

# A Passionate CHEF



Chef Kelly Liken combines her passions for food and helping others with cooking and an affinity for the outdoors.

By | Por Annelise Kelly

While most ambitious chefs open restaurants in affluent and highly visible metropolitan areas, Kelly Liken set up shop in Vail, Colo., where she can fly-fish with her husband every morning. Declining job offers from culinary luminaries such as Charlie Trotter, she preferred the ambience of the small mountain ski town. "Everyone takes care of each other and they all love the outdoors, sports and the lifestyle," said Liken.

The busy winter at her establishment, Restaurant Kelly Liken, limits the unassuming chef's time on the slopes, so summer is definitely her time to play. A foodie at heart, even her downtime revolves around all things food-related. She and her husband and business partner, Rick Colomitz, took up fly-fishing while visiting Alaska, which led to her partnering

## COCINAR CON PASIÓN

Mientras buena parte de los chefs más ambiciosos abren restaurantes en grandes zonas metropolitanas, Kelly Liken decidió montar el suyo en Vail, Colorado, donde puede salir a pescar con su esposo todas las mañanas. Declinó ofertas laborales de estrellas de la gastronomía como Charlie Trotter y prefirió el ambiente de un pequeño pueblo montañoso donde "todos cuidan de todos y a todos les encanta estar al aire libre, los deportes y el estilo de vida", asegura Liken.

La ajetreada temporada invernal en su establecimiento, Restaurant Kelly Liken, limita su tiempo sobre las pistas de esquí, de modo que el verano es sin dudas su momento para pasarla bien. Fanática de la comida, incluso su tiempo libre gira en torno a todo lo que tiene que ver con los alimentos. Liken y su esposo y socio, Rick Colomitz, se hicieron fanáticos de la

Courtesy of Kelly Liken



with Fly Fishing Outfitters. Liken cooks for Float, Fish and Feast epicurean excursions. Two days of world-class angling and floating through spectacular natural habitats are punctuated by stellar multi-course meals, all prepared by the James Beard-nominated chef and featuring the finest and freshest local ingredients.

Regardless of whether she is hard at work or working another off-season adventure, she plays a vital role in Sowing Seeds, a program she helped create with the Vail Valley Foundation. The program works with three local elementary schools to teach children about how food grows, healthy eating and conservation.

Much more than just about planting a school-yard garden, the program cultivates various food-related skills. Students do plant and tend to gardens, but they also get to reap the rewards of their work, making the process of food growing quite tangible for them. The vegetables they grow are used by the school's cafeteria for the lunch program, and during the summer months, when school is out of session, students get to sell their produce. Liken helps complete the circle in the garden-to-table lesson by hosting fundraisers at her restaurant where the students play an active role.

The simple menu at Restaurant Kelly Liken highlights her passionate philosophy. It changes frequently—reflecting the time of year as well as the results of a particular year's harvest—ensuring that diners are treated to tantalizing seasonal American fare made with only the freshest locally produced ingredients. In recognition of this distinctive philosophy, the restaurant has received numerous awards, from the James Beard Foundation, *Wine Spectator*, OpenTable.com and many others. [kellyliken.com](http://kellyliken.com)

pesca cuando estuvieron de visita en Alaska. Al regresar a Vail se asoció con Fly Fishing Outfitters y se encargó de la cocina en las excursiones epicúreas de Float, Fish and Feast, dos días pescando y surcando espectaculares hábitats naturales, y degustando comidas maravillosas compuestas por varios platillos, todos preparados por esta chef nominada al premio James Beard y elaborados con los mejores y más frescos ingredientes locales.

Liken desempeña todo el año un papel fundamental en Sowing Seeds, un programa que ayudó a crear con la Vail Valley Foundation como parte de las iniciativas educativas de esa institución. El programa funciona en tres escuelas primarias de la zona y consiste en enseñar a los niños sobre cómo comer saludablemente y sobre conservación mediante la interacción con el medio ambiente. Más allá de plantar un jardín en el patio de la escuela, el programa cultiva otras habilidades relacionadas con los alimentos. Los alumnos plantan y atienden el huerto, pero también recogen el fruto de su labor, haciendo que el proceso de cultivo sea más tangible. Los vegetales que cosechan se utilizan en la cafetería de la escuela y se han integrado al programa de almuerzo, y durante los meses veraniegos, en el período vacacional, los estudiantes venden los vegetales. La chef cierra el ciclo de aprendizaje "del huerto a la mesa" organizando eventos benéficos en su restaurante en los que los niños desempeñan un papel fundamental.

El sencillo menú del restaurante cambia con frecuencia, reflejando la época del año y los resultados de una cosecha particular, de manera que los comensales degustan tentadores platos de estación elaborados con los ingredientes locales más frescos. En reconocimiento a esa filosofía, el restaurante ha recibido varios galardones de organizaciones como la Fundación James Beard, *Wine Spectator* y OpenTable.com, entre otras. [kellyliken.com](http://kellyliken.com)

➔ **How To Get There**

American Airlines offers winter service to Vail from Los Angeles, Miami, Chicago, New York's JFK and Dallas/Fort Worth. Visit [aa.com](http://aa.com).

**Cómo llegar**

American Airlines tiene vuelos en invierno a Vail desde Los Ángeles, Miami, Chicago, el aeropuerto JFK de Nueva York y Dallas/Fort Worth. Consulte [aa.com](http://aa.com).

Courtesy of Kelly Liken (2)