

POR PATRICIO DE LA PAZ - FOTO: VERÓNICA ORTÍZ

Chef Deik:

CÓMO UN EMPRESARIO ES UN SEGUIDO COCINERO EN INSTAGRAM



El ingeniero Emilio Deik se define, ante todo, como empresario. Creó una firma de software hace 30 años que continúa en pie, participa en directorios, es asesor en fondos de capital. Su lado B es la cocina. Ya tiene un blog y un Instagram muy comentado, donde da datos y prepara platos. Ahora acaba de publicar su primer libro, *Chef Deik. Historias y recetas*. "La cocina tiene mucho de la ingeniería", asegura.

De pronto, cuando habla de lo importante que para él es el orden en la gastronomía, Emilio Deik (58) se pone de pie, sale del living y camina hacia su cocina. Entra a una sala amplia, bien iluminada, con un mesón central, un par de hornos y varios muebles donde hay ollas, tablas de madera, usleros, moldes, guantes, cuchillos, máquinas de sofisticada tecnología. Pero no es eso lo que quiere mostrar: abre una puerta en un costado y entonces aparece su despensa. Allí todo está clasificado y envasado en pequeños frascos de vidrio, con la pulcritud de un laboratorio.

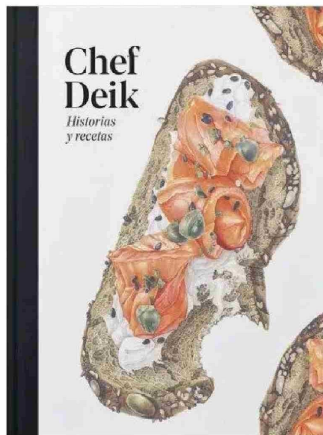
"Aquí están todos los tipos de sal", indica en

una de las repisas. Y sigue: "Por acá, los aliños tailandeses. Este es galanga seco, que es un tipo de jengibre que se usa para la sopa Tom Yun Goong, exquisita. Allá tengo variedad de semillas. Aquí arriba, ingredientes y salsas japoneses. Al lado, las legumbres. Acá, ingredientes mexicanos. Acá, variedad de algas. Allá, las legumbres, los ajíes. Aquí abajo, pasta de camarón".

Habla con entusiasmo, pero también con conocimiento. Hace 18 años creó un blog que aún existe, llamado Chef Deik, donde ha subido unas 1.400 recetas, cada una acompañada de la historia del plato. Las ha preparado todas. Recibe allí alrededor de 100.000 visitas al mes. También tiene un Instagram, con el

mismo nombre, que es muy popular -desde su creación, en 2020, suma 2.193 publicaciones- y es seguido por cerca de 130.000 personas. Ahora acaba de sacar un libro propio, *Chef Deik. Historias y recetas*, en una autoedición de 2.000 ejemplares.

Emilio Deik, en todo caso, es chef autodidacta. Ingeniero civil industrial de la UC, dedicado a la tecnología y al desarrollo de software, creó hace tres décadas la empresa Azurian, que hoy ya está en cinco países. Hace mentorías a emprendedores, es académico universitario en materias de transformación digital, es asesor de fondos de inversión y director en varias empresas, como Scotiabank (donde es vicepresidente). A la cocina,



reconoce, le dedica los fines de semana y algunas noches de días hábiles. "Es que es un viaje muy entretenido, me encanta. Además, la cocina tiene mucho de la ingeniería", señala convencido. Ya explicará por qué.

Nace un cocinero

Dice que viene de una familia sibarita, pero no de cocineros. Incluso él mismo tuvo un enganche tardío con la que hoy es una de sus principales pasiones. Sucedió en 2006, después de un viaje a México, donde se encontró con un cebiche que le voló la cabeza. "Era con huachinango y le echaban palta, tomate, pepino, cilantro, cebolla, jugo de limón", explica. De vuelta a Santiago lo preparó varias veces y siempre sus invitados, impresionados, le pedían la receta. Como una manera fácil donde pudieran buscarla, la subió en un blog. Y agregó la historia de la preparación, algo que no ha dejado de hacer en todas sus publicaciones online.

Empezó a tener visitas. Se entusiasmo y como también se había lanzado a cocinar -como si eso fuera un viejo amor, del cual él no tenía noticia-, llenó el blog Chef Deik de más recetas y sus respectivas historias. "Por ejemplo, publiqué la receta de la Caesar Salad y su historia que partió en Tijuana. O la del brownie, que nació por accidente cuando alguien se equivocó en la proporción de los ingredientes. Hay historias que vienen por azar, otras por accidente, otras por migraciones".

