

Fecha: 31-03-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: COLUMNAS DE OPINIÓN: El camino de lo “Bien Criado”: Terroir, Sostenibilidad y la Revolución Culinaria Chilena

Pág.: 40
 Cm2: 990,1
 VPE: \$ 1.980.128

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: No Definida

Chef&Hotel | opinión

El camino de lo “Bien Criado”: Terroir, Sostenibilidad y la Revolución Culinaria Chilena



Rodrigo Durand Cerda
 Asesor Culinario Internacional
 Chef Director de “Kume-Chile”
www.kume-chile.cl
[@durandchef, @kumechile_gastronomia](mailto:@durandchef)

Como chef, me pregunto cuál debe ser el camino de los restaurantes y negocios del sector HORECA en Chile este año. Más allá de seguir modas pasajeras, debemos centrarnos en algo mucho más profundo: una mirada respetuosa hacia nuestra identidad, nuestra tierra y nuestros mares. La sostenibilidad y el respeto por lo local no deben ser una opción ni un capricho, sino un principio fundamental que guíe nuestras decisiones y como interactuamos con la naturaleza y los comensales.

El sector debe asumir un compromiso real con los productos locales y las prácticas que respeten la biodiversidad y la historia agrícola y pesquera de Chile. La comida no solo es sabor, sino también la historia y el trabajo detrás de cada ingrediente. Los consumidores están cada vez más interesados en una cocina que no solo deslumbre en el plato, sino que también sea consciente del impacto ambiental y de las comunidades que producen esos alimentos.

Revalorizar lo local y lo tradicional como pilar del menú: Es necesario revalorar los productos que históricamente han sido parte de nuestra identidad. No se trata de una vuelta nostálgica al pasado, sino de un reconocimiento y respeto por los productos tradicionales y las prácticas agrícolas heredadas. Este es el momento de fortalecer el vínculo con los pequeños productores, campesinos y pescadores comprometidos con una agricultura y pesca responsable.

Un buen ejemplo es el trigo de población, una variedad autóctona que ha sido cultivada en Chile desde tiempos ancestrales y que ahora está ganando terreno en los menús de

restaurantes innovadores. Este trigo es una joya en términos de sabor, adaptabilidad al clima local y riqueza nutricional. Al visibilizar este tipo de productos, no solo enriquecemos la gastronomía chilena, sino que también contribuimos al cuidado del medio ambiente, pues su producción es mucho más sostenible que la de variedades importadas.

La carne y el respeto por la ganadería tradicional: En cuanto a la carne, los restaurantes deben centrarse en ofrecer cortes de alta calidad provenientes de animales criados de manera responsable, como el cerdo de campo o el cordero de la Patagonia. La calidad de la carne ya no se mide por la cantidad, sino por cómo se cría y cuida al animal. La trazabilidad y el respeto por el ciclo natural son esenciales. No se trata de consumir más carne, sino de consumirla con conciencia, valorando lo que nuestra tierra produce y la forma en que se produce.

El mar: redefinir el consumo de pescados autóctonos: Es igualmente crucial que el sector HORECA reoriente su atención hacia la pesca sostenible. Las especies autóctonas, como el jurel y la merluza austral, deben ocupar un lugar central en nuestras cartas. Estas especies, que forman parte de la biodiversidad marina chilena, ofrecen una calidad incomparable y, al mismo tiempo, permiten reducir la presión sobre las especies más sobreexplotadas. Su consumo responsable está alineado con la urgente necesidad de preservar nuestros ecosistemas marinos.

La gastronomía chilena tiene la capacidad de ofrecer un menú diverso,

respetuoso con el mar, y los restaurantes deben aprender a integrar y promover estos productos con orgullo. La oferta de pescado no debe depender exclusivamente de especies importadas o sobreexplotadas.

Una nueva forma de pensar la sostenibilidad: La sostenibilidad debe ir más allá de lo ambiental. Los restaurantes deben verla como un compromiso integral que involucra no solo el medio ambiente, sino también a las personas, los productores locales y la comunidad. Esto implica prácticas como la reducción de desperdicios, el aprovechamiento de despojos y el uso de técnicas que maximicen cada recurso disponible. Ya no podemos ignorar los costos de la sobreproducción, el despilfarro y la desconexión con los procesos naturales.

Es esencial que los negocios del sector HORECA piensen a largo plazo y construyan una gastronomía que respete el equilibrio con la naturaleza. Además, esta filosofía debe ser parte integral de la experiencia que ofrecemos a nuestros comensales. El futuro de la gastronomía chilena dependerá de la educación y el compromiso de chefs, restaurantes y consumidores por entender que la comida no es solo una transacción, sino una conexión profunda con nuestro entorno, nuestra historia y nuestra cultura.

El desafío de los restaurantes: Un enfoque más humano y responsable: La clave para seguir creciendo como industria es encontrar el balance entre innovación y tradición. No se trata de crear algo completamente nuevo, sino de tomar lo mejor de lo que tenemos, respetar los procesos y valorar el trabajo detrás de cada producto, siendo responsables con lo que ofrecemos en la mesa.

El 2025 y los años venideros no deben ser una época de seguir modas ni de copiar lo que funciona en otras partes del mundo. Debemos reconectar con lo que somos como país, poner en valor los productos que han crecido en nuestras tierras y mares con respeto, y ofrecer a nuestros comensales una experiencia que vaya más allá del plato, que sea consciente, sostenible y conectada con lo local.