miami explica las claves de la constancia reconocida por la publicación culinaria; su historia profesional corre paralela a la expansión del restaurante

GASTRONOMÍA

DANIEL CASTROPE
dcastro@diariolasamericas.com
@danielcastrope

A orillas del río Miami, una cena puede comenzar con un bufarde de trufa, avanzar hacia una empanada de cangrejo de piedra y llevar al comensal a recibir chocolate caliente directamente sobre sus manos. En Elcielo, cada preparación forma parte de una secuencia concebida para activar el gusto, el olfato, la vista, el tacto y la memoria.

Esa combinación de cocina, relato y precisión vuelve a ser reconocida por la Guía Michelin. Este 2026, Elcielo Miami conservó su lugar entre los restaurantes de Florida distinguidos con una estrella y aumentó su quinta selección consecutiva, una por cada edición desde que la prestigiosa publicación culinaria llegó al estado en 2022.

El reconocimiento confirma la dimensión internacional de una propuesta nacida en Medellín, que encontró en Miami su puerta de entrada a Estados Unidos. En su estructura de servicio, comunicación y reputación, Pedro Mendoza Chadid ha desempeñado un papel constante.

Originario de Envigado, en el Caribe colombiano, Mendoza Chadid es conocido por el trato cordial y una sonrisa permanente. Esa cara se transformó en el establecimiento en Miami el anfitrión que conecta a los comensales con la historia de cada plato y propuesta de identidad colombiana.

De Medellín al río Miami

La historia comienza en 2007 con Juan Manuel Barrientos. Tenía 23 años y acababa de regresar a Colombia tras una pasantía en San Sebastián, España, en el entorno del recordado chef Juan Mari Arzak.

En Medellín abrió el primer Elcielo y aportó por reinterpretar la cocina colombiana mediante técnicas de vanguardia, estímulos sensoriales y conocimientos asociados con la neurociencia.

La expansión llegó a Bogotá en 2013 y cuatro años después cruzó las fronteras colombianas. Elcielo Miami abrió en 2015 como la primera sede del concepto en Estados Unidos. Su ubicación actual, en el 30 SE 5th Street, ofrece una terraza frente al río, entre Brickell y el centro de Miami.

Barrientos llevó posteriormente la marca a Washington, en 2020. Ese solo recibió un Bib Gourmand, la primera estrella Michelin otorgada a un restaurante colombiano. En 2022, durante la edición inaugural de la guía en Florida, Elcielo Miami obtuvo la misma distinción. La cadena llegó a Nueva York en 2019, dentro de Virgle Hotels, en un proyecto que incorporó al empresario colombiano Jhalvin como socio creativo.

El grupo mantiene establecimientos en Medellín, Bogotá, Miami, Washington y Nueva York. Este bien abren en 2026 el hotel Elcielo, en Medellín, reconocido después con una Llave Michelin.

En Miami, el mismo principal se presenta como una sucesión de 17 "momentos". La selección cambia, pero conserva referencias a regiones y productos de Colombia. Uno de los arroz de camarón seco de la Guajira, la langosta encocada, el "árbol de la vida", con pan de yuca, y la "Chuscalengua", uno de sus rituales más conocidos.

El ministro de una estrella

Michelin protege la identidad de sus inspectores, quienes visitan los establecimientos como clientes comunes y pagan las cuentas de consumo. La decisión se concentra en la cocina y toma en consideración la calidad de los ingredientes, el dominio de las técnicas, la armonía de los sabores, la personalidad expresada en los platos y la consistencia a lo largo del tiempo.

"Es un proceso misterioso, de alguna manera, pero la guía tiene muy en mente la existencia técnica, el buen sabor y que la personalidad del chef esté presente", explicó Mendoza Chadid en entrevista con DIARIO LAS AMÉRICAS.

Para el comunicador, la regularidad resulta tan importante como la creatividad. Una visita brillante no basta si la experiencia cambia de una mesa a otra o pierde calidad en el paso de los meses.