Así pasaron los años, con Emilio participando en empresas y directorios, mientras Chef Deik cocinaba y posteaba sus recetas en internet. Aprendió a fermentar alimentos, a ha-

cer charcutería, a fabricar quesos y a hornear distintos tipos de pan. Conoció ferias, recorrió caletas, fue a los supermercados asiáticos en Patronato. Durante la pandemia, dio otro paso: abrió una cuenta en Instagram y, acorde con el lenguaje usado en esa red social, empezó a subir videos cortos, que graba mientras prepara sus platos, a los que luego añade una voz en off. Esta nueva vitrina aumentó su fama de cocinero. "Los amigos de mis hijos se encuentran conmigo y me dicen: '¿Cómo está Chef Deik?'. Y a mi mamá le han preguntado: '¿Usted es la mamá de Chef Deik?', cuenta, riéndose.

Dice que sube recetas de manera frecuente, que es muy riguroso en eso. Nuevamente, el orden. "Tengo un sistema. Primero, tengo una especie de incubadora de recetas donde estoy viendo e investigando. Siempre hay una lista de recetas en ese proceso de incubación. Después hay otras que están en preproducción, que ya tengo más terminadas. Y luego tengo un plan de publicación", explica. "Tiendo a publicar viernes, sábado y domingo, y publico lo que cocino para comer en la casa".

Recetas ilustradas

Desde 2006, Emilio Deik ha ido armando una buena biblioteca de libros de cocina. Y hace cuatro años pensó: "¿Por qué no escribir uno?" No quería sólo un recetario, pues dice que ya hay muchos. Así que decidió que sería en la misma fórmula que su blog: cada preparación con su historia. Pero le faltaba algo más. Y lo que buscaba lo encontró finalmente en la botánica, otro de sus gustos.

"La pasión por las plantas, las flores, los árboles y el jardín la tengo desde niño, inculcada por mi papá que también era muy fanático. Pensé incluso estudiar Ingeniería Botánica. Ha sido un mínimo común denominador de toda mi vida, y aún se mantiene", explica. También le gustaban las ilustraciones que acompañan a los libros sobre el tema. Y fue justo ahí donde encontró inspiración: "Quería que mi libro no fuera con fotos, sino con dibujos como los textos de botánica".

Empezó a buscar quién podía hacerlo. No era un encargo fácil. "Hasta que una amiga me compartió una receta y venía con un rabanito rojo ilustrado. ¡Esto es lo que quiero!", pensó. Ubicó a quien lo había hecho, Francisca Espinoza, y le planteó la idea. Ella le respondió que era ilustradora botánica, no gastronómica, y Deik le aclaró que era justamente lo que necesitaba. Ese arte puesto al servicio de los ingredientes de una receta. La artista aceptó, y estuvo trabajando cuatro años en eso. "Sólo la portada demoró seis meses en pintarla. Todas las ilustraciones,

unas 150, fueron pintadas con acuarela en un papel especial que traje de Londres, a base de fibra de cuero animal, porque eso hace que la acuarela se absorba de manera perfecta sin perder el brillo", cuenta.

- ¿Cuánto cuesta hacer un libro así? Debe ser carísimo.

- Sí, es caro. Me da lata hablar de plata.

- Pero alguna cifra...

- Sólo la imprenta costó \$ 30 millones con IVA. Pero pienso que, si vendo lo que tengo pensado, puedo recuperar lo invertido. Si me di el gusto de hacer un libro así es porque quiero recuperar la plata y que se venda. Yo no he dejado nunca de ser empresario. Si los números dan, voy a salir ras ras o con utilidad.

En 216 páginas, el libro -que estará en las librerías Contrapunto y en el blog de Chef Deik a \$ 58.800- contiene 80 recetas. La variedad de preparaciones es amplia, ecléctica: aperitivos como gravlax o baba ganoush; entradas como causa limeña o tataki de atún con sésamo negro y blanco; sopa de cebolla; empanadas de carne; ñoquis; pad thai de camarones; postres como crepes suzette o turrones. "Generalmente los chefs, a quienes miro con mucho respeto, tienden a hacer libros medio autorreferentes -señala-. Pero yo no tenía historia, ni trayectoria, tampoco soy chef, de hecho cuando me llamo así siento que es un poquito patudo... entonces éste es un libro donde los protagonistas son los ingredientes, las recetas, las historias, las ilustraciones. Al final yo estoy viendo esto en tercera fila".

