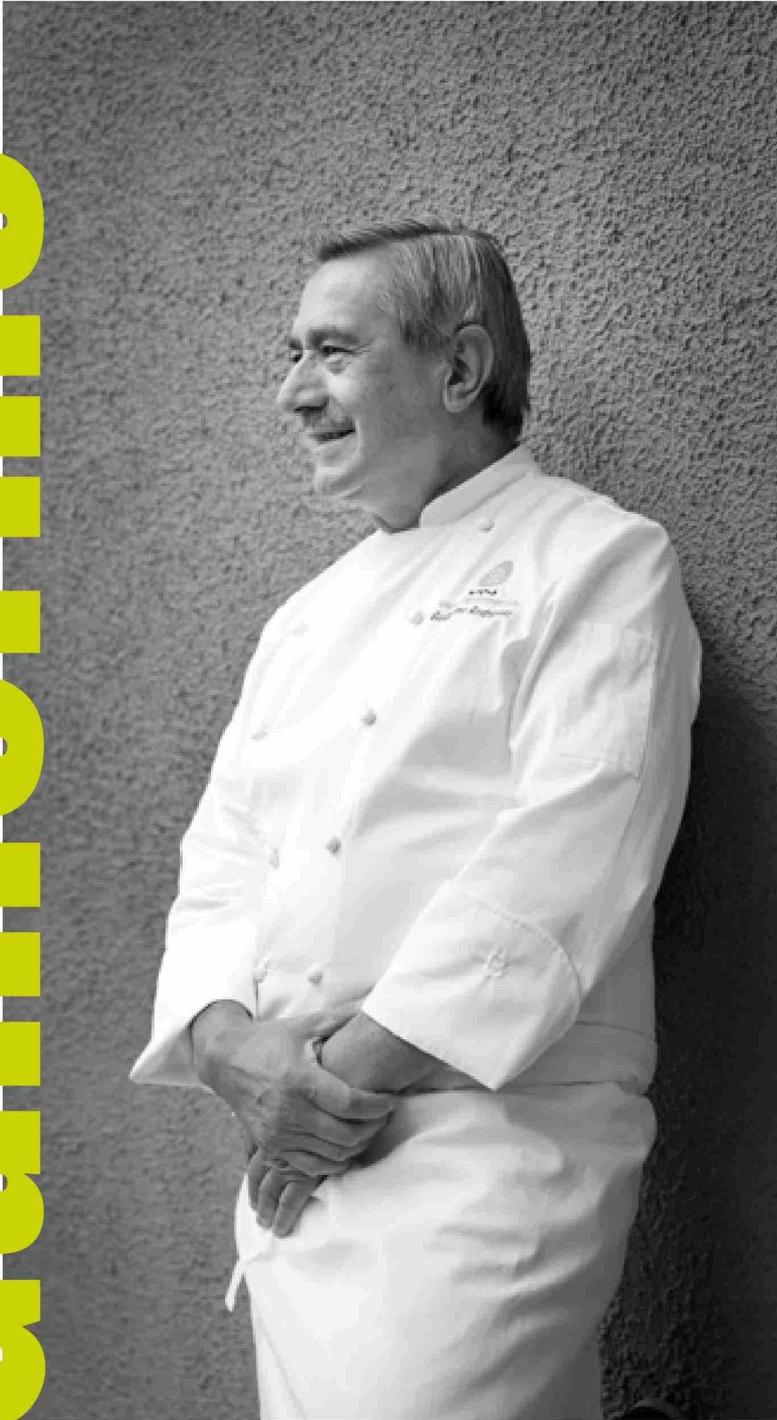


Guillermo

