

Miguel Pereira de Restaurante Da Vinci de Talca, nos cuenta sus experiencias internacionales y sus desafíos a propósito de su extraordinario trabajo como chef.

«Yo siento que los cocineros mezclamos técnicas, un poco de allí y allá, y hacemos de eso, un plato que nos gusta»

Desde el **Restaurante Da Vinci Trattoria**, ubicado en la **7 Norte 1234 en Talca**, todo parece armado para recibir al turista con exquisitos platos de estilo italiano. Hay un ambiente grato, cómodo y con una atención personalizada, que garantiza que pasaras un momento inolvidable.

Inaugurado en el 2017, están especializados en pastas caseras como los sabrosos **Fettuccini en salsa Alfredo** o **Bolognesa**.

«**Diario Maule Hoy**» conversó con el chef **Miguel Pereira**, para conocer todos los detalles que lo han llevado a transformarse en un experto culinario, aficionado a los constantes bagajes del turismo sustentable. Tiene un largo camino de sacrificios y obstinación, que lo llevaron a trabajar desde una pequeña localidad en el Sur hasta Londres. Conozcamos parte de su historia de vida.

¿Cuándo partió tu afición por la gastronomía?

«Comenzó cuando era muy pequeño. Mi mamá siempre nos dijo que uno debería hacer pan, para no morir de hambre. Entonces, nos enseñó a mi hermana y a mí, a hacer pan a los nueve años. A los diez años, nos enseñó a hacer arroz y pastas. Nos señalaba que necesitábamos cocinar solos, porque algún día íbamos a estar así, y era importante saber cocinar. De ahí que partió la idea de elegir esto, como un estilo de vida, y me ha perdurado en el transcurso de los años».

¿Cómo fue tu historia personal con respecto a asumir que esta iba a ser tu vida profesional?

«Yo después de completar mi octavo básico, no sabía qué hacer. Sabía que ir a la Universidad era muy difícil porque era muy cara y no tenía los medios. Entonces decidí viajar a Pucón a un Liceo de Hotelería y Turismo. Al llegar allí, me encontré con un mundo diferente lleno de hoteles, restaurantes y mucho turismo. Ahí siguió mi idea de como seguir esta carrera de cocina. Trabajaba en hoteles y restau-



rantes mientras estudiaba, y en un momento llegaron unas personas a hacerme una entrevista. Dos austriacos que me entrevistaron en el Café de La Fe. Entonces me preguntaron de comida vegetariana y contesté que sabía hacer ensalada verde. Me preguntaron si sabía hablar inglés y yo les dije yes. Me hablaron en inglés y no entendí nada. Para resumir el cuento, me trajeron a Talca a la Casa Chueca a un restaurante vegetariano, que fue mi primer trabajo más serio. Me regalaron un libro de comida vegetariana muy interesante. Aprendí a hacer comidas veganas y hacer pastas, porque era más fácil hacer lasañas, fettuccini, ñoquis, mezclarlo con vegetales y era más rico y simple. La cosa es que conocí a mucha gente del extranjero, que me mostraron que el mundo se

podía recorrer y lo único que necesitaba era tener ganas y no excusas. Siempre Franz me instó a viajar, a conocer y busco práctica. Kati siempre hablaba conmigo sobre todo esto. Entonces yo aprendí inglés y me propuse irme a Inglaterra. Llevaba tres temporadas en Casa Chueca y dije que era una buena opción. Había juntado mi plata para el pasaje.

¿Optar por una acción es cuestión de tiempo o de las oportunidades que se presentan en el camino?

Uno se gana con el tiempo estas oportunidades y no hay que buscar excusas como hace la mayoría de las personas. Que por el clima, la mamá, la abuelita, la polola, que por el fútbol, por distintos motivos no tomamos estas oportunidades, que se te presentan cada cierto tiempo. Al final viajé y estuve en Gran Bretaña con un chef inglés y la dueña que era alemana. Estuve cinco meses haciendo una práctica donde recibía plata por propina, y luego el contacto de Franz, un alemán que me llevó a Inglaterra que hacía reconstrucción de casas. Ahí trabajé para conseguir unas pocas mas lucas y poder viajar, unas horas en cocina y otras horas en construcción. Después regresé a Chile y volví a trabajar en Pucón y después a unas termas en San Felipe. En todos esos años, uno va adquiriendo experiencia».

¿Cómo fue tu etapa cuando decidiste trabajar para los cruceros?

Eso fue después de trabajar en las Termas de Jahuel. Fui a trabajar a unos cruceros que me permitió vivir nuevas experiencias. Conoci varios países y obviamente hablar inglés fue muy super importante. Viaje casi seis meses en Europa por Austria, Alemania, España e Inglaterra, entonces decidí volver a los barcos que era viajar nuevamente. Regresé a Chile a la Casa Chueca, y estuve haciendo un reemplazo un par de meses, y después me fui a San Pedro de Atacama. Ahí haciendo pastas, conociendo nuevos lugares, me llevaron a Talca a trabajar al Casino. Ahí estuve haciendo comida peruana, pero siempre pensando en hacer algo propio».

¿Qué importancia tiene trabajar con extranjeros?

