



ROMÁN SILVA DE INACAP APOQUINDO | recibe la distinción por el primer lugar del torneo Food Lab VIK 2024

Exitosa final en la primera versión de VIK Food Lab 2024: **Alumno de Inacap Apoquindo obtuvo el primer lugar**

VIK Chile celebró la exitosa final de la primera edición de Food Lab 2024, una iniciativa que busca descubrir y apoyar a los futuros talentos de la gastronomía chilena. Con un jurado compuesto por reconocidos chefs de Latinoamérica, los participantes compitieron por pasantías en prestigiosos restaurantes de España, Uruguay, Brasil y Argentina. La competencia, encabezada por el chef ejecutivo de VIK Pablo Cáceres, se desarrolló durante 7 meses, con una semifinal realizada el 4 de septiembre en las dependencias de MAIGAS, que convocó a estudiantes de instituciones como Inacap, Duoc UC, Ecole y Santo Tomás.

TEXTO: GENTILEZA VIK CHILE Y RICARDO HURTADO M. / FOTOGRAFÍAS: RICARDO HURTADO M.



En la final, que tuvo lugar el pasado 23 de octubre en el restaurante agroecológico VIK Zero, los siete finalistas tuvieron que preparar platos utilizando cordero y productos locales del Mercado Campesino, de INDAP O'Higgins, en un desafío de dos horas y media. El evento se realizó en medio de la huerta orgánica de VIK, fuente de inspiración para el equipo

culinario del hotel durante todo el año.

El jurado estuvo compuesto por figuras como Marsia Taha Mohamed del restaurante Gustu de Bolivia, reconocida como la mejor chef femenina de América Latina 2024 por los Latin America's 50 Best Restaurants 2024; Tássia Magalhães, del restaurante Nelita en Brasil; Seba Weigandt, del restaurante Azafrán en Mendoza; y Juan Ventureyra, de

Riccitelli Bistró en Argentina, los tres últimos con estrellas Michelin. El evento tuvo como moderador al crítico culinario Daniel Greve junto al anfitrión chef Pablo Cáceres.

En palabras del chef argentino Juan Ventureyra comentó, "me ha tocado estar en algunos torneos, pero es la primera vez con gente tan joven y eso es lo bueno pensar que ellos en algún momento puedan representar a Chile en otro torneo, de aquí pueden

salir increíbles estrellas.

He venido muchas veces a Chile, me gusta Chile y sus productos, tienen una variedad de productos marinos que en Argentina no tenemos y son muy diferentes. Vengo a comer, vengo a trabajar, vengo con la familia a hacer compras, vengo más a Santiago por trabajo, pero el producto que hay aquí en Viña VIK, con esta huerta que mide una hectárea y la variedad de productos es increíble".



TASSIA MAGALHÃES



SEBASTIAN WEINGANDT



MARSIA TAHA

EL JURADO ESTUVO COMPUESTO POR FIGURAS COMO MARSIA TAHA MOHAMED DEL RESTAURANTE GUSTU DE BOLIVIA, RECONOCIDA COMO LA MEJOR CHEF FEMENINA DE AMÉRICA LATINA 2024 POR LOS LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2024; TÁSSIA MAGALHÃES, DEL RESTAURANTE NELITA EN BRASIL; SEBA WEINGANDT, DEL RESTAURANTE AZAFRÁN EN MENDOZA; Y JUAN VENTUREYRA, DE RICCITELLI BISTRÓ EN ARGENTINA, LOS TRES ÚLTIMOS CON ESTRELLAS MICHELIN ■



JUAN VENTUREYRA



PABLO CÁCERES

Por su parte la chef boliviana Marsia Taha manifestó, “todo el ecosistema VIK es increíble porque es mucho más que solo una bodega, tiene una huerta impresionante, un restaurante con identidad chilena con muy buenos productos y mucho respeto por ellos, el hotel y todo lo que lo envuelve es genial.

es el incentivo tan importante para los jóvenes que necesitan una inyección de empuje, que sepan que todos los estamos apoyando, que queremos que crezcan, que se superen, de que sean parte de una competencia sana; para mí es hermoso y ojalá se realicen más de estos concursos, me alegra que existan marcas que apuesten e inviertan

ya que estos concursos significan un presupuesto no menor.

He visto que hay buen talento chileno considerando que estos chicos recién están empezando su escuela gastronómica y no tienen bagaje en la cocina en absoluto, entonces para el nivel en que están me parece muy increíble lo que están cocinando, muy creativos y arriesgados”.

En palabras del chef argentino Sebastian

Weingandt, “los concursos son cosas muy necesarias para que la gastronomía siga evolucionando y que los chicos sigan animándose y tengan un roce con la realidad gastronómica estando aun estudiando, que son dos cosas diferentes. Creo que lo que está haciendo viña VIK es una inclusión muy grande para todo el territorio chileno y que sería bueno copiar toda esta idea y llevarla a Latinoamérica



“TODO EL ECOSISTEMA VIK ES INCREÍBLE PORQUE ES MUCHO MÁS QUE SOLO UNA BODEGA, TIENE UNA HUERTA IMPRESIONANTE, UN RESTAURANTE CON IDENTIDAD CHILENA CON MUY BUENOS PRODUCTOS Y MUCHO RESPETO POR ELLOS, EL HOTEL Y TODO LO QUE LO ENVUELVE ES GENIAL”, MANIFESTÓ LA CHEF BOLIVIANA MARSIA TAHA ■

porque es muy importante que todos los chicos se desarrollen a nivel profesional y que se exijan al máximo, así como nos exigimos en la vida”.

