



Cuatro de los asaderos que viajarán a Alemania son exalumnos de Gastronomía de Inacap.

Parte a Alemania el team que representará a Chile en mundial de asadores

El sueño del parrillero: trabajar preparando asados

APRIL NÚÑEZ

Muchos compatriotas se toman la misión de hacer un asado como un desafío que requiere habilidad, dedicación y destreza. Más allá de un simple pasatiempo, esta pasión también se ha convertido en una oportunidad laboral. Así lo ha demostrado la Asociación Chilena de Asadores (ACA Chile), creada en abril de 2019 por un grupo de amigos parrilleros para compartir técnicas y experiencias alrededor del fuego; con el tiempo se fue formalizando y ya suma a 300 miembros de diversas regiones del país, incluidas 40 mujeres asaderas (la mayor cantidad de parrilleras en Latinoamérica).

La denominada "Roja de Fuego" ya ha participado en competencias nacionales e internacionales con muy buenos resultados. Como parte de la Confederación Panamericana de Asadores "World Barbecue", este martes 15 de ellos viajarán a Alemania a representar a Chile en el mundial de asadores, evento que reúne a los mejores expertos en este arte del mundo.

"Estamos muy contentos y comprometidos. El 2022 fuimos a Bélgica y nos llevamos el primer lugar en la categoría paleta de cerdo y el año pasado en

"Estamos relevando la gastronomía del fuego a un nivel profesional", destacan en la Asociación Chilena de Asadores.

Costa Rica nos trajimos el primer, segundo y tercer lugar; ganamos cinco de las seis categorías. Estamos relevando la gastronomía del fuego a un nivel mucho más profesional, y en esa línea seguiremos trabajando", destaca.

La profesionalización

Para participar en la asociación no se necesitan estudios superiores ni certificados o grados académicos; el requisito fundamental es el gusto por los asados y llenar el formulario web que aparece en el sitio acachile.com (<https://acortar.link/6oNWr8>).

Pese a que no es requisito ser profesional o contar con un título, cuatro de los asaderos que viajarán a Alemania a representar a Chile son exalumnos de la carrera de Gastronomía de Inacap, que han aportado tanto con sus conocimientos y profesionalización al equipo. Un ejemplo es Eduardo Poloni, pro-

ductor de eventos gastronómicos; junto a su equipo "Córdones de Fuego" ganó el primer lugar en Bélgica y el año pasado fue parte del equipo ganador en dos categorías.

"La asociación fomenta la camaradería y la pasión por el asado, permitiendo que personas sin formación profesional en gastronomía puedan desarrollarse y profesionalizarse en este campo. También ofrece talleres para enseñar técnicas de parrilla, lo que ha permitido a muchos socios aprender y mejorar sus habilidades", valora.

"Nuestros exalumnos se han ganado un lugar para representar a nuestro país. Desde Inacap los acompañamos con apoyo tecnológico e innovación, que es vital para mantener altos estándares en competencias internacionales e inspirar a otros profesionales a mejorar sus habilidades", comenta Eugenio Melo, director del Centro de Innovación Gastronómico del plantel.

El objetivo de este centro, destaca, es apoyar a estudiantes, académicos y profesionales en la generación de ideas innovadoras en el ámbito culinario. La carrera de Gastronomía en Inacap tiene dos versiones: una técnica de dos años y una profesional de dos años; la primera se centra en la práctica, mientras la segunda añade habilidades de

No sólo carne

El mundial de Alemania consta de seis categorías o preparaciones que deben cocinarse en la parrilla: punta picana, bondiola de cerdo, chuletón de cerdo madurado, trucha, pollo entero y una preparación vegetariana que debe contener zanahoria.

"Queremos sorprender a los jueces para que puedan disfrutar de distintas texturas y aromas. Es una tremenda oportunidad para quienes son amantes de la parrilla y quieren desarrollar más sus habilidades", proyecta Poloni.

gestión y administración.

"Los estudiantes aprenden una amplia gama de técnicas culinarias que les permiten manejar carnes y otros ingredientes en diferentes contextos, como parrillas, hornos y frituras. Además, pueden desarrollar habilidades en este ámbito y emprender negocios, ofrecer servicios de asados ??a domicilio o abrir restaurantes especializados", detalla. Más info en [portales.inacap.cl](https://acortar.link/pKZsoz) (<https://acortar.link/pKZsoz>).