Yo creo que el concepto de trabajar con extranjeros, te ayuda muchísimo, porque ellos te incentivan a proponerte metas. ¿A qué me refiero con eso? Que yo me propongo algo y lo tengo que hacer. Entonces, tu dices y lo concretas. La mayoría de los latinos hablamos mucho pero no concretamos. Hablamos más de lo que hacemos. Nos falta la mezcla con Europa en este sentido. Después viaje a Puerto Varas a un hotel de lujo, después volví al Casino con un chef italiano, hice un par de asesorías, unas aperturas de unos restaurantes, y ahí dije, ahora voy a hacer lo mío. A punta de créditos, juntando aquí y allá, logramos armar con mi socio, un restaurante italiano. Armamos este restaurante con mucho amor y fuerza, con hartito trabajo desde

las nueve de la mañana hasta la una de la madrugada, pero el trabajo duro, constante y perseverante son las claves del éxito. Gracias a eso, hemos logrado muchas cosas, cada día estamos ampliando y mejorando para nuestros clientes. Mi gran apoyo sigue siendo la Casa Chueca, siempre la he nombrado porque es un pilar muy importante en mi vida, a pesar de que ya son más de veinte años que yo estuve en ese lugar. Eso sí, cada vez que puedo arrancarme me voy para allá. Con la ayuda de mi socio, mujer e hija, y de los trabajadores de Da Vinci, estamos muy felices de lograr lo que tenemos».

¿Es muy complejo aprender recetas culinarias y ponerlas en práctica?

«Después que tienes experiencia y tiempo, aprender recetas las puedes tomar de un libro, de un amigo, de la tele, pero siempre obviamente, tu le vas a poner tu valor agregado. Al principio, era complicado porque no tienes experiencia, pero es como todo en la vida, con los años adquieres la experiencia y con el tiempo, vas viendo nuevas recetas y las vas preparando a tu modo. Yo siento que los cocineros mezclamos técnicas, un poco de allí y allá, y hacemos de eso, un plato que nos gusta. Al final, sientes que efectuaste un plato con una receta, pero que tiene tu sello personal».

¿Cómo vislumbras desde tu especialidad, el movimiento fungi y vegano?

«Con el tiempo se ha masificado el tema del fungi, el tema





de los hongos y de los veganos también, y es de las muchas propiedades que tiene el Reino Fungi. Eso sí, me gustaría que en la región, hubiera más cultivos que se pudieran dar a conocer y producir más de eso. Uno para hacer Fungi, tiene que ir al supermercado y es caro y tampoco hay tanta variedad. Y solo hay una o dos partes que venden productos veganos para hacer cocina vegana. Se necesita que haya más alternativas».

¿Qué hace distinta la atención al cliente en el Restaurante Da Vinci?

«Nosotros tenemos un sello, y es que, trabajamos con mucha gente joven que nosotros con mi socio, tratamos de llevar de manera diferente, no la típica etiqueta sino más familiar. El término Trattoria como comida casera, tratamos de que sea lo mismo, como si estuvieran en casa. Que sean muy cordiales y amenos. Comentamos que todo lo que se produce, sea ciento por ciento casero, desde la salsa hasta el pan que se consume. Que uno llegue a su propia casa, es lo que tratamos de inculcar en Da Vinci y es nuestro sello. Así le

damos nuestro valor agregado al servicio y al restaurante».

¿Cual es tu opinión respecto al turismo sustentable, crees que estamos en una región privilegiada donde falta mucho por explorar las posibilidades respecto a este tema?

«Todo lo que es el turismo sustentable y lo que involucra esa palabra, me encanta. Es muy necesario, y creo que como bien dices tú, estamos en una región privilegiada. Tenemos un clima y un suelo muy significativos y con muchas oportunidades para hacer de esto, algo mucho más sustentable. Me encanta el tema de lo orgánico y que sean productos de esta región. También me gusta el tema del reciclaje. Eso sí, nos falta como una red de contactos, por ejemplo, para saber donde se produce la menta. Yo por ejemplo, tengo albahaca todo el año. Sería conveniente tener una red también para saber todo sobre el tema del Reino Fungi y de los tomates rosados. Falta un sitio donde tengamos los proveedores. Falta que los agricultores tengan más tecnologías donde puedan ofrecer sus productos y donde sea mucho más fácil encontrarlos. Creo que estamos en una región privilegiada y solo nos urge, que esos productores sean más visibles a través de

las redes sociales».

¿Dónde están las mejores recetas en el Maule, en la mesa campesina, en la mesa urbana o en la mesa vegana?

«Las mejores recetas, sin lugar a dudas, están en las mesas campesinas. Tienen unos sabores únicos y auténticos en cada uno de los productos. Además se caracterizan por hacer mucha mezcla y fusión. Eso es muy rico. Tienen condimentos y cosas que me gustan, porque cocinas con poco en el campo y sientes el sabor real de la comida, que eso para mí, es importante. El alimento no tiene tanto proceso. Hay cordero al palo, unas pantrucas, cazuelas, tortillas de rescoldo, pescado a la teja, que son todos platos maravillosos. Sin desconocer por ello, la cocina urbana y la cocina vegana, que está en un auge importante porque cada vez hay más consumidores».

¿ Siempre es importante acompