

Cultura & Ocio

Por Lucy Willson



'MANO DULCE' MUNDIAL EN ÑAM

¿Se apareció marzo? ¡Por fin!. Al contrario de muchos chilenos, un gran grupo de amantes de la gastronomía espera cada año esta fecha para probar los productos y recetas más ricas –además de tentadores tragos, vinos y cervezas– en el Festival Gastronómico ÑAM. Atentos a esta masiva fanaticada, la 12ª versión lleva el lema “Eñamórate”.

La fiesta regresa en la edición 2025 con su aplaudida curatoría de expositores que se despliegan en sus entretenidos espacios: **Resto Ñam**, **Ñam Bar**, **Ñam Mercado** y sus 100 stands de productos chilenos, **Caleta Ñam** representando la pesca artesanal de distintas geografías chilenas, **Ñamcito** y panoramas para los niños, **Ñam Innova** y **Cocina Academia Ñam** con sus talleres para aprender de los mejores.

Agenda abultada que incluye momentos VIP, con la visita de una selección de chefs internacionales de primera línea. En ese grupo aparece la ecuatoriana Pía Salazar, dueña del restaurante Nuema (Quito) y elegida en 2023 como la Mejor Pastelera del Mundo en la lista The 50 Best.

Esta última, antes de aterrizar en Santiago, habló con Velvet de sabores y el sello que marca el legado de quienes crearon la base de la cocina latinoamericana.

–¿Qué tiene de distinto tu ‘dulce ecuatoriano’ que te llevó a conquistar el mundo?

–La combinación de ingredientes tradicionales y la riqueza de nuestra cultura.

Mi cocina dulce es introducir productos no tan esperados en una pastelería, como algas, hongos, vegetales, frutas de temporada, tubérculos y leguminosas. Algo auténtico y exclusivo. Cada ingrediente elaborado en mi pastelería refleja la esencia de Ecuador: un cacao fino de aroma, frutas tropicales y la panela. Mi objetivo siempre mostrar en los postres la infinita biodiversidad que regala mi territorio.

–¿Una creación específica?

–“Coco, ajo negro, algas y levadura”.

Este postre refleja una profunda carga emocional. Combina el coco –la fruta favorita de mi padre– con ingredientes que evocan recuerdos personales y familiares.

No es solo una referencia romántica para esta chef hablar de esas memorias. Pía, nacida y criada en la increíble Cuenca, siempre rinde un homenaje a las mujeres que vinieron antes que ella: “Mi abuela Stela influyó profundamente en mi cocina. Ella me enseñó a valorar los ingredientes locales y la magia de la simplicidad en las preparaciones. Trato de rescatar esos sabores y tradiciones familiares, dándoles un toque moderno: pero siempre con el cariño al legado de mis ancestros. Especialmente, la enseñanza de que la comida es una forma de contar sensaciones y compartir sentimientos que alegran el alma”.

–Cuenca está llena de iglesias y monasterios con sus recetarios propios. ¿Algún secreto que hayas tomado y que refleje el espíritu de tu elegante ciudad?

–Cuenca tiene una profunda herencia de los monasterios en dulce tradicionales. En las fiestas de Corpus hay carnavales que dan cuenta de la conservación de recetas. Los claustros usan ingredientes –cosechas propias– y métodos sencillos, pero deliciosos. Mi interés es no perder esas recetas y dar una vuelta moderna, respetando nuestras raíces.

Antes de llevarse el premio de Mejor Pastelera del Mundo, esta ecuatoriana tuvo su propia travesía internacional para formar su premiada mano. Ya radicada en Quito, tomó clases en la Universidad Tecnológica Equinoccial y luego se especializó en pastelería en el Centro Culinario Ambrosía de México. “Posteriormente, trabajé en el restaurante Astrid & Gastón, en Lima. Todo esto me llevó a ver la esencia de la mega despensa, la magia que tiene mi Ecuador, al que llamamos ‘el país de los cuatro mundos’”.

–¿Tienes algún ‘recuerdo dulce’ de Chile?

–Sí, me dejó una gran impresión el mote con huesillos. Me trajo a la memoria un postre que hacía mi abuela: el mote con quesillo y membrillo. Eso me hizo pensar en la conexión que tenemos los países latinoamericanos a través de nuestros ingredientes naturales.

Cuándo: 28, 29 y 30 de marzo.

Dónde: Parque Padre Hurtado.

Entradas: Puntoticket.com