

Eve Bustos, la chef de Tupungato que cocina en el Everest, venciendo barreras de distancia y cultura

18 abril, 2024



Evelyn ha viajado por Bolivia, Perú, el Machu Picchu y la selva peruana, incorporando conocimientos gastronómicos en cada parada. Hoy, es la segunda mujer que trabaja en un campamento en el Everest.

Evelyn Bustos, nacida en Tupungato, es una chef internacional especializada en cocina de alta montaña que actualmente se encuentra en el Everest. Eve pasa horas escuchando la radio tupungatina **FM 104.9**, a través de la cual se mantiene informada, y se entretiene, compartiendo la música con sus compañeros de campamento. Fue, justamente, a través de **Dardo**

Carrizo, el dueño de esta emisora, que Eve contó sus vivencias, mostrando ese mundo tan distinto al que estamos acostumbrados.

Eve, una tupungatina en el Everest

Su familia, compuesta por su madre Marcela Abrego, pastelera, su padre Gustavo Bustos, militar, y sus hermanos Axel y Antonella, han tenido un papel fundamental en su vida y carrera. Evelyn creció en bases militares, lejos de sus familiares, pero siempre rodeada de amor. En su adolescencia, se mudó a Uspallata, Mendoza, por el trabajo de su padre. Fue allí donde comenzó su pasión por la cocina. A pesar de que su madre no era muy buena en la cocina, su padre tenía buena mano para la cena y los almuerzos.

La decisión de Evelyn de estudiar para chef no fue bien recibida inicialmente por sus padres, ya que consideraban que era una carrera que no era bien pagada y cara. Sin embargo, nunca se negaron a apoyarla. Evelyn recuerda: “La gastronomía es una de las carreras a las que más pasión y tiempo dedicamos, aunque no sean bien pagadas. Algún día cambiaré esto, ya que es un arte y todo lo que es arte, no siempre está bien remunerado”.



A pesar de las advertencias de sus padres sobre los sacrificios que implicaría su elección de carrera, Evelyn siguió adelante con su sueño. Su padre pidió el pase a la

provincia de Mendoza para que Evelyn pudiera lograr sus sueños. “Ellos pagaron el primer año y luego conseguí mi primer trabajo en una heladería artesanal”, afirmó Evelyn, con el objetivo de pagar todos sus estudios.

Un día, Marcos Lombardo, un cocinero profesional, le propuso a Evelyn ir de viaje. Sin pensarlo, Evelyn aceptó y comenzó su aventura como mochilera. Llegaron a Las Grutas, Río Negro, con solo 200 pesos en el 2013. Desde entonces, Evelyn ha viajado por Bolivia, Perú, el Machu Picchu y la selva peruana, incorporando conocimientos gastronómicos en cada parada.

Evelyn ha recorrido un largo camino desde sus primeros días en la cocina. Después de varios viajes por Bolivia, Perú y el Machu Picchu, se fue a la selva peruana, donde comenzó a incorporar conocimientos gastronómicos.

Argentina

A su regreso a Argentina, se incorporó en el Liceo militar donde trabajó un año, aprendiendo mucho sobre estructuras, protocolo y ceremonia, y cocinando para más de 200 personas. Sin embargo, su destino estaba en otro lugar. Un día, un compañero de la facultad, Miguel Chirino, le propuso trabajar en el Aconcagua. Sin pensarlo, Evelyn aceptó y comenzó una nueva aventura.



Aconcagua

En el Aconcagua, Evelyn fue recibida por Ana, encargada del campamento, quien le enseñó todo lo que necesitaba para crecer como profesional en ese ambiente. A pesar de las difíciles condiciones climáticas y la lejanía de su familia, Evelyn demostró una gran pasión por la cocina y fue trasladada al campamento base Plaza de Mulas, a 4200 metros sobre el nivel del mar.

Después de terminar su temporada en 2017, Evelyn viajó a Ecuador para conocer de sus comidas y cultura. Trabajó para israelitas, quienes le enseñaron la comida de Israel. Con 25 años, fue llamada por Fernando Grajales, de una de las mejores empresas del cerro, para trabajar para Grajales Expedition. Durante sus últimas 6 temporadas allí, Evelyn creó platos únicos y se hizo conocer por su pasión y los colores en sus platos.

Durante esos años, Evelyn viajó por Sudamérica, trabajó en diferentes cocinas y aprendió a hacer malabares con fuego. Decidió dejar la montaña para trabajar en la playa, pero el destino tenía otros planes. Un día, Huilen Pascual, una cocinera de alta montaña, le propuso trabajar en el Everest. Sin dudarlo, Evelyn aceptó y ahora se encuentra en el Everest, cocinando en uno de los lugares más altos del mundo.



“Ahí empezó otra aventura en dos meses sucedió todo el 23 de marzo de este año estaba camino a Turquía de ahí me iba a Nepal y en menos de una semana comencé a caminar por el Himalaya pasamos por varios pueblos, pase frío, hambre, calor, empacho, y dolor de cuerpo, pero eso no te impide seguir hasta la meta, respirar aire puro conocer cocinas Nepali y su cultura me dieron la puerta para llegar a acá. Después de 8 días caminando llegue”.

Everest

“Actualmente se encuentra en el campamento base del Everest a 5300 metros de altura, al pie del cerro más alto del mundo, cocinando para Furtenbach, “para mí la mejor empresa, itienen instalaciones muy modernas y cómodas para este tipo de campamentos! Convivo con más de 25 Sherpa, son todos familia, una familia completa de hombres, única mujer acá. Hay más de 5 empresas todos hombres Nepali, soy la única latinoamericana

del cerro. Quiero destacar que soy la segunda mujer de la historia en el mundo que sube al Everest a trabajar en la cocina, Huili, ¡quién confío y me recomendó fue la primera, esto es histórico!, las dos somos unas titanas en la cocina, las 2 Mendocinas cocinando en lo más alto del mundo se me llena el pecho de orgullos que seamos argentinas y mendocinas las primeras que pisaron estas cocinas!!!”, afirmó Evelyn.

Seguidamente expresó: “Vivir en la montaña no es nada fácil mucho menos cocinar, las condiciones son otras, varía mucho la temperatura, los tiempos, el clima, la refrigeración, para que se den una idea una garrafa para que llegue, un sherpa la sube entre 5 o 6 días dependiendo el día, ellos son los que suben todo, son los que suben todo en su espalda caminando durante esos días para que tenga mi materia prima, hay que aprender a stokiarse bien, acá no existen heladeras, la refrigeración es con el clima, acá hacen entre 2 y 5 grados un día lindo eso sucede en la mañana, pero normalmente hacen -10 -15”.

“Cuando la expedición llega se les preparo una recepción luego una cena que es a las 18hs, al otro día tienen el desayuno ellos salen a caminar, dependiendo que tipo de expedición sea, para aclimatar, se los espera con el almuerzo, una cena y así todos los días hasta que abren una ventana, sería día de buen clima donde pueden hacer cumbre! luego bajan se festeja su logro se les prepara una cena especial con pastel, y se van contentos a su casa! Recalcó Evelyn entusiasmada”.

“Las experiencias y aprendizajes que obtengo cada día son invaluableles. Mi pasión por la cocina y por explorar nuevas fronteras sigue intacta, y estoy emocionada por lo que el futuro me depara”, concluyó.