



Alegría, talento y emoción se combinaron en la gran final de la **Copa Culinary Carozzi**, que se disputó el pasado 2 de octubre en el marco de **Espacio Food&Service**. El torneo, organizado por **Carozzi Food Service** y la **Federación Gastronómica de Chile (FEGACH)**, cuenta con la producción de **Agencia La FERIA** y la colaboración de **Santo Tomás, Inacap, Duoc UC, Asociación Chilena de Gastronomía (Achiga)** y **Hoteleros de Chile**, además de **Canal 13** y **Chef&Hotel** como media partner.

Como todos los años, en

Copa Culinary Carozzi

Ajustado final en la competencia Junior del torneo gastronómico más importante de Chile

Candidatos provenientes de diversas regiones de nuestro país se dieron cita en Espacio Food&Service para disputar una nueva edición de este certamen que, en sus dos categorías, apuesta por el desarrollo gastronómico del país y el reconocimiento del talento culinario. POR IGNACIO MILIES V./ FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.



JURADO | Jorge Martínez, Patricio Riquelme y Ebaldo Inzunza



esta nueva edición el certamen se disputó en dos categorías: Junior, con duplas de estudiantes de educación superior, centros de formación técnica e institutos de gastronomía; y Profesionales, en donde participan personas mayores de 21 años que tengan relación con el mundo de la cocina, ya sean chefs, cocineros de restaurantes o emprendedores culinarios

(cuyo resultado se dará a conocer en noviembre).

De acuerdo con lo indicado en las bases del evento, el propósito prioritario de la Copa es la valorización de la actividad del profesional gastronómico, generando un espacio de encuentro, camaradería y potenciando los talentos en el territorio nacional.

CLASIFICATORIAS

REGIONALES

Métodos de servicio y su presentación, uniformidad y debida presentación, compatibilidad de los ingredientes, creatividad y practicidad, junto con sabor, gusto, textura y cocción fueron algunos de los aspectos evaluados por el jurado en las clasificatorias regionales realizadas en Puerto Montt, Concepción,

Iquique, La Serena, Valparaíso y Santiago.

Con 90 minutos para cocinar y 10 para servicio, los candidatos de la categoría Junior debieron preparar una entrada a base de algas, plant based y 100% en base a vegetales y un plato principal con pechuga de pavo, quinoa y cuatro ingredientes de la canasta Carozzi como mínimo.



GANADORES DE LA CATEGORÍA JUNIOR DE LA COPA CULINARIA CAROZZI | fueron los estudiantes de Administración Gastronómica de INACAP sede Maipú Daniela Agurto y Giovanni Riquelme

ALEGRÍA, TALENTO Y EMOCIÓN SE COMBINARON EN LA GRAN FINAL DE LA COPA CULINARIA CAROZZI, QUE SE DISPUTÓ EL PASADO 2 DE OCTUBRE EN EL MARCO DE ESPACIO FOOD&SERVICE. EL TORNEO, ORGANIZADO POR CAROZZI FOOD SERVICE Y LA FEDERACIÓN GASTRONÓMICA DE CHILE (FEGACH) ■



En la categoría Senior, en tanto, se desarrollaron **Desafíos Culinarios** para seleccionar a los diez competidores de todo Chile que llegarían a la gran final, con pruebas determinadas por los jueces de **FEGACH** con variables a evaluar como higiene, destreza, dominio técnico y evaluación organoléptica (degustación).

Para la prueba final, los tres competidores debieron confeccionar un menú de su

autoría compuesto por un bocado o aperitivo plant based, 100% en base a vegetales; un plato principal con proteína a elección y quinoa como acompañamiento y un postre a base de manzana y chocolate, incorporando cuatro ingredientes de la canasta Carozzi como mínimo.

EMOCIÓN EN LA GRAN FINAL

“Muchísimas gracias por estar participando nuevamente en esta gran competencia,

después de largos sacrificios que se tienen. Siéntanse orgullosos de estar participando en la feria alimentaria más importante de nuestro país, y segunda en Latinoamérica. Sin duda, es un gran orgullo profesional el que ya estén en esta fase”, señaló **Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food&Service**, al dar la bienvenida a los finalistas de la categoría Junior.

Por su parte, **Macarena Malandre, gerente de**

división alimentos Food&Service de Carozzi, felicitó a los participantes del torneo. “El que estén hoy día acá no solo habla de mucho esfuerzo de parte de ustedes, sino que hay algo muy relevante que es la valentía de atreverse a participar. He hablado con muchos estudiantes de gastronomía que no se atreven. Y para triunfar y para crecer es necesario creerse el cuento, probarse, decir yo soy bueno para esto y si es que algo me falta, mejorarlo”.



