



La alta sociedad neoyorquina y las «celebrities» suspiran por sus menús

PAMELA MORGAN

LA «REINA» DE LA
COMIDA ORGÁNICA,
NOS RECIBE EN SU
CASA DE LOS
HAMPTONS CON
EMBARCADERO
PROPIO





Ubicada en Water Mill, una de las zonas más exclusivas de los Hamptons, la casa de Pamela es un perfecto ejemplo de la típica arquitectura de Long Island. Izquierda, Pamela sentada en su embarcadero privado junto a «Remi», su bernedoodle (cruce entre el bernese y el french poodle). Bajo estas líneas, la propiedad, rodeada por hectáreas de verde, a vista de pájaro



Hija de un poderoso industrial petrolero, toda su vida soñó con ser bailarina, hasta lograr ser elegida para formar parte de «A Chorus Line», el famosísimo musical de Broadway

GRIMOD de La Reynière, considerado el padre de la crítica gastronómica, que creó su fama durante el reinado de Napoleón, alguna vez dijo: «La vida es tan breve que no deberíamos mirar hacia atrás ni hacia adelante...», solamente intentar alcanzar nuestra felicidad en nuestro vaso y en nuestro plato». Una premisa que se refleja a la perfección en la vida de Pamela Morgan, la gran anfitriona de los Hamptons, que, en los años 90, creó una de las compañías de «catering» más famosas de Nueva York y que comenzó a planear y servir antes que nadie menús orgánicos, que se convirtieron en toda una sensación dentro del mundo de la moda y la alta sociedad de Manhattan.

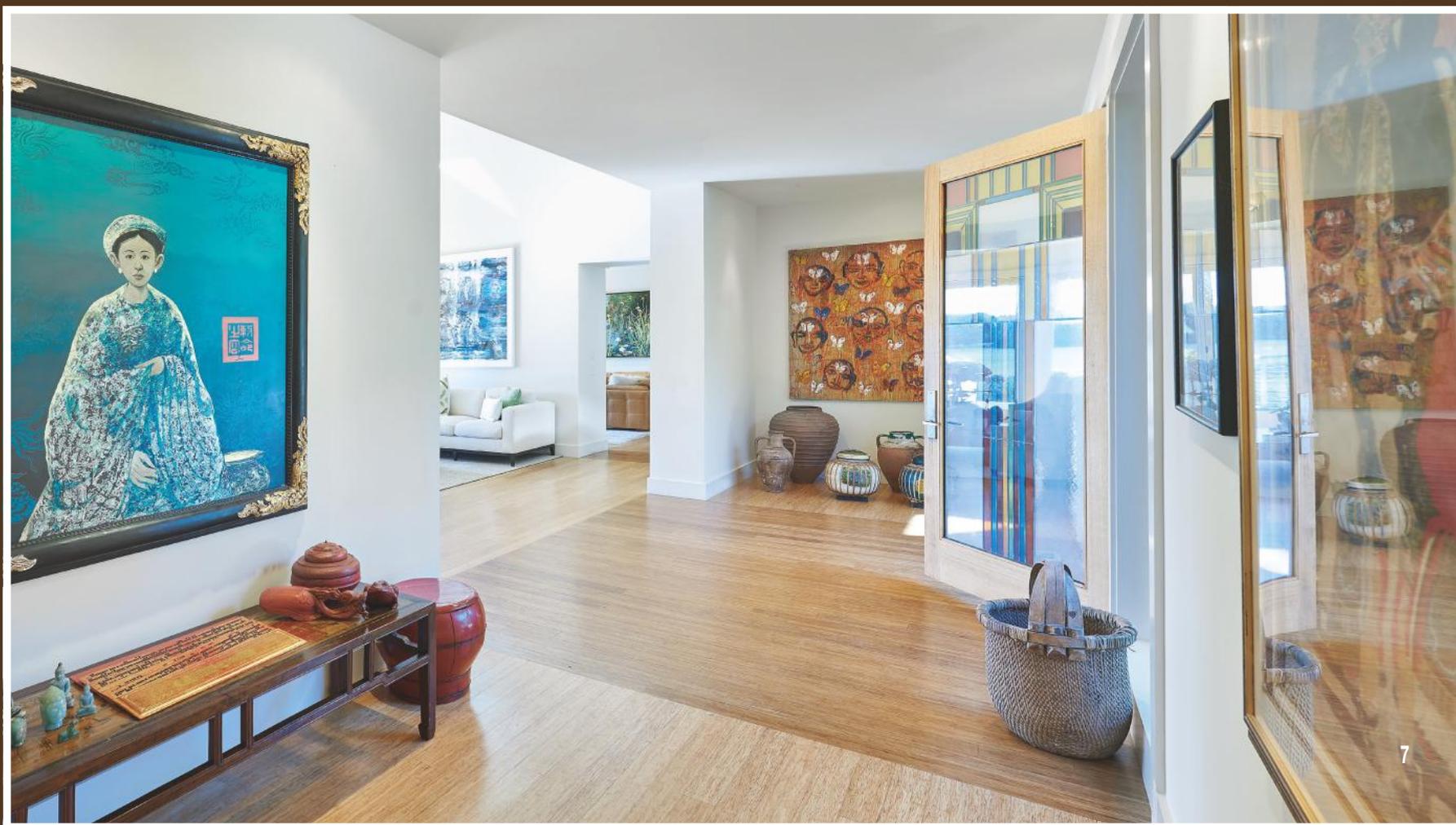
Nacida en Texas e hija de un poderoso industrial petrolero, toda su vida soñó con ser bailarina. Por eso se matriculó para estudiar Danza Moderna, en la Universidad de Texas, y recién graduada, se mudó a la Gran Manzana para alcanzar su sueño de subirse a los grandes escenarios. Perseverante y disciplinada, logró ser elegida para formar parte del elenco de «A Chorus Line», el famosísimo musical de Broadway, obra de Marvin Hamlisch y coreografiado por Bennett y Bob Avian. Pero su sueño, lamentablemente, no pudo hacerse realidad debido a la

(SIGUE)





Sobre estas líneas, el salón, decorado en tonos beis y con muebles contemporáneos. Encima de la chimenea destacan tres litografías de la serie «Sunset» (1972), de Andy Warhol. En la otra página, abajo, Pamela junto a su marido, Michael, que la impulsó a crear su propia compañía de «catering», en los años 90. Ambos están involucrados en varias causas benéficas, tales como la Samuel Waxman Foundation, que lidera la lucha contra el cáncer; Rescue Dogs Rocks, que rescata animales maltratados o en estado de abandono, y la Gabrielle Angel Foundation, para mejorar la eficacia de los tratamientos contra el cáncer. Bajo estas líneas, «hall» de entrada, con una gran obra en tonos mostaza de Hunt Slonem (al fondo) e imagen de una mujer china que Pamela compró en uno de sus viajes a Asia





Pamela (derecha), trabajando en la cocina (arriba), en algunas de sus recetas. Izquierda, la mesa, decorada con pequeñas calabazas que Pamela plantó en su huerto, está puesta con vajilla de porcelana inglesa de Royal Doulton y copas antiguas de cristal checo. Debajo, detalle de uno de los menús que Pamela incluirá en su próximo libro de cocina y que se publicará en 2021



Estrella del canal de televisión de cocina más visto de Estados Unidos, llegó a Nueva York con veintitrés años y una maleta cargada de sueños: «Le pedí prestados dos mil dólares a un primo mío. Ahora veo que fui muy valiente»



conservadora idiosincrasia de sus padres, que pensaban que la vida de Pamela debía transcurrir lejos de las tablas.

Sin embargo, el destino la premió con una ascendente carrera en la publicidad, que le permitió explorar el mundo de la gastronomía, otra de sus pasiones. Así, un día, decidió inscribirse en la prestigiosa New York Restaurant School para estudiar la carrera de chef. Un camino que jamás pensó que recorrería y que la llevó a abrir su propia tienda de productos gastronómicos, en la calle 18, y a convertirse en la cabeza de una exitosa empresa de «catering» orgánico, entre cuyas primeras clientas estuvo Martha Stewart. Todos querían tenerla en sus eventos, desde las «socialités» del Upper East Side hasta las marcas de moda que recién comenzaban a abrir sus tiendas en el Soho. Ese éxito también le dio la oportunidad de publicar su primer libro de cocina, en 1998, al que tituló «Pamela Morgan's Flavors», y que fue todo un éxito de ventas. Inteligente y con la voluntad de perseguir otro de sus sueños, decidió vender su compañía y lanzar su propio «show» televisivo de cocina. Sus dotes en el mundo de la publicidad le permitieron dominar la pantalla chica en muy poco tiempo y convertirse en una «celebrity» del mundo culinario, en columnista de «The Today Show» y en protagonista de algunos episodios del popular «reality show» «Real Housewives of New York».

Pero pocos se olvidaron de sus dotes en los fogones, por lo que todos los veranos sus amigos le pedían que cocinara para ellos mientras veraneaban en los Hamptons. Así fue cómo, a manera de pasatiempo, comenzó preparando cenas y eventos directamente en las cocinas de sus clientes y, en muy poco tiempo, conquistó el terreno del «boutique catering» con su compañía, Flirting with Flavors. Hoy, prepara su segundo libro de cocina y planea su regreso a la televisión. Pamela nos recibe junto a su marido, Michael, en su fabulosa casa de Water Mill —una de las zonas más caras de los Hamptons—, para hablarnos de su vida, su pasión por la cocina y sus proyectos de futuro.

(SIGUE)

«Cuando nos casamos, vendimos la casa de Michael para comprar esta en Water Mill. Queríamos tener una junto al agua y encontramos esta maravilla, junto a uno de los lagos de la zona»



El dormitorio principal, decorado en blanco y gris, tiene una de las mejores vistas del lago que linda con la propiedad. Debajo de estas líneas, la gran piscina, con la casa de fondo, cuyos techos están revestidos con tejas de sabina colorada de Virginia, originaria del Este de Norteamérica. En la otra página, Pamela, con una bata antigua de seda japonesa, en el baño principal, totalmente revestido con pequeños mosaicos venecianos



«Lamentablemente, mis padres no me dejaron unirme a la compañía de baile. Es curioso cómo un sueño frustrado te lleva a lograr cosas que nunca imaginaste»



—Hablemos un poco sobre tu infancia en Texas y cómo fue que te mudaste a Nueva York...

—Crecí en Wichita Falls, una pequeña ciudad al norte de Texas, ubicada casi en la frontera con Oklahoma. Mi padre, oriundo de Ohio, se mudó a Texas, cuando tenía diecinueve años, para trabajar con su tío en el negocio petrolero. Era de familia judía y en ese entonces era fácil ser ju-

dío en Texas; sin embargo, decidió cambiar su apellido original, que era Morgenstern, por Morgan. Fue un gran operador petrolero que se dedicaba a perforar pozos en todo Texas, Oklahoma, Arkansas y Luisiana.

—¿Cuándo te mudaste a Nueva York?

—Siempre soñé que había una vida mejor, una vida más interesante que la que llevaba en Wichita Falls. Al termi-

nar el Bachillerato, me matriculé para estudiar danza en la Universidad de Texas, en Austin, que es una ciudad muy divertida y de la que guardo grandes recuerdos. Cuando me gradué, me uní a una compañía de «ballet» contemporáneo. Me especialicé en danza moderna, por lo que mi sueño era mudarme a Nueva York para seguir estudiando y poder ver hecha realidad mi fantasía de bailar con los más grandes.

Así fue cómo logré convencer a mi novio de esa época para ir juntos a conocer la Gran Manzana. En el momento en que toqué el suelo de Manhattan, me enamoré perdidamente de la ciudad y decidí que ese era mi lugar en el mundo. Regresé a Wichita Falls para decirles a mis padres que me mudaría, los cuales debo confesar que no vieron con buenos ojos mi «loca» decisión,

(SIGUE)



«Tengo un gran huerto y nada me relaja más en el mundo que ir a recoger las verduras que necesito para cocinar. Todo un privilegio en los tiempos que corren»

pero tampoco me lo impidieron, así que le pedí prestados dos mil dólares a uno de mis primos y llegué a Nueva York, con solo veintitrés años y una maleta cargada de sueños. Ahora que lo miro en la distancia, me doy cuenta de que fui muy valiente y me siento muy orgullosa de ello.