> **"Creo que el secreto es cero caer algo único, que no sea repetitivo, y que haya mucha pasión, dedicación, calidad y amor detrás"**

> **"No solo estamos representando nuestra cocina y nuestros restaurantes; estamos representando la cocina colombiana"**

"También debe haber constancia: que lo que se le brinde a cada comensal sea lo mismo, que no haya variaciones en la calidad y que la personalidad del chef esté presente", ofreció.

En personalidad, sostuvo, aparece en la manera como Barrientos transforma recuerdos, ingredientes y referencias culturales en un menú contemporáneo.

"Fuimos el primer restaurante colombiano en el mundo en ganar una estrella Michelin, y parte de eso es porque el chef Juanma siempre está presente".

Mendoza Chadid añadió: "Gran parte de la inspiración es Colombia. Juanma recrea el menú y los sabores, pero siempre están presentes su historia y su personalidad".

La estrella no respondía a campañas publicitarias ni a gestiones de relaciones públicas. Los inspectores trabajan con independencia y anonimato. La comunicación opera en otro terreno: explica la propuesta, cuida la reputación y acerca la historia gastronómica a públicos de distintos países.



Pedro Mendoza Chadid. FOTOS CORTESÍA

La sonrisa detrás del relato

Periodista y estratega de relaciones públicas, Mendoza Chadid participó antes en Expovinos y Bogotá Wine & Food Festival. Desde 2018 acompaña los comunicaciones y parte de las operaciones de Elcielo en Colombia y Estados Unidos.

Su trabajo congrenda relaciones con medios, eventos, posicionamiento internacional y reputación.

En el comedor de Miami su función adquiere una dimensión personal: recibe, conversa, explica y cree vínculos. El buen trato y el carácter cariñoso apertan calidez a lo alta cocina. Mendoza Chadid define esa combinación como un lujo divertido, sin rigidez ni solemnidad innecesaria.

"Creo que el secreto es crear algo único, que no sea repetitivo, y que haya mucha pasión, dedicación, calidad y amor detrás", dijo al analizar las razones que permitieron a Elcielo llamar la atención de Michelin.

El desafío no termina con el reconocimiento. Cada nueva edición obliga al restaurante a demostrar que conserva su nivel, pese a los cambios de menú, equipo o expectativas del público.

"Mantenerla es un reto, pero a la vez es un compromiso con Colombia", señaló Mendoza Chadid.

La frase resume una parte esencial del proyecto. Elcielo no presenta sus platos únicamente como productos de un chef o de una empresa. Cada ingrediente, ritual y relato procura funcionar como una representación contemporánea del país.

Actualmente, tres restaurantes de cocina colombiana poseen estrella Michelin: Elcielo Miami, Elcielo Washington y Quimbaya, en Madrid. Para Mendoza Chadid, esa presencia convierte cada servicio en una responsabilidad que supera los límites del establecimiento.

"No solo estamos representando nuestra cocina y nuestros restaurantes; estamos representando la cocina colombiana", subrayó.



Elchef y propietario Juan Manuel Barrientos, jordea algunos platillos.

Una nueva etapa

Después de una década ligado al crecimiento del grupo, Mendoza Chadid creó 757 PR & COMMS, firma de consultoría para chefs, hoteles, restaurantes y proyectos de hospitalidad. Su modelo busca acompañar a un número reducido de marcas a largo plazo.

La transición se supone una ruptura con Barrientos ni con Elcielo. Mendoza Chadid continuará al frente de las comunicaciones institucionales del grupo mientras desarrolla la iniciativa. Su propósito es aplicar lo aprendido en las distintas sedes una marca de hospitalidad se construye con cultura interna, coherencia, memoria y relaciones humanas.

En Elcielo Miami, esa filosofía comienza a sentirse antes de que llegue el primer plato. Está en la bienvenida de Pedro Mendoza Chadid, en su manera de explicar cada ritual y en las historias con las que acerca al comensal a los ingredientes y las regiones de Colombia.

Michelin reconoce la excelencia que nace en la cocina. Pero lo que permanece en la memoria se construye también fuera de ella: en el servicio, la conversación y esa sonrisa cariñosa que, noche tras noche, ayuda a transformar una cena en un relato de Colombia que continúa después de abandonar la mesa ✦