



Chef de Puerto Octay creó nuevo plato para los vuelos internacionales de LATAM

La chef Cornelia Prenzlau, miembro de la familia detrás del reconocido restaurante "Espantapájaros" de Puerto Octay, representará la gastronomía de la Región de Los Lagos en el programa "Sabores que Transportan" de LATAM, que busca destacar la diversidad y riqueza culinaria de Sudamérica en el servicio a bordo de sus vuelos internacionales. Para llevar a las alturas el sabor de Chile, la aerolínea delegó a seis cocineras locales la creación de platos tradicionales; Prenzlau es una de ellas.

De esta forma, a partir de este mes todos los pasajeros que se embarquen desde Santiago en vuelos internacionales de más de 7 horas de duración, tanto en cabina Economy como Premium Business, podrán elegir entre las alternativas culinarias disponibles la preparación ideada por la chef, cuya propuesta consiste en un "Beef pot pie" o un pie de carne, que combina la tradición alemana

de la zona del Lago Llanquihue con ingredientes sureños. El resultado: un sabroso goulash servido dentro de una masa horneada, similar a la de un kachén, crujiente y jugosa.

"Nuestra intención es que, cuando las personas lo prueben, les guste hasta el final. Queremos transmitir con la propuesta una experiencia: un sabor inolvidable, un recuerdo", puntualiza la cocinera, nacida y criada en los campos de la Provincia de Osorno, y que define su cocina como una estacional, sin desechos y sabrosa.

"El programa Sabores que Transportan nos brinda la oportunidad de resaltar el talento, la pasión y la dedicación de chefs mujeres que se han destacado en el ámbito gastronómico. A través de sus historias, recetas y creaciones, cada plato tendrá un toque especial, permitiéndonos compartir más sobre nuestra cultura y los productos locales de la región. Continuaremos impulsando más iniciativas que nos

permitan ofrecer un servicio mejor cada día para nuestros pasajeros, colaborando con el desarrollo local", destaca Ana Youssef, gerente senior de Experiencia de LATAM Airlines Group.

Chefs emergentes

Con el apoyo de Gate Gourmet, partner de LATAM para su catering desde Chile, este programa ha permitido a diversas cocineras de distintas zonas del país mostrar sus platos a bordo. Entre las invitadas también destacan Pilar Rodríguez, del restaurante "Food and Wine Studio" de Santa Cruz; Renata Navarro, chef del restaurante "Los Deportistas" en Valparaíso; Lorna Muñoz, jefa de cocina del restaurante "Travesía" de Castro; y Cecilia Loncomilla, del restaurante "Wiliwili" de Santiago.

Esta variada oferta permitirá ofrecer nuevos platos en base a

recetas originales, propias de cada región, los cuales se renovarán cada tres meses y podrán ser disfrutados por los pasajeros en algunos de los vuelos internacionales que partan desde Santiago.

En su objetivo por dar visibilidad a chefs mujeres que se encuentran en pleno crecimiento en la escena gastronómica de sus respectivas lugares de origen, el programa "Sabores que Transportan" tiene alcance regional e incluye también a profesionales de Brasil, Colombia, Ecuador y Perú -los otros países donde opera Grupo LATAM-, para enriquecer a través de los auténticos sabores de América del Sur la experiencia a bordo de los pasajeros.

Cabe destacar que LATAM ofrece un menú completo a bordo de vuelos internacionales de larga distancia en todas las cabinas, que incluye un plato principal, snacks y postre. Además, cuenta con una amplia selección de vinos y otras bebidas.