



■ Chef&Hotel | opinión

Un charcutero suelto en la Región de O'Higgins



Jaime Jiménez De Mendoza

Director del Área de Turismo y Gastronomía, IP-CFT Santo Tomás, Sede Rancagua
 Presidente de ASEGMI O'Higgins

A veces es necesario recorrer muchos lugares del mundo, aprender y absorber las lecciones culinarias de quienes han sabido resaltar el patrimonio en cada uno de los territorios. Esto nos lleva a entender que el sentido más grande, fundamental y profundo de un cocinero es, finalmente, tributar su propia culinaria. La identidad de sabor y las emociones asociadas a la pertenencia son el combustible más genuino para ofrecer a la comunidad productos honestos, llenos de sentido y sabor nacional. No sirve de nada aprender para luego poner ese aprendizaje al servicio de otra cultura. Los países se construyen, culinariamente, educándose en la despensa alimentaria, en la tradición, y en los usos y costumbres gastronómicas que evolucionan y se mezclan con el paso del tiempo. Es tremendamente más sencillo ir a un lugar donde todo está hecho que trabajar en un país como el nuestro, donde falta tanto por construir.

La historia de Jorge Escobar Tapia es esta: la de ir, la de venir, la de cocinar y de encontrar todas las respuestas en el sabor de la gastronomía chilena. Su pasión, que emula la intensidad de nuestra cocina, junto a una locura culinaria, lo ha llevado a reconstruir su forma de ver las preparaciones una y otra vez, con una convicción que transforma los formatos chilenos en productos elegantes, desde su manufactura hasta el equilibrio en su sabor. El entendimiento de los condimentos, base de la identidad de una preparación en los distintos lugares del mundo, parece alcanzar la perfección en cada

bocado de las elaboraciones que Jorge y su equipo dan vida en Doña Adela, el lugar donde Chile es reconocido día a día a través de la constancia y la estandarización de un charcutero que entendió que para poner en valor la tradición es necesario estudiar nuestra historia y comprender la nostalgia y la emocionalidad que proporciona el patrimonio. El nombre de su marca es, a su vez, un homenaje a la cocina del cerdo, que tanto representa a la zona central y a Chile, pero también a su madre, quien lo inspiró a cocinar con el cariño que se materializa en los efluvios, en las texturas, en el sabor y en la diversidad que ofrecen los productos de la cocina chilena. Su fundamento esta resumido desde los arrollados hasta las longanizas y sus distintas variedades, en las kabak y el tocino, en las costillas de cerdo y el perrito napado en sabor chileno, su trabajo nos habla del hervor, del humo, del curado, del adobado y del marinado, del reposo y de los tiempos calmos de la cocina chilena.

DOÑA ADELA CHARCUTERÍA ARTESANAL

Nacida en 2019 en la comuna de San Vicente de Tagua-Tagua, de la mano del chef Jorge Escobar Tapia, Doña Adela es una radiografía de los condimentos tradicionales, es identidad en los formatos chilenos y reivindicación de la cocina que gira en torno al cerdo. Es pasión y desenfreno, es locura por encontrar la receta perfecta, es una vitrina que rinde homenaje a las geografías de las preparaciones icónicas de nuestra cocina. Es la elegancia de la

grasa, uno de los bastiones principales de nuestra gastronomía. Es un tributo sobrio a lo rural, es el equilibrio honesto que desafía a la fiambrería industrial. Es el trabajo artesanal ejecutado con técnica e inocuidad. Doña Adela es el tránsito por las experiencias internacionales que decidieron quedarse en Chile. Es el anfitrión que el turista desea llevarse para recordar el sabor de nuestro país. Es prueba y error en su más pura esencia, con el éxito como objetivo.

Las propuestas gastronómicas pertinentes son necesarias para el desarrollo de nuestra identidad, nos confrontan con el patrimonio y nos muestran lo cercano que está de nosotros. Recrean en nuestra boca los sabores que nos representan y forjan la identidad de una manera que pocas experiencias pueden lograr. La gastronomía tiene la hermosa particularidad de engendrar emociones significativas en nuestra vida y de inspirar nuestros sentidos. La mesa y lo que la rodea es un ritual colectivo constante donde aprendemos y nos relacionamos de una manera social con el alimento. Sin embargo, si ese alimento carece de sentido, el acto de comer carecerá de comunidad, de territorio, de cultura y de emoción. Que la pasión y la locura de Jorge y Doña Adela por construir, mediante la gastronomía, una cultura chilena se multiplique día a día por los rincones de cada región. Al final del día, y a estas alturas, no somos pocos los que pensamos que no hay mejor oferta gastronómica para Chile que aquella que es, verdaderamente, chilena.