

# César Cano

De maestro de secundaria a estrella de televisión

La novena temporada de MasterChef llega pronto a su final y el maestro de origen hispano, César Cano, nunca imaginó que participaría en una competencia en la que se ha destacado por su esmero al traer los variados sabores de la comida mexicana, añadiendo siempre su toque personal, enalteciendo la tradición de sus raíces y representando con orgullo a los hispanos.

Contacto Total, la revista que habla, conversó con él y nos contó todo acerca de su aventura en la pantalla chica tras dejar temporalmente su trabajo de maestro de Inglés en Houston. Aunque el programa ya culminó sus grabaciones, por motivos de confidencialidad, no podemos saber el final pero sí muchos detalles durante y después de su participación en el show.

**Contacto Total: ¿Cómo llegó al programa MasterChef?**

**César Cano:** Fue por una compañera de trabajo. Ella venía a mi salón o yo iba al de ella en la hora de lunch y comíamos, platicábamos y ella notaba que yo siempre llevaba mi propia comida. Entonces empezamos a platicar que si me interesaba la cocina y le dije sí, es mi hobby, lo hago los fines de semana y me preparo mis lonches. Ella es una súper fan de MasterChef y me dijo: "en el episodio de ayer dijeron que va a haber audiciones aquí en Houston deberías de ir" y yo dije no sé. Cómo crees, uno nunca piensa que va a salir en la tele o qué va a estar en una competencia de este calibre. Hasta que llené la aplicación y fui a la primera audición donde tuve tres minutos para presentar mi plato. Allí decidí hacer una ensalada de betabel porque es uno de los ingredientes que mi abuelita me daba mucho de niño con sal y limoncito. Entonces dije, hago esos mismos sabores pero en una ensalada más formal que se vea más bonita y fue lo que lleve. Ensalada de betabel con queso fresco, manzana, cilantro y nueces con un aderezo. Me pusieron en un cuarto con otras 30 personas y yo vi que llevaban langosta, filet mignon, pasta... y yo dije: nada más llevo una ensalada, ni una proteína, ni pescado, ni nada. Y dije no pues ya hasta aquí llegó este proceso. Pero no, seguía pasando y fue un proceso de meses hasta llegué a Los Ángeles varias semanas antes de que empezáramos a grabar. Luego ya quede dentro de los que iban a concursar por el famoso mandil blanco "white apron" y recibí el mandil y así empezó mi aventura y fui uno de los 24 esta temporada.

**CT: ¿Cómo fue la relación con sus compañeros?**

Para mí fue algo inolvidable. Es una de las cosas que más me gustaba de esa experiencia. Me he hecho amigo de 23 personas que de otra manera nunca los hubiera conocido y este verano me la pasé visitándolos.

Para mí los otros concursantes ya ahora son o grandes amigos o los considero ya parte de la familia. Ha sido una experiencia muy bonita en ese aspecto también.

**CT: ¿De maestro de secundaria a estrella de televisión?**

**CC:** Ha sido una experiencia increíble porque después del tercer episodio fue la primera vez que alguien me

reconoció en la calle y me abordaron y me preguntaron ¿tú eres el de MasterChef? y yo no sabía qué decir y dije sí. (cuenta muy emocionado). Ahora tras regresar a la escuela he recibido el apoyo de mi Distrito, de mis compañeros... todos los estudiantes me dicen: "ay te vi anoche en la tele" y es una manera de conectar con ellos. Esto les ha facilitado a verme más como una persona común. Si yo lo puedo hacer, ellos lo pueden hacer también.

**CT: ¿Cuáles son sus planes luego de su participación en MasterChef?**

**CC:** La experiencia me está abriendo muchas puertas que yo nunca pensé. Ahorita el director de la high school me invitó a dictar una clase de cocina entonces tengo cuatro clases de inglés y una clase de cocina y eso nunca lo había pensado. Al mismo tiempo, me está saliendo la idea de que quizás me convierta chef privado haciendo cenas para 6 u 8 personas, ya sea en mi hogar o en el hogar del cliente y ahorita manejo un menú con 6 tiempos o 6 cursos y son 6 diferentes tacos. Diferente tortilla, diferente relleno. Y eso lo hacía yo por hobby, pero ahora con esta gran oportunidad de que se me conoce por estar en la tele, quiero convertir eso en un negocio que me mantenga económicamente bien.

**CT: ¿Quiénes son más difíciles... los jueces de MasterChef o los estudiantes de secundaria?**

**CC:** Jajaja.. ¡Los estudiantes mil veces, mil veces los estudiantes!. No los puedo despegar del celular, no hacen caso. Entonces prefiero que me esté gritando Gordon Ramsay o que el chef Aarón Sánchez dando consejos a tener a los estudiantes quejándose cuando les estoy diciendo qué hacen en su teléfono celular.. jajaja

