

## CHEF MARIO ÓRDENES:

# “Me gusta provocar los sentidos e interpretar el idioma de la naturaleza”

VALENTINA PIZARRO

Mario Órdenes, conocido como chef Tebo, está dedicado a rescatar los sabores del bosque para expresarlos en todos los productos que elabora. Nacido y criado en la Región de Valparaíso, actualmente vive a los pies del cerro La Campana, en Hijuelas, dedicado a la chocolatería con esencia a bosque, apeándose así a los sabores de los pueblos que habitaron hace muchos años el valle del Aconcagua.

### — ¿Cómo nació Tebo Chocolates?

“A partir de las experiencias culinarias que desarrollaba en mi casa. La gente que venía quería que más personas vivieran esto, pero estaba el factor de la lejanía. Al pensar en un producto que fuera del gusto de la mayoría de las personas, claramente, como caído del cielo, la respuesta fue el chocolate, y así empecé a fabricarlos con sabores de nuestro bosque”.

### — ¿Qué significa que tus chocolates sean *bean to bar*?

“Hacemos el chocolate a partir del grano de cacao. Este grano puede ser importado desde Perú, Ecuador, Brasil, Guatemala o México, y somos parte de todo el proceso: selección de grano, tostado, descascarillado, etc. Luego, dejamos reposar un par de semanas y se hacen las barras de chocolate, según el porcentaje de cacao y el sabor que queramos agregarle”.

## El cocinero que vive en Hijuelas explora la creatividad sensorial con hierbas.



**CHOCOLATES EN VARIEDADES** de eucalipto, boldo y peumo.

### — ¿Qué sabores tienes y cuáles piensas agregar?

“Hemos tenido de boldo, peumo, espino o incluso de pino o litre. En 2022 hicimos un chocolate blanco con sabor a pan tostado, por el cual recibí el premio ‘The Best White chocolate’ en Estados Unidos. Ahora, estoy realizando las pruebas para sacar dentro de unos meses una barra 84% cacao, con sabor a tierra húmeda y a libro viejo. El sabor que provoca la primera lluvia del año en la tierra seca tiene un aroma muy particular, eso quiero destacar”.

### — ¿De qué dependen los sabores?

“De lo que me vaya dando el eco-

sistema según la época del año. En verano, a finales de diciembre, el boldo da mucho fruto. También utilizo las cortezas; en general, uso lo que me va dando el árbol, voy observando el ciclo de la naturaleza y tomando el producto disponible”.

### — ¿Qué otros productos obtienes del bosque?

“Se puede producir harina de árbol y utilizar para preparaciones dulces y saladas. En mi caso, la exploración para realizar esta harina surge por la necesidad de buscar otros elementos que no sean el trigo. Yo hacía fajitas con esta harina, pero también he destilado boldo para hacer mayonesa, bizcochos dulces y el espino; particular-



mente, lo he usado para hacer café, tipo expreso. Queda como una mezcla entre café y café de trigo, porque se toma la semilla”.

### — ¿Cuál es tu principal motivación en la cocina?

“Me interesa rescatar la ingeniería culinaria que tenían las culturas que habitaban el valle del Aconcagua. Se trata de ver cómo sentían y comían las culturas, que en el fondo es cómo vivían los pueblos. Entonces, a través del chocolate, puedo invitarte a salir, a observar el entorno que tú tienes, pero desde otra perspectiva”.

### — ¿Cómo definirías tu estilo en la cocina?

“A mí me gusta hablar de alquimia. Me gusta provocar los sentidos e interpretar el idioma en el que nos habla la naturaleza. Como cuando entras al bosque, lo escuchas, lo hueles, ves los árboles que están ahí vivos. Eso mismo, pero lograr sentir el bosque en boca es lo que me interesa con mi proyecto. Que la gente diga ‘wow, esto sabe a bosque’”.