

■ Chef&Hotel | concurso gastronómico



MEDALLA DE ORO | Makarena Fernández y Maytte Guzmán Rivas (al centro), estudiantes de ECOLE, Escuela Culinaria Francesa, recibieron el primer lugar del certamen gastronómico

XXXIV Concurso Nacional de Gastronomía Categoría Estudiantes **Ecole obtiene Medalla de Oro**

Una jornada llena de ilusiones se vivió con los futuros profesionales de la industria gastronómica el pasado viernes, durante el desarrollo y premiación del XXXIV Concurso Nacional de Gastronomía Categoría Estudiantes, organizado por Achiga, que se efectuó en las dependencias de Inacap Apoquindo, y donde las mujeres fueron grandes protagonistas de este encuentro.

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA ACHIGA



Una emocionante jornada se vivió en el XXXIV Concurso Nacional de Gastronomía Categoría Estudiantes, organizado por la Asociación Chilena de Gastronomía, ACHIGA, donde alumnos de distintas casas de estudios desplegaron sus conocimientos y habilidades frente al desafío de preparar el mejor pulmay y una empanada de pino, preparaciones típicas de nuestro país y con una amplia oferta gastronómica en el territorio nacional.

La ansiada medalla de Oro se la llevó Maytte Guzmán Rivas y Makarena Fernández, estudiantes de ECOLE, Escuela Culinaria Francesa. El segundo lugar fue para el instituto Santo Tomás con los estudiantes Javier Cancino y Violeta Martínez, y la Medalla de Bronce la obtuvo Culinary Viña del Mar con Amaya Arriagada y Genesis Anel Cisternas.

El jurado nacional estuvo compuesto por los profesionales del área, María José Flores, Chef Ejecutiva de Giser, encargada del área de capacitaciones y quien se ha desempeñado en prestigiosos restaurantes del país; Leonor Pérez Hidalgo, chef de Carozzi Food Service, con más de cuarenta años de experiencia, ganadora de Premios Fuego 2024 en la Categoría Profesional Gastronómico; y Paul Patri, Chef Corporativo de Aliservice, con más de cuarenta años de experiencia nacional e internacional, y quien, además, integró el equipo Chefs Chile en el año 2019, desempeñándose como jurado internacional en el torneo Bocuse d'Or. En tanto, a cargo de la calificación del desempeño en sala estuvo la chef Carolina Berrios.



Los tres primeros lugares de la competencia recibieron además reconocimientos y regalos en productos **Carozzi Food Service, Steward, El Volcan, y pasantías en Aliservice.**

Con 34 años de trayectoria, el Concurso Nacional de Gastronomía se corona una vez más como el referente en la industria culinaria, impulsando la creatividad e innovación en la cocina. Y en esta versión especial enfocada absolutamente a estudiantes se destaca el compromiso de la Asociación con el futuro de la gastronomía del país.

Máximo Picallo, presidente de Achiga, enfatizó el compromiso de la Asociación con la academia. *“La educación es la base para el desarrollo de la industria. Unir ambas es fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos. Para los alumnos es una oportunidad única de mostrar su talento y habilidades, una experiencia totalmente enriquecedora, que*

estimula la creatividad y abre posibilidades. Les permite descubrir el mundo de la cocina de una manera distinta y educativa”.

Y en este marco, es que **Achiga** dio a conocer que está trabajando para llevar a cabo el próximo año el **Torneo Latinoamericano Inter-escuelas de Gastronomía.** Además, se realizará el torneo de profesionales de la gastronomía enmarcado en la celebración de los cuarenta y cinco años de vida de la asociación gremial.

Para llevar a cabo las distintas acciones en el ámbito gastronómico, **Achiga** agradece la colaboración de sus auspiciadores de la **Hoja de Ruta 2024: Aliservice, Chefworks, Inacap y Pedidos YA.** Así como también a los auspiciadores del torneo **2024 Maigas y Steward.**

En la instancia, también estuvieron presentes con sus productos las marcas socias de **Achiga: Neva, San Camilo, Mestra, Dunkin’ y Dominó.**

MEDALLA DE ORO

Chef: Maytte Guzmán Rivas
 Ayudante: Makarena Fernández
 Casa de Estudio: **ECOLE, Escuela Culinaria Francesa**

MEDALLA DE PLATA

Chef: Javier Cancino
 Ayudante: Violeta Martínez
 Casa de Estudio: Santo Tomás

MEDALLA DE BRONCE

Chef: Amaya Arriagada Calderón
 Ayudante: Genesis Anel Cisternas
 Casa de Estudio: Instituto Culinary

MENSIÓN HONROSA

Chef: Felipe Moya Rodríguez
 Ayudante: Pablo Marchant
 Casa de Estudio: **ECOLE, Escuela Culinaria Francesa**