El plan de negocios del empresario cocinero incluye también publicar una edición del libro en inglés, porque eso le abre un mercado mayor. "Venderlo en Amazon, por ejemplo. También estamos evaluando con una editorial internacional, venderle los derechos para que ellos hagan la pega para afuera. Los textos ya los tenemos traducidos".

- ¿La idea de un restaurante no te tienta?

- Toda la gente me ha dicho que por qué no tengo un restaurant, pero ninguna posibilidad. Creo que es un negocio muy complicado. De tres, dos no sobreviven al tercer año. Yo soy gozador de la vida, me gusta estar el fin de semana tranquilo. El que tiene un restaurant se levanta a las 5 de la mañana a comprar y se acuesta a la hora del queso. Está pendiente de atender a los clientes, tiene un riesgo gigante sanitario, se enferman dos gallos y te demandan. No, ésa no es pega para mí.

La receta y el software

Emilio Deik sostiene que la cocina tiene mucho de la ingeniería. "Tiene secuencia, pasos, procesos, temperatura, gramos, litros,

fermentación", señala.

"Yo soy ingeniero en software. ¿Y qué es un software? Una serie de variables con una secuencia de procesos que se ejecutan para lograr un resultado. Tiene parámetros, cálculos, números que se ingresan, se secuencian, se controlan, se calculan y hay un output. Si haces la analogía con la receta, es bien parecido. Los ingredientes son como las variables. Los procesos son las funciones de un software y tienes también un resultado", explica. "Además, en el software hay un user interface, una pantalla con colores bonitos, user friendly. La comida también tiene algo de eso, porque su resultado se puede mostrar de varias formas. El montaje de un plato es una especie de interfaz de software".

- ¿Y dónde está el espacio emocional, sentimental de la cocina?

- Mira, cuando hablas de montaje del plato, ahí aparece el arte. El concepto de arte efímero, porque te lo comes y ya. Pero ahí se da esa cosa sensorial, de reconocer por ejemplo lo que has comido de chico y de repente lo vuelves a comer. Yo tenía un recuerdo de una receta que me encantaba, una receta árabe, como unos sombreritos de masa rellenos con carne y almendra sobre un caldo de yogurt. Lo comía de niño, y después no me acordaba ni cómo se llamaba la receta. Cuando mucho años más tarde lo cociné, fue un volver atrás. Eso pasa mucho con las recetas.

Deik dice que él es de los cocineros que busca la precisión. "Puedes encontrar dos tipos de cocineros. Están los que les gusta la cocina más improvisada, pescan los ingredientes y arman un plato. Yo alguna vez hacía eso, pero ¿qué me pasaba?... que después no podía reproducir lo que había hecho, nunca era igual el resultado. Y están los que seguimos una receta, mientras más precisa mejor. Que no hable de tazas, sino de gramos, de centímetros cúbicos. Y con ingredientes específicos. Hay recetas que funcionan con tomate de lata y no con tomate perita del invierno, por ejemplo".

- Si miras para adelante, ¿el cocinero terminará imponiéndose al empresario?

- Yo soy empresario. Soy un nativo del mundo empresarial. Además, yo estoy en el rubro de tecnología que está constantemente cambiando, que está revolucionando muchas cosas. Lo de la cocina es como *side business*. Así que hacia adelante quiero tener salud y energía para seguir haciendo lo que me gusta, que es ser empresario. A los 70, 75, 80 años me veo vinculado a los negocios, simplemente con una lógica distinta. Pero no dedicado 100% a la cocina, sino en la misma medida que lo hago ahora. ✨

ABEJAS EN EL JARDÍN

Deik se mete en un rincón del jardín y dice: "Acércate, no hacen nada. Están trabajando". Se refiere a las abejas que tiene en cuatro colmenas instaladas en la entrada de su casa. "Hace seis años leí un artículo de apicultura urbana, un movimiento que partió en España y que encontré súper choro ya que se trata de gente que tenía colmenas en los departamentos, en las terrazas. Busqué en Chile y conocí a una persona que lo hacía: tenía ocho colmenas en su casa. Fui a verlo con mi señora y mis hijos, como un proyecto familiar. Después ellos arrugaron, pero yo seguí. Incluso le he regalado colmenas a mis vecinos", cuenta. Dice que tiene una sociedad con tres amigos, con los cuales son dueños de una centrífuga donde meten los marcos de las colmenas y sacan miel. "Produzo unos 100 kilos de miel al año, una miel multifloral, de súper buena calidad. La envaso y la regalo".