



**Especial  
Admisión 2025**

Catalina Ottone rescata recetas originales mexicanas y proyecta expandirse por Europa

# Chef chilena se la jugó: abrió taquería en Bélgica

**“Tenía claro que quería hacer algo propio en lugar de seguir trabajando como empleada”, cuenta.**

FRANCISCA ORELLANA

El plan de la chef chilena Catalina Ottone era abrir su primer restaurante en Pucón, pero por las vueltas de la vida se dedicó a viajar. Su sueño, así, se trasladó al extranjero: terminó en Amberes, Bélgica, donde hace poco junto a tres socios inauguró Taquería Rico. Ahí se especializan en cócteles y la receta original mexicana de tacos al pastor, gringo y suadero.

“En Europa los tacos son populares, pero es raro encontrar taquerías auténticas. Muchas adaptan las recetas y hacen variaciones que suelen decepcionar a los que buscan un taco típico de México. Ese fue nuestro objetivo desde el principio”, establece.

Ottone cuenta que en Europa para preparar tacos se suelen usar productos preelaborados de baja calidad: “Cambian ingredientes, alteran las técnicas de preparación o simplemente rellenan las tortillas con lo que se les ocurre”.

Y algo similar pasa en Chile, apunta: “Los tacos mexicanos se sirven en pequeñas tortillas de maíz de aproximadamente 12 centímetros de diámetro, mientras en Chile se usan tortillas de harina más grandes. Los tacos mexicanos tienen una base de proteína como carne, pollo o cerdo o vegetales en el caso de opciones vegetarianas, y se acompañan con cebolla fresca, cilantro y una salsa roja o verde”, detalla.

En el local ella se encarga de la cocina y la operación general. El menú consta de seis tipos de tacos, todos con tortillas de maíz hechas a mano, que cuestan desde 4,8 euros la unidad (unos \$5.000). “El más popular es el taco al pastor: se prepara con carne de cerdo marinada en una mezcla de chiles y especias; se coloca en un trompo similar al del kebab, donde se cocina lentamente mientras gira, con una piña en la parte superior que aporta un toque de sabor”.



Catalina y dos de sus socios frente a su taquería en Amberes.

»  
**“Todos los programas hoy abarcan cocina chilena e internacional, en base a una misma base técnica”**

César Bustamante, Inacap

## ¿Por qué emprender fuera de Chile?

“Tenía claro que quería hacer algo propio en lugar de seguir trabajando como empleada. La gastronomía es un mundo exigente, con largas jornadas que superan las típicas 40 horas semanales en Europa. Si iba a trabajar tan duro, debía hacerlo por mí misma, pero para emprender se necesita una inversión considerable, además de tiempo y esfuerzo. Por eso fue fundamental tener socios, ya que el apoyo laboral y emocional es clave”.

## ¿No pensó en abrir un restaurante chileno?

“Amo la comida chilena, pero nunca me planteé abrir uno porque

hacerlo en Europa sería un desafío enorme. Conseguir la diversidad y calidad de productos que tenemos como mariscos, frutas y verduras es extremadamente complicado aquí. Nada se compara con la materia prima chilena”.

## ¿Ha logrado vivir bien con su trabajo?

“En el extranjero siempre he logrado vivir bien gracias a mi trabajo, que es mucho mejor remunerado que en Chile. Ahora estamos viendo cómo nos va con la taquería, que por el momento lleva sólo tres meses abierta pero todo apunta a que será un éxito. Nuestro objetivo es expandir el proyecto a diferentes ciudades de Europa, así que esperamos que todo siga saliendo bien.”

## Chefs: pros y contras

Catalina recuerda que desde pe-

queña quiso ser chef y entró a estudiar la carrera en la sede viñamarina de Culinary. “Es muy completa, en cada uno de los cuatro años realizamos prácticas profesionales donde adquirimos experiencia real para salir bien preparados a enfrentar el mundo laboral. Eso fue clave para desarrollar la independencia que tengo hoy en día”.

Hizo su práctica laboral en el Hotel Radisson de Concón, donde conoció cómo funciona una cocina profesional: “Aprendí la rapidez para sacar los platos a tiempo, la coordinación para manejar varias mesas en simultáneo. Descubrí que disfrutaba trabajar bajo presión y que tenía habilidad para ello”.

Siguió en el Hotel Boutique Casa Higuera, en el Cerro Alegre de Valparaíso: “Ahí viví la satisfacción de crear experiencias memorables, pero también las largas jornadas trabajando hasta la medianoche o feriados. Puede ser competitivo, a menudo marcado por envidias y dominado mayoritariamente por hombres. A pesar de ello, lo disfruté”.

## Dónde estudiar

Una media docena de planteles imparte la carrera de Técnico en Gastronomía Internacional: Inacap, Iplacex, Aiep y Santo Tomas, entre otros, desde cuatro años de estudio. El ingreso promedio es de unos \$600.000 mensuales al cuarto año de egreso, según el portal Mifuturo.cl del Mineduc.

María Paz Cabezas, jefa de carrera de la Escuela de Gastronomía y Turismo de Iplacex, aclara que la carrera de Gastronomía a secas generalmente incluye técnicas básicas en la elaboración de alimentos, manejo de ingredientes con énfasis en la cocina nacional o regional, incluyendo platos tradicionales y productos del lugar. “Gastronomía Internacional, en cambio, incluye cocinas del mundo, se enfoca principalmente en técnicas clásicas de preparaciones y uso de ingredientes de diversos países como Francia, Italia, Japón, México e India, entre otros”, detalla.

Aunque muchos estudiantes terminan empleados en empresas gastronómicas, destaca, siempre un grupo opta por emprender y “acceden a ello ya con mejores herramientas técnicas”.

Cesar Bustamante, director de la carrera de Gastronomía en Inacap sede Apoquindo, indica que aunque cada programa tiene sus énfasis, “las bases técnicas modernas de la gastronomía provienen de Francia y son universales en la cocina profesional. Por lo general, todos los programas hoy abarcan cocina chilena e internacional, en base a una misma base técnica”.

CEDIDA