MÉTODOS DE SERVICIO Y SU PRESENTACIÓN, UNIFORMIDAD Y DEBIDA PRESENTACIÓN, COMPATIBILIDAD DE LOS INGREDIENTES, CREATIVIDAD Y PRACTICIDAD, JUNTO CON SABOR, GUSTO, TEXTURA Y COCCIÓN FUERON ALGUNOS DE LOS ASPECTOS EVALUADOS POR EL JURADO EN LAS CLASIFICATORIAS REGIONALES REALIZADAS EN PUERTO MONTT, CONCEPCIÓN, IQUIQUE, LA SERENA, VALPARAÍSO Y SANTIAGO ■



SEGUNDO LUGAR | fue para los estudiantes de Santo Tomás Puerto Montt Allan Velásquez y Luis Nahuelcheo



TERCER LUGAR | fue para los representantes de Inacap Apoquindo Keelyn Novoa y Felipe Morales

“Para Carozzi es un honor tenerlos a ustedes acá. Los platos que prepararon, no parecían de estudiantes de gastronomía, la verdad que parecían de profesionales. Así que ya, estando acá, son cada uno de ustedes ganadores. Y no se imaginan cómo esto les va a abrir puertas, porque el estar en esta gran final pasa a ser parte de su currículum y les puede generar grandes

oportunidades para el mañana”, agregó.

En esta misma línea, el vicepresidente de la Federación Gastronómica de Chile, Patricio Riquelme, valoró el trabajo desarrollado por los participantes a lo largo de todo el ciclo, al igual que el esfuerzo desarrollado por sus coaches y profesores “que estuvieron apoyando a los alumnos porque estamos

seguros de que son el pilar fundamental para que ellos hoy día estén acá mejorando sus preparaciones y presentaciones”.

En palabras de Riquelme, “para nosotros, como Federación, esta Copa es lo máximo y sabemos que es un gran semillero de tremendos profesionales. Se los dijimos en la retroalimentación, no es fácil competir, no es fácil estar

frente a un jurado que ustedes no conocen, muchos de ustedes cocinaron en cocinas que tampoco conocían, frente a esos riesgos que ustedes pudieron superar y tal como dijo Macarena, esta es una tremenda apuesta para su vida profesional (...) Sigamos luchando por nuestra gastronomía chilena, porque de verdad tenemos mucho por demostrar”.



CON 92,7 PUNTOS DE 100, LOS GANADORES DE LA CATEGORÍA JUNIOR DE LA COPA CULINARIA CAROZZI FUERON LOS ESTUDIANTES DE ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA DE INACAP SEDE MAIPÚ DANIELA AGURTO Y GIOVANNI RIQUELME, QUIENES SE LLEVARON EL GRAN PREMIO DE \$2.000.000 ■



TRABAJO EN EQUIPO
 Con 92,7 puntos de 100, los ganadores de la categoría Junior de la Copa Culinaria Carozzi fueron los estudiantes de Administración Gastronómica de INACAP sede Maipú Daniela Agurto y Giovanni Riquelme, quienes se llevaron el gran premio de \$2.000.000.

Para Daniela Agurto, todo el trabajo realizado en la etapa previa a la final tuvo resultados. “Tengo el corazón contento, todo lo que hicimos, todo lo que planeamos, todo lo que vimos con el equipo, lo logramos. Este premio es para todos. Siento felicidad, orgullo y agradecimiento: a mi familia que me permitió soñar, a mis profesores que me dieron las herramientas para ser lo que soy, y a todos

quienes estuvieron con nosotros. Fueron 3 meses de mucho esfuerzo”, indicó.

El segundo lugar, en tanto, fue para los estudiantes de Santo Tomás Puerto Montt Allan Velásquez y Luis Nahuelcheo, quienes obtuvieron 90 puntos en la gran prueba final. A su vez, Keelyn Novoa y Felipe Morales, representantes de Inacap Apoquindo, fueron merecedores del tercer puesto con 88 puntos.

En conversación con Chef&Hotel, la coach de la dupla ganadora, Claudia Vargas, agradeció el apoyo de Inacap Maipú en la fase de preparación para la Copa. “Somos un grupo bastante grande trabajando para esto y algo clave sin duda que fue

tener mucho apoyo de la institución, partiendo por nuestra jefa de carrera, Ana María Torres, lo mismo de parte de la bodega, coordinadores, todos apoyando y apostando por esta participación que terminó en triunfo”, destacó la docente de pastelería.

“Nos veníamos preparando hace varios meses, y estos últimos dos estuvimos a full con entrenamientos varias veces a la semana. Esto fue un trabajo en equipo, el grupo está compuesto por gente de segundo, cuarto, quinto, sexto semestre y es harta pega. La experiencia es muy linda”, agregó Vargas.

Junto con invitar a los estudiantes de educación superior a que participen en las próximas ediciones de la

competencia, la coach de la dupla ganadora y docente de Inacap Maipú señaló que “lo mejor de todo esto es que todos aprendimos y lo más importante es que entendemos que la competencia no es con los demás, la competencia es con nosotros mismos. Creemos en esta competencia leal y todo es un aprendizaje, porque en la Copa también se desarrollan muchas habilidades socioemocionales. Por eso, tienen que atreverse a participar”.

Copa Culinaria Carozzi

Web: <http://www.copaculinariacarozzi.cl>

Instagram (@copaculinariacarozzifs):

<https://www.instagram.com/copaculinariacarozzifs/>

Web: <https://www.carozzifoodservice.cl/>