

Nicolas Gárate, fundador de la Academia Gastronómica Internacional:

# “Nuestro país no se caracteriza por tener una identidad gastronómica”

Este chef dice que somos un país cosmopolita, con alternativas muy variadas. “De 100 restaurantes, uno o dos tienen una temática chilena, situación que no ocurre en otros países”.

MELISSA FORNO M.

**E**l chef Nicolas Gárate, fundador de la Academia Gastronómica Internacional, aborda los desafíos que tiene su rubro en cuanto a la formación de nuevos profesionales y también para incrementar el conocimiento de lo que se entiende por comida chilena, para motivar su consumo no solo en restaurantes sino también en los hogares.

Respecto a este último punto, a modo de ejemplo hace notar que las personas no salen a comer comida chilena. “Hay pocos lugares, pese a que son muy buenos. Somos un país muy cosmopolita, por ende, tenemos una gastronomía muy variada. De 100 restaurantes, uno o dos tienen una temática chilena, situación que en otros países no ocurre. El rubro les exige a los cocineros estar preparados para los distintos tipos de alimentación y también tienen el desafío de forjar y reformular una identidad gastronómica, para que las personas aprendan a disfrutar de la comida chilena”.

Gárate profundiza en lo anterior diciendo que, en Chile, hay más de 27 variedades de sopaipillas y miles de formas distintas de preparar la cazuela. “Eso es lo interesante de nuestra cocina, que es extremadamente variada, pero solo se habla de lo que hacen los restaurantes dedicados a ella y falta una identidad”.

**¿Cuáles son las habilidades y conocimientos que están demandando los negocios vinculados al mundo Horeca a los chefs profesionales?**

“El principal problema son las exigencias según el tipo de alimentación. El 50% más uno de la población tiene un



MARIOLA GUERRERO

**“En general, las personas no salen a comer comida chilena”, opina Gárate.**

requerimiento específico, ya sea porque es celiaca, diabética, alérgica, hipertensa o debido a que no consumen productos de origen animal. Sin embargo, no tenemos la capacidad de educar a los estudiantes de una manera integral. Además, es necesario hablar de tendencias, de tecnología y de innovación

## Chile participará en destacado concurso gastronómico

La Selección Gastronómica de Chile, cuyo capitán es Nicolás Gárate, fue invitada a participar de la novena edición del International Catering Cup, en Francia, que se realizará entre el 21 y el 23 de enero. El cocinero precisa que “contamos con resultados muy positivos: hemos obtenido seis Copa América, triunfado en dos sudamericanos, mundiales y olimpiadas. Cada año, en Sirha Lyon, Francia, se celebra la gran final de la Copa del Mundo, que se realiza en torno a la charcutería y a la banquetería. A nosotros nos postuló el equipo de Estados Unido para que seamos los invitados de la competencia. En Sudamérica no se realiza nada para participar en esta competencia, no teníamos otra forma de ir. Enviamos nuestra postulación y se dieron cuenta del tipo de selección que somos y nos invitaron directamente a la gran final. Preparamos un menú para 16 personas de nueve tiempos, tres entrantes, la misma cantidad platos de fondo y de postres que ya están preestablecidos”.

por las exigencias de la cocina actual. También, hay que considerar que la principal dificultad de los restaurantes hoy es la permanencia de sus empleados. Siempre me dicen que duran dos semanas y lo que más les interesa es que sean responsables. ¿Qué ocurrirá? Es un sinfín de cosas, porque hay problemas emocionales y también de cómo las nuevas generaciones quieren vivir, que también es muy válido. Por tal motivo, hay hartos emprendimientos”. **M**