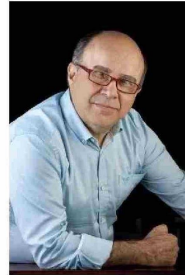


■ Chef&Hotel | editorial

# Editorial



**Ricardo Hurtado Morcom**  
Director

## Lo mejor del mar a la mesa

Los productos del mar siguen creciendo en presencia dentro de las cartas de múltiples restaurantes y deliverys, atrayendo a sus clientes tanto con sus productos frescos recolectados por pescadores artesanales; o por qué no plantearlo, con diferentes opciones hacia el Canal Horeca de productos congelados que guardan las características organolépticas de pescados y mariscos, con el propósito de dar una opción de calidad para abastecer de forma constante a un mercado cada vez más exigente.

El fuerte empuje ocasionado en las últimas dos décadas por la llegada a Chile de numerosos proyectos gastronómicos de cocina peruana y el especial enfoque de las nuevas generaciones de cocineros que busca la conexión directa con las caletas de pescadores para obtener el mejor producto a un precio justo para su restaurante, han puesto en un lugar destacado la calidad de los frutos marinos que ofrece la extensa costa de nuestro país.

Ejemplo de esta realidad se hacen presentes en esta edición de julio con restaurantes emblemáticos de la

cocina peruana como La Mar, de la mano del chef Carlos Labrín a quien destacamos en portada y que maneja el grupo gastronómico Mil Sabores. También, cabe destacar los nuevos restaurantes Otoshi que ofrece una propuesta de cocina japonesa y Nobel Neruda ubicado dentro del Museo de Isla Negra, que rescata en una carta marina platos tradicionales de la cultura culinaria nerudiana. Por último, se encuentra también presente Delivery Gourmet, una plataforma digital que ofrece importantes marcas con cocina peruana y de naciones asiáticas. En todas estas opciones los pescados y mariscos nacionales dan el sabor a una amplia cantidad de platos.

No es menor para nuestro propósito de posicionar Chile en el circuito internacional gastronómico, como un país que ofrece alta cocina en diversas opciones gracias a la gran calidad de nuestros productos del mar, reconocidos por los turistas que visitan las distintas zonas de territorio nacional. Y, por supuesto, por el talento de los chefs que dan rienda suelta a su creatividad y técnica para lograr preparaciones memorables y experiencias culinarias que solo se pueden vivir en este país.