

DOMINGO 17 DE NOVIEMBRE 2024

El chef que promueve lo mejor del mar chileno en el extranjero

El sanantonino Mauro Pino se especializó en la gastronomía marina, la que ha mostrado en diversos eventos realizados fuera de nuestras fronteras.

Juanita Ortiz Bonilla
 cronica@lidersanantonio.cl

Hace pocos días el reconocido chef gallardino, radicado desde hace una década en Isla Negra, Mauro Pino (44) desempacó las maletas del último viaje que realizó a Europa, hasta donde llevó las recetas más sabrosas preparadas con productos del mar que son su especialidad, además deleitó al público del Viejo Continente con algo bien chileno: unas sopapillas y picarones, hechos con zapallo y chancaca de este lado del mundo.

Su simpatía, simpleza y talento lo han llevado a ser entrevistado en diversos programas de televisión como "Recomiendo Chile" y "Sabingo", donde ha mostrado lugares del Litoral Central como el restaurant El Checo de San Antonio, reconocido por las cazuelas que prepara su dueña.

Dentro de los reconocimientos que ha recibido este colocolino de corazón, amante de las motos y el mar, que disfruta buceando y mirando el inmenso océano en sus momentos de relax, está el haber sido elegido Ciudadano Distinguido en 2017 por la Municipalidad de San Antonio y el premio a la "Mejor escritura gastronómica del mundo" con el libro "Cocina poética de Chile", en el que participó en su elaboración junto al periodista y escritor Francisco Fantini, que los llevó a China.

-Mauro, ¿cómo surgió este reciente viaje a Europa?

-En el año 2016 estaba trabajando con el libro 'Cocina poética de Chile', nos encontrábamos exponiendo en Frankfurt, Alemania y ahí conocí a Daniela Fada, dueña de una empresa que se llama Gourmet Mundial y me invitó a su



RECUERDO DE LA BECA EN EL INSTITUTE CULINARY DE NEW YORK AÑO 2009.

restaurant en Alemania, desde ahí no perdimos nunca el contacto. Ella hace los eventos para ProChile en Europa. Entonces esta es la sexta vez que voy a Europa por distintos motivos, primero fue por el libro y ahora a hacer los eventos, siempre por ProChile. Es muy interesante porque están todos los productores nacionales mostrando sus productos de innovación. He estado en cuatro ferias en Europa apoyando y es muy entretenido poder trabajar con esos productos y a la gente le gusta. La comida siempre ha sido bienvenida en

qualquier lugar del mundo, así que es una bonita responsabilidad.

-¿Qué cocinaste allá?

-Estuvo interesante haber ido a España. Estuvimos en la región de Murcia, en Totana, un pueblo chiquitito pero muy bonito, en un restaurant que se llama Bangalore Lorca, donde está un chef chileno radicado hace dos años, Esteban Muñoz, y él me invita aprovechando este viaje a París a cocinar a Totana. Hicimos un menú a ocho tiempos que se llamaba 'El mar de Chile en España', entonces hicimos cosas

tradicionales como un ceviche, un sanguchito de merluza, los pescados claramente no son los mismos, entonces íbamos adaptándonos con lo que teníamos a recetas tradicionales, pero con pescado europeo. Hicimos una especie de congrio con pastelera, picarones para lo que llevé chancaca y zapallo de acá, que fueron como "el rey de la noche" ese día. Hicimos una cena bien entretenida. Fue una grata sorpresa cocinar en España, hay muy buena onda con Chile.

-¿Qué es lo que más te gusta cocinar?

-El mundo del mar claramente.

Hay un chef que se llama José Luis Calfucura que estuvo muy en boga en un momento porque era el chef representante de la cocina mapuche. Una vez pidió juntarse conmigo, hace 10 años y me dijo, siempre te veo que estás en la playa, ligado a la cocina del mar, pero en Chile falta un chef que lleve la bandera de la cocina del mar chileno. A eso le encontré mucho sentido, porque en ese tiempo estaba en la casa de Pablo Neruda y tenía una vitrina importante, la cual usé

“

Una de las cosas que me gusta es contar historias. Además de la comida a la gente la une las historias a través del diálogo. He preparado distintas charlas, he dado varias este año”,

Mauro Pino,
 chef

muy bien, empecé a trabajar con el Centro de Investigación Marina que está en Las Cruces, que es el segundo más grande del mundo, tiene un kilómetro y medio de playa sin intervención humana. Ahí partimos un programa que se llama Chile es Mar, que era el consumo de alimentos del mar de una manera consciente, por ejemplo, saber cuánto debe medir una merluza para comerla.

-También has impartido charlas. ¿Cómo ha esa experiencia?

-Una de las cosas que me gusta es contar historias. Además de la comida, a la gente la une las historias a través del diálogo. He preparado distintas charlas, he dado varias este año. Ahora el 21 de noviembre me toca en la Universidad de las Américas. Incluso en la minería hay interés de dar clases de cocina, pero con la mirada de las charlas que estoy dando, que ya no son tanto de cocina, sino que están más enfocadas en la alegría, que la gente conozca su vocación, que se dedique de verdad a lo que le gusta y lo haga con pasión. Final-



EL CHEF SANANTONINO COCINANDO EN ALEMANIA EN 2016.