—**¿Y cómo fue enfrentarse a esa nueva vida?**

—Comencé a trabajar para poder vivir y seguir pagándome mis clases de baile. Al poco tiempo, tuve la suerte de conseguir un agente que me ayudara a ubicarme en alguna compañía. Así fue cómo logré una audición para «A Chorus Line». Recuerdo que éramos cientos de bailarines los que deseábamos formar parte de ese musical. Pero algo en el fondo de mi corazón me decía que quedaría entre las finalistas y ¡así fue! Lamentablemente, mis padres no me dejaron unirme a la compañía, pues les asustaba un poco y en su cabeza pensaban que eso no era lo que habían elegido para que su hija hiciera.

—**¿Y qué hiciste? ¿Cómo siguió tu vida?**

—Es curioso cómo un sueño frustrado te lleva a lograr cosas que nunca imaginaste. Continué con las audiciones y logré hacer muchos comerciales. Viajé muchísimo por Estados Unidos haciendo campañas publicitarias. Un día, decidí comenzar a tomar clases de cocina porque siempre me gustó mucho cocinar.

—**¿Cuándo te convertiste en la chef más solicitada por la alta sociedad y las «celebrities» de Nueva York?**

—Tras un matrimonio de seis años, me separé de mi primer marido y seguí mi rumbo sola. Tiempo después, Dios puso en mi camino a Michael, mi actual marido, quien, con un gran olfato, me sugirió que ampliara mi negocio y pensara a lo grande. Así fue cómo Michael se convirtió en mi inversor y abrió una tienda, en la calle 18, muy cerca del famoso edificio Flatiron, con una gran barra de ensaladas orgánica, que fue todo un furor. A la par, por supuesto, seguí con mi empresa de «catering» y todo Nueva York comenzó a llamarme. Desde personalidades del mundo de la cocina, como Martha Stewart, hasta marcas como Harry Winston, Chanel o HBO. Fue un momento increíble en mi vida, pues pude expandir mi negocio a lo grande en la ciudad más competitiva del mundo. (Risas). Una carrera que coroné cuando me ofrecieron escribir mi libro de cocina, al que titulé «Pamela Morgan's Flavors», y que publiqué en mil novecientos noventa y ocho.

—**¿Cuándo llega esta casa a vuestras vidas?**

—La que Michael tenía cuando nos casamos estaba en Bridgehampton, pero, cuatro años atrás, decidimos venderla y comprar esta en Water Mill, un área más tranquila y llena de vegetación. Queríamos tener una junto al agua y encontramos esta maravilla, junto a uno de los lagos de la zona.

—**¿Qué es lo que hace a los Hamptons un lugar tan especial?**

—Creo que su belleza, antes que nada: El mar se transforma de una forma única a lo largo de las cuatro estaciones. Pero en verano es realmente hermoso, además, la vegetación es extraordinaria. Aparte, por supuesto, la vida social de los Hamptons es fantástica. Siempre hay muchos eventos, desde conciertos hasta galas benéficas. O sea, que puedes pasar todo el día navegando en un velero y por la noche cenar con amigos en una terraza paradisíaca. Pero debo confesar que yo amo este sitio porque puedo cocinar con productos que yo misma planto y produzco. Tengo un gran huerto que adoro y nada me relaja más en el mundo que ir a recoger las verduras que necesito para cocinar. ¡Todo un privilegio en los tiempos que corren!

Realización y texto: RODOLFO VERA CALDERÓN
Fotos: ANDREA SAVINI

«Abrí una tienda con una gran barra de ensaladas orgánicas que fue todo un furor. A la par, seguí con mi empresa de «catering» y todo Nueva York comenzó a llamarme»



Pamela, en la entrada de su casa, junto al inseparable «Remi». Las dos esculturas que custodian la entrada son originarias de Oceanía. En la otra página, la famosa anfitriona en el huerto de su casa, donde le encanta pasar horas recolectando verduras orgánicas para preparar sus aclamadas recetas. En la otra página, abajo, su sueño siempre fue ser bailarina de danza moderna; hoy, después de muchos años, sigue recordando esa época de su vida haciendo algunas «performances» privadas para las que tiene un traje especial. La vaca azul la compraron Michael y Pamela, en una subasta, en el año 2000