La chef brasileña Tassia Magalhaes planteo que “Fue increíble estar acá con todos, para mí fue un privilegio muy grande. El nivel de los chicos de cocina fue excelente, el nivel técnico estuvo altísimo, me encantaron los platos y la organización estuvo increíble. Me encantó un chico con un nivel técnico de ejecución muy bueno, otra chica que me impresionó y dije que podemos hacer una excepción y dar el cuarto lugar a una mujer y ofrecerle una pasantía en Nelita, ya que en mi cocina solo trabajan mujeres”.

La ceremonia de cierre fue

anunciada por el conductor de TOP Chef, Cristian Riquelme, quien anunció el primer lugar para Román Silva, de Inacap Apoquindo, quien ganó una pasantía de 3 meses en el restaurante Aponiente en España, con pasaje y estadía incluidos. Claudia Reinoso de Ecole y Felipe Moya ocuparon el segundo y tercer lugar, ganando pasantías en los restaurantes Azafrán (Argentina) y VIK en Uruguay, respectivamente. Además, Catalina Bayer, del Duoc UC, recibió una pasantía sorpresa en el restaurante Nelita.

Otros de los finalistas que llegaron con sus propuestas culinarias fueron Sabina Vejar Valdebenito de Inacap sede Curicó, Benjamin Chavarría

Araya de Inacap sede Talca, Gerzon Salazar desde DuocUc sede San Andrés de Concepción.

El alumno de Inacap Apoquindo Román Silva, ganador del certamen explicó “fue un trabajo con mucho sacrificio, muchas horas de trabajo, de falta de sueño, pero ahora un momento de felicidad y satisfacción. Aún no lo puedo creer, estoy muy emocionado de viajar a Europa, todavía hay



GASTÓN WILLIAMS | CEO de VIK

mucha planificación que realizar, pero muy feliz. Quiero agradecer al CIG de Inacap quien me dio las facilidades para mi entrenamiento, a Camila Gajardo, al jefe de carrera y a Inacap Apoquindo que sin su ayuda no habría podido llegar hasta aquí”.



CLAUDIA REINOSO DE ECOLE | segundo lugar



FELIPE MOYA DE ECOLE | tercer lugar



CATALINA BAYER DEL DUOC UC | recibió una pasantía en el restaurante Nelita de Brasil

El CEO de VIK, Gastón Williams, agradeció a los participantes y colaboradores de VIK Food Lab, destacando la importancia de generar oportunidades para jóvenes estudiantes de gastronomía y el valor de las colaboraciones con chefs internacionales. Además, subrayó el rol del huerto agroecológico de VIK, que proporciona ingredientes frescos y sostenibles, siendo clave tanto para la cocina como para la experiencia única de los visitantes, al conectar alta gastronomía con sostenibilidad y el terroir local.

El chef ejecutivo de VIK Chile, Pablo Cáceres, comentó “estoy muy contento

con el resultado del evento, todo lo que habíamos planificado se hizo, el nivel que vimos en la semifinal y el que vimos en la final se notó que hubo una preparación notable porque el nivel subió muchísimo debido a que todos querían ganar. La idea del concurso era que los premios fueran para la educación y formación del cocinero, no se trataba de entregar dinero que después podrían gastar en otra cosa que no fuera su formación. Invitamos a productores y artesanos de la VI Región, esa siempre fue mi idea, el chico que ganó es de la región, aunque ahora esté haciendo su vida en Santiago, pero al final todos volvemos a nuestras raíces. El foco, además de potenciar la

viña, es dar a conocer los productos de la región de O'Higgins.

Para el próximo año los dueños de Vik me encomendaron una segunda versión, pero ahora queremos invitar a países vecinos sobre todo los correspondientes a los jurados que participaron este año, Argentina, Bolivia y Brasil, realizar un concurso internacional, siempre en el contexto de VIK.

Estoy muy agradecido por el apoyo de los auspiciadores y media partners como Chef&Hotel, que inmediatamente aceptaron la invitación, me dieron ideas de cómo organizar un concurso. También agradezco a mis colegas extranjeros que me apoyaron y aceptaron venir como jurados a

este evento”.

El evento fue posible gracias al apoyo de INDAP O'Higgins, MAIGAS, Scotiabank, y diversos auspiciadores y colaboradores, como Nespresso, El Volcán, Comercial Chau, Bravo's Food Service y Steward, Julio Hidalgo, Johan Fish, Mercado Campesino, Generchile y RCeramics, cuya participación y compromiso fueron esenciales para el éxito del concurso.

Como Media Partner, Chef&Hotel, a quienes agradecemos su valioso apoyo en la difusión y cobertura de este importante evento.