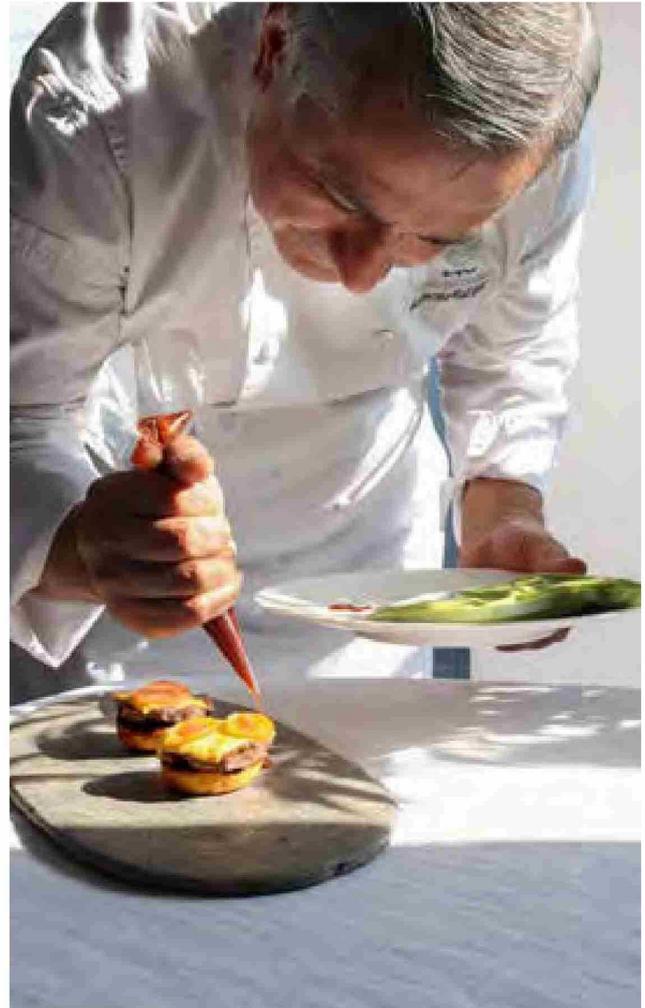
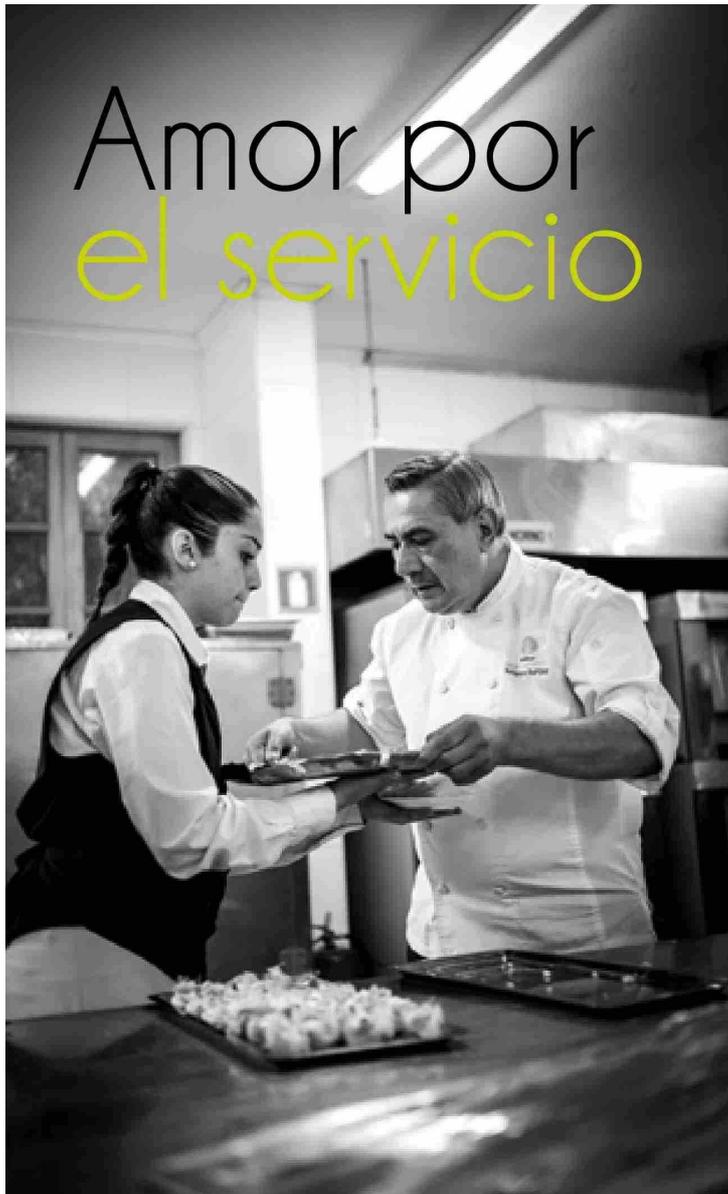


Rodríguez

de
LA VIEJA
ESCUELA

PERFECCIÓN, CHILENIDAD, ELEGANCIA SON ALGUNAS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE CHEF, MAESTRO DE GENERACIONES DE COCINEROS. UN HOMBRE QUE SABOREÓ CHILE DESDE LA INFANCIA, QUE FUE A APRENDER DE LA ELITE EN PARÍS Y VOLVIÓ PARA DARLE EL MÁS ALTO LUGAR AL RECETARIO NACIONAL EN SUS BANQUETES PARA LÍDERES MUNDIALES.

Por Gino Falcone
Fotos Espacio Gastronómico



FOODIE

DESDE MI LLEGADA A CHILE –A FINES DE 1990–, EL NOMBRE DE GUILLERMO RODRÍGUEZ YA SONABA EN LA ESCENA LOCAL JUNTO CON COCO PACHECO, Gabriel Délano, René Acklin, Hernán Eyzaguirre, entre otros que el tiempo borró de mi memoria; pero con el tiempo la figura de ese santiaguino empezó a tener cada vez más eco en mi cabeza.

Creció en el pueblo Melocotón, en el Cajón del Maipo, en una de las casas que estaba dentro del terreno que tenía su abuela y donde la principal era la Residencial Ulloa.

Curioso, desde niño se embriagó con los olores que salían de la cocina de la matriarca y ya a los 12 años la ayudaba a hacer empanadas y reconocer el olor a tomate en un territorio lleno de frutas y verduras regadas con el agua que bajaba desde los Andes.

En la residencial se hacía pan amasado todos los días y comían los productos que sacaban del propio huerto; y así –entre gallinas, conejos, vacas, chanchos, tomates, albahaca, choclos y otras hierbas– fue aprendiendo de las bondades de la tierra. El recuerda ese lugar cómo la película “Cómo agua para chocolate”, donde los aromas emanaban de la cocina a leña y dos hornos lo hacían sucumbir ante las cazuelas, humitas, pollo arvejado, arrollados y cuanta cosa que se podía preparar

en un lugar lleno de bondades.

Su abuelo y su padre se hacían cargo de las labores de la huerta junto con los animales, y de la misma manera como hoy se habla de la “cocina circular”, ellos utilizaban todo para sus potajes. ¿Las verduras que sobraban? Se la daban a los chanchos para que, una vez llegado el invierno, se lo carneara entre chirimoyos y damascos, las frutas favoritas de Guillermo.

DIPLOMACIA GASTRONÓMICA

Durante el gobierno de Salvador Allende se creó la primera Escuela de Hotelería en el Parque O’Higgins, que después se convirtió en Inacap. Allí entró a estudiar a los 19 años, graduándose con honores (¡por supuesto!). Aquello lo hizo ganador, a sus 24 años, de una beca de la OIT para irse a estudiar a la École Hôtelière de Paris (Lycée Jean Drouant). Un gran salto que marcaría su destino.

Para él, ese viaje fue increíble, pues habiendo estudiado francés en el Inacap (como parte de la malla curricular) lo hizo absorber todo y más: en sus tiempos libres recorría la ciudad y devoraba todo el arte que pasaba por al frente y, como hombre sensible, aquello lo cambió para siempre.



La primera vez que lo vi fue en el restaurante del Hotel Plaza San Francisco y noté de inmediato el rigor y amor por su oficio, algo que aprendí de Jean Paul Sylvestre y Jean Planche, la vieja escuela al servicio del comensal; un lujo que hoy no se ve con facilidad, pero que aún existe. Y, fiel a su esencia del niño del Maipo, Guillermo siempre puso la cocina chilena tradicional sobre un mantel blanco.

Trabajó con Eduardo Frei durante su mandato y fue el mismo presidente el que le pidió sacar a la cocina francesa de La Moneda para instaurar la chilena en palacio. ¡Chapó!

Acompañó a Ricardo Lagos y Luisa Durán a varias giras presidenciales, en las que la primera dama revisaba cuidadosamente con él que el recetario nacional y el vino fueran siempre los embajadores en cada comida.

Ha servido los banquetes de la APEC, atendió reyes, presidentes y cuanto personaje importante se sentara a su mesa con impecable servicio y en donde siempre lo han elogiado. Me cuenta que en uno de esos viajes le encargaron armar un Mercado Chileno en la Embajada de Washington DC, donde se llevó de todo para hacerlo, quedó precioso, sacó aplausos y lo hizo con mucho orgullo.

MAESTRO

Formó Les Toques Blanches en 1991 por encargo de Alain Rougie (fundador de esta asociación de chefs en Francia), quien le da la medalla de fundador de Chile. Ya han pasado 34 años de ese momento y él fue su presidente hasta 2014, cuando dio un paso al costado. Hoy este grupo cuenta con más de 50 integrantes, pero Guillermo siempre será el presidente consejero.

Durante los dos gobiernos de Michelle Bachelet también hizo muchos eventos en La Moneda. Recuerda un viaje precioso a Italia donde llevaron muchos productos chilenos para mostrar nuestra gastronomía y vinos. También me cuenta de una cena de honor que preparó en el Palacio Precolombino para Jacques Chirac, ahí pudo conversar con el presidente francés y explicarle cada plato, además de hablar sobre sus estudios en París.

Hoy, este hombre del Melocotón prefiere la ciudad, crear en Espacio Gastronómico –donde me recibí de punta en blanco para esta conversación–, su planta en Renca y en donde trabaja

con su socio, Manuel Madrid, y su hijo, Javier Ignacio Rodríguez. ¡Este lugar es a todo cachete! Armado con el mismo esquema de la empresa parisina de catering Potel & Chabot. Desde este centro de operaciones salen eventos a diario a casas, bancos, viñas y los muchos clientes corporativos que ha sumado con los años.

Quienes trabajan con él lo aman porque se sienten cómodos y respetados en un ambiente cálido con personas de todas las edades; a ellos les insiste siempre que el respeto es la flama que alumbró el lugar.

Con Potel & Chabot hacen intercambio de personal, cada dos años vienen seis franceses a trabajar para la Fidae, mientras que otros seis de Espacio Gastronómico parten a la firma de París para aprender en grandes eventos, como Roland Garros. ¡Así nomás!

Hace poco fue reconocido por sus pares en los Premios Fuego por su aporte al desarrollo de la Cocina Chilena, también en Velvet publicamos hace unas semanas su profunda emoción al recibir el galardón a la trayectoria de parte Les Toques Blanches, que aplaudieron de pie al maestro.

Él lo agradece, aunque sabe que cada reconocimiento trae una responsabilidad y porque es consciente que el éxito sólo se consigue con trabajo duro, pelando papas y cocinando espárragos, trapeando y sacando la basura. Porque la buena cocina nace de la humildad.

Al último líder mundial que atendió este año fue a Emmanuel Macron y su comitiva en la Cancillería, donde el menú fue “Empañaditas de pino”, “Hojarascas de sopapillas con locos”, “Machas al vino tinto” y “Lechón de cordero de la Patagonia con pastelería”, además de chimichurri y pastelitos chilenos.

Le pregunto qué es lo que le ha dado la cocina. Con su modo suave, lejos de estridencias discursivas contesta: “Para mí, lo que refleja mi vida personal y profesional es sólo decir: *Gracias a la vida que me ha dado tanto...* Daniela Paz y Javier Ignacio, mis hijos, mi familia y mis amigos entrañables y nuestro gran equipo de Espacio Gastronómico, que hemos formado junto a mi gran amigo y socio Manuel Madrid”. Delicado siempre, como cada creación que sale de su elegante –y enraizada– cocina. ■