UNA DE LAS PREPARACIONES DE MAURO EN ESPAÑA EN ESTE ÚLTIMO VIAJE: PESCADO Y PASTELERA.



MAURO PINO TIENE UNA CARRERA DE 20 AÑOS EN LA COCINA.

mente ir al trabajo contento, yo creo que es una de las bendiciones mayores que uno puede tener como profesional. En ese sentido, les voy contando mi historia porque yo cocino feliz.

-¿Cuándo aprendiste a cocinar?

-En la casa todos cocinaban, pero no era una cosa que me matara. Cuando tuve que decidir qué estudiar, siempre noté que era muy creativo para hacer cosas. En el colegio era muy desordenado pero mis trabajos artísticos quedaban siempre en exposiciones, no me gustaba hacer las cosas como me decían. Lo primero que estudié fue diseño arquitectónico, la carrera de arquitectura es carísima, más la universidad, el alojamiento, los materiales y la comida, lo que le pasa a muchos cabros de provincia es que no les da. Desistí de esa carrera, junté unas lucas y pude estudiar cocina.

-¿Dónde estudiaste gastronomía?

-Primero estudié en el Intelectur de Santiago y no me gustó porque nunca había lavado ni un plato, era súper regalón y tuve profesores que eran muy exigentes, tenía que limpiar las campanas con escobillita de uñas, después de eso me fui a vivir a Brasil, hice un bar con un amigo, quebró por desorden. Siempre cuento que me echaron de Brasil por desordenado. Lo que pasa es que hice una fiesta de samba en un barrio residencial y se llenó tanto que los autos no pasaban, quedó la grande. Ahí desistí de ese bar y como hablaba portugués me quedé y estudié adminis-



EN EL STAND DE CHILE EN LA FERIA SEAL REALIZADA EN PARÍS.

“
En la casa todos cocinaban, pero no era una cosa que me matara. Cuando tuve que decidir qué estudiar, siempre noté que era muy creativo para hacer cosas”.

tración de empresas un año más. Eso me incentivó a volver a retomar la gastronomía porque claramente era lo que me gustaba.

-¿Qué hiciste al volver a Chile?

-Volví y me matriculé en el Duoc de Viña del Mar donde terminé mi carrera con muy buenas notas. En Brasil encontré la vocación por la cocina de nuevo. El Duoc tenía una biblioteca

maravillosa, becas para viajar por todos lados y un montón de cosas. Postulé a una beca para ir a estudiar al Culinary de New York y la gané. Ese fue mi primer viaje profesional. En mi casa nadie había viajado y que de un día a otro dijera 'mamá me voy a estudiar a Nueva York' era una locura, pero lo logré. Estuve los 14 días que duraba el diplomado, terminé mi carrera y comencé a trabajar en gastronomía firme. Mi primer trabajo fue en el Santa Pizza. Antes de egresar ya estaba como jefe de local.

-¿Qué le aconsejarías a jóvenes interesados en estudiar gastronomía?

-Una vez estaba comprando herramientas de cocina en Santiago y una mamá tenía una lista de útiles para primer año de la carrera y costaba 500 lucas. Me preguntó si sabía de eso y le dije que comprara lo más básico, porque cuando uno está en primer año de cocina todavía ni siquiera sabe en lo que se está

metiendo. Estuve 10 años trabajando por el mínimo, no tenía fines de semana ni días libres. Me gané un par de pascuas y años nuevo trabajando en hoteles. Nadie te cuenta esa historia antes de meterte a estudiar esta carrera. Uno no lo sopesa hasta que todo el mundo está de vacaciones

y tú no puedes. En mi caso la gastronomía ha sido generosa, no habría ido tal vez a todos los lugares donde he viajado si hubiera estudiado otra cosa.

-¿En qué estás actualmente?

-Hoy estoy en otra jugada, disfrutando la gastronomía de otra forma. Con 20 años de lucha en la cocina o en distintos lugares, tú vendís la experiencia más que estar en la plancha con los pescados encima todo el día. Igual te toca porque en la cocina está el puesto donde se necesita, no es que yo soy el chef ejecutivo y tienes que hacerme caso. Si no llegó el compadre de la fritura, tenés que ponerle el delantal y a ponerle ganas nomás, porque el restaurant es tu responsabilidad.

-¿Qué sería lo peor que te podrían ofrecer para comer?

-Los interiores no lo paso. Tengan un tema con las tax-

turas blandas, no me gustan. He ido dos veces a China a cocinar. Una fue cuando fuimos a recibir el premio del libro y, la segunda, el ministerio chino nos invita a Francisco Fantini, Aldo Bruzzone y a mí, a hacer la Chilean Food Week.. íbamos a un restaurant de repente y nunca ibas a entender el menú. La primera vez bajé ocho kilos porque era incomible la comida china. Ellos comen todo junto, todo tiene que estar en la mesa de una, entrada, fondo y postre, todo tiene que estar en la mesa. Entonces parten comiendo algo dulce, luego siguen con salado, agrio y fermentado, porque hacer este círculo activa los ácidos gástricos y la sensación de saciedad es mucho más rápida. Comen súper poquito y nada helado, hasta la cerveza se la toman a temperatura ambiente y todo con té verde o sopa, pero los sabores y olores son demasiado fuertes.