

Chef de Puerto Octay suma sus preparaciones a carta de vuelos internacionales de Latam

GASTRONOMÍA. *Cornelia Prenzlau, dueña del restaurante "Espantapájaros", fue seleccionada para ser parte de las opciones del menú de cabina y salones vip de la aerolínea. "Es un gran honor llevar a este nivel la cocina de la zona", manifestó.*



PARTE DE LA PUBLICIDAD QUE DIFUNDE LA AEROLÍNEA LATAM.

Verónica Salgado
 cronica@australosorno.cl

La chef de Puerto Octay, Cornelia Prenzlau, dueña del conocido restaurante "Espantapájaros", elaborará sus preparaciones para los vuelos internacionales de la aerolínea Latam, elevando así la gastronomía de la provincia de Osorno y del sur de Chile a nivel internacional.

La profesional se suma con un delicioso plato al programa gastronómico "Sabores que Transportan" de Latam, el cual permite que sus preparaciones sean parte de las opciones de menú del servicio a bordo para vuelos internacionales de más de 7 horas y en salones VIP.

El programa de alimentación a bordo ya está en marcha, donde también participan otras chef que representan el Valle de Colchagua, la Región de Valparaíso, San Pedro de Atacama, Santiago y la Región de Los Lagos. Las expertas en gastronomía suman nuevos platos con base en recetas propias que utilicen ingredientes

de la zona, para que al comerlos los pasajeros se transporten a través de su paladar a los distintos puntos del país.

De hecho, en los vuelos que salen desde Chile al mundo, así como en redes sociales de Latam, ya circula la publicidad donde se informa "directo desde Puerto Octay, la chef Cornelia Prenzlau llega a Latam".

DEL SUR CON SABOR

Más de 30 años de trayectoria culinaria en la zona respaldan la calidad de las preparaciones de Cornelia Prenzlau, quien reconoce estar orgullosa de llevar la gastronomía sureña a esta plataforma internacional.

"Es un orgullo como mujer, profesional y habitante de regiones que se abran estos espacios. Tuve que hacer tres propuestas distintas de platos de fondo y finalmente el chef a cargo de los menús Latam eligió uno. Esto igual tiene su complejidad, porque recordemos que son preparaciones que llevan para repartir en vuelo, entonces es todo un reto. Mi plato favorito es el pork



LA CHEF CORNELIA PRENZLAU, DUEÑA DEL RESTAURANTE "ESPANTAPÁJAROS", UBICADO EN PUERTO OCTAY.



EL PLATO ES UN PORK PIE RELLENO CON CARNE DE VACUNO Y VERDURAS.

pie relleno con carne de vacuno, con ingredientes secos, productos de la zona. Lo que representa es una mezcla entre un kuchen y la carne en esta preparación, que es deliciosa, acompañada con verduras", explicó la chef.

Su llegada a Latam fue a través de una revista especializada de la aerolínea que realizó un recorrido por distintos puntos del país para sus publicaciones asociadas a la gastronomía. "No sabía que era un concurso interno y finalmente mi nom-

bre fue postulado, me contactaron, al igual que al resto de los seis chef del país para presentar las propuestas y el resto ya lo sabemos. Tuve que ir a Santiago para reunirme con la gente encargada de la cocina y dar detalles de la receta, para que sea igual a la mía. Es una experiencia genial y entiendo que ya están los comerciales que grabamos en circulación en los vuelos y en las distintas plataformas", expresó Prenzlau.

La idea es que cada tres meses se vaya realizando un cambio de receta de menú, por lo que ya se está trabajando en las opciones futuras; además, se espera trabajar en conjunto con las chef de los otros países

para ver los resultados.

"Es una experiencia nueva para mí, pero ha sido tremendamente gratificante, porque lo que amo es cocinar y que la gente disfrute con cada una de mis preparaciones, entonces acá es una forma distinta de pensar que miles de personas pueden tener un momento gourmet en los vuelos que salen desde Chile. Estoy muy agradecida", comentó la chef local.

SUMAR TALENTO

"El programa 'Sabores que transportan' nos permite destacar el talento, cariño y dedicación de chef mujeres que han logrado desarrollarse en el rubro gastronómico. Sus historias, recetas y preparaciones le darán un sello único a cada plato diseñado y nos permitirán dar a conocer un poco más de nuestra cultura y los productos locales de nuestra región. Seguiremos trabajando en más iniciativas para ofrecer cada día un mejor servicio en línea con el desarrollo local", señaló María Estela Espinoza, gerente senior de Experiencia del Grupo Latam.

Esta iniciativa, que busca mostrar el talento de chef mujeres que se encuentran en pleno crecimiento en la escena gastronómica de sus respectivas regiones, tiene como objetivo enriquecer la experiencia a bordo de los pasajeros con los auténticos sabores de los diferentes países de Sudamérica. Está implementado en Brasil, Perú y Chile. ☞

Salud e ingenierías lideran las



rentes sobre el proceso, radi-