

Del Mar a Cordillera: Explorando la Gastronomía Chilena y su Viaje hacia el Reconocimiento Global



Rodrigo Durand Cerda

Asesor Gastronómico
Chef Director de "Küme-Chile"
www.kume-chile.cl
@durandcheff

La cocina chilena es una manifestación vibrante y multifacética que va más allá de la simple nutrición; es un reflejo dinámico de la historia, geografía y diversidad cultural que caracterizan al país. A través del tiempo nuestra cocina ha evolucionado continuamente, adaptándose a los cambios mientras lucha por preservar sus raíces autóctonas y tradicionales. Fundamentada en ingredientes nativos como el maíz, las papas y los abundantes mariscos del extenso litoral, la cocina chilena ofrece una mezcla única de sabores que varían significativamente según la región.

Desde el norte árido con su énfasis en la quínoa y el picante ají, hasta el sur con sus platos basados en carnes y papas, cada zona geográfica contribuye con ingredientes y técnicas culinarias que definen claramente su identidad gastronómica. En la costa del Pacífico, los frutos del mar son protagonistas indiscutibles. Desde la sencillez de un mariscal fresco hasta la complejidad de un curanto en hoyo, la cocina costera chilena combina mariscos como machas, ostiones y erizos de mar con productos locales como Topinambur, choclo y piñones, creando sabores que celebran la generosidad del océano y la riqueza del ecosistema marino.

En el corazón del país, la gastronomía se enriquece con platos emblemáticos como el

pastel de choclo, el charquicán y el asado al palo, donde la carne se cocina lentamente sobre brasas para capturar su sabor ahumado característico. Estos platos arraigados en la tradición rural y mestiza son testigos de la fusión de influencias indígenas y españolas que han moldeado gran parte de la cocina chilena contemporánea.

La globalización ha impactado significativamente la dieta chilena, facilitando el acceso a ingredientes internacionales y promoviendo una oferta gastronómica diversa en las principales ciudades del país. Restaurantes que combinan técnicas culinarias internacionales con ingredientes locales han ganado popularidad, ofreciendo una experiencia gastronómica única que fusiona lo tradicional con lo moderno. Sin embargo, el interés creciente por una alimentación más saludable y sostenible ha revitalizado el consumo de alimentos orgánicos y de origen local. Mercados y ferias rurales se han convertido en escenarios donde los chilenos pueden encontrar productos frescos y artesanales, apoyando a los productores locales y promoviendo prácticas agrícolas responsables y circulares.

La cocina chilena no se limita solo a platos salados; también abarca una amplia variedad de postres y dulces que reflejan la influencia de la repostería española y la creatividad local.

Desde la sencillez de una sopaipilla pasada con chancaca hasta la sofisticación de una tres leche aireada o un alfajor cremoso, estos postres son el broche de oro de cualquier comida, celebrando la pasión del país por los sabores dulces y reconociendo la diversidad de influencias que han enriquecido su repertorio culinario.

Para los chefs que desean llevar la gastronomía chilena a un nivel mundial, es crucial mantener un equilibrio entre tradición e innovación. Incorporar técnicas culinarias internacionales a ingredientes locales permite crear experiencias únicas que preservan la esencia de la cocina chilena, mientras atraen a una audiencia global. Es fundamental utilizar productos frescos, endémicos y artesanales, apoyando a los productores locales y promoviendo prácticas agrícolas sostenibles.

Sin dudas, la cocina chilena puede ser un viaje culinario que combine historia, tradición y técnica en función de los sabores auténticos de nuestra tierra. Con un enfoque en la innovación responsable y el respeto por las raíces culturales, los chefs pueden llevar la gastronomía chilena a nuevas alturas globales, asegurando que cada plato cuente una historia de orgullo nacional y ofrezca una ventana al mundo de sus sabores únicos. La preservación de las tradiciones culinarias locales, junto con la incorporación de nuevas influencias y técnicas, define el camino hacia donde se dirige la gastronomía chilena en el contexto global contemporáneo.