

CHEF NICOLÁS GÁRATE:

# “La gente confunde la cocina molecular con un plato bonito”

**Como docente, apela a que la educación sea de mejor calidad y con diversos enfoques.**

VALENTINA PIZARRO B.

Nicolás Gárate se define como un cocinero vanguardista. Es *coach* y capitán del Culinary Team Chile, y fundó hace unos años la Academia Gastronómica Internacional (AGI), donde imparte certificaciones, cursos y diplomas en alta gastronomía en su sede en Providencia. Bajo la consigna de formar agentes de cambio para la gastronomía nacional, su curso sobre cocina molecular superó en 2024 los 1.200 estudiantes egresados, quienes buscan conocer las bases y claves de esta interesante forma de entender los alimentos.



ACADEMIA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL

**LA COCINA MOLECULAR** es el espacio donde la ciencia y el arte se fusionan para crear experiencias gastronómicas innovadoras.

— **¿Qué se entiende por cocina molecular?**

“Es el resultado de la interacción de la técnica gastronómica con

las moléculas de los alimentos; es decir, cómo nosotros transformamos los alimentos en diferentes preparaciones con la manipulación órgano-eléctrica de estos. Este tipo de cocina busca generar una experiencia diferente, muy sensorial, muy artística, porque la

cocina molecular tiene mucho de vanguardia y esto es la completa libertad de expresión culinaria”.

— **¿Esta cocina se ha abierto camino en nuestro país?**

“En Chile no hay restaurantes con este enfoque. Tampoco que hayan invertido en tecnología para

desarrollar este tipo de cocina”.

— **¿De qué manera la cocina molecular podría tener más visibilidad?**

“Desde lo educativo. No hay mucha educación conceptual en Chile sobre estas temáticas. La gente confunde mucho la cocina molecular con un plato bonito, que solo lleva ‘esferificaciones’ (técnica culinaria) en aire o espuma, por ejemplo. Veo que no solo el desconocimiento es conceptual, sino que también técnico. Existen tipos de cocina molecular, como es la cocina molecular artesanal y la moderna, las cuales suelen confundirlas”.

— **¿Qué alimentos dejas fuera de tu cocina?**

“Ninguno. Si algo me incomoda o no me gusta, tiendo a generarme una especie de presión y abordarlo hasta encantarme”.

— **¿Y los imprescindibles?**

“Mi cocina se ha volcado hacia los pescados y mariscos. Es una materia prima interesante y de mucha calidad. Además, tenemos un país con una costa diversa”.

— **¿Qué tendencias marcan la gastronomía nacional?**

“Está centrada en la apertura de proyectos gastronómicos de menor tamaño, de atención a comensal directo. Se está priorizando de cierta forma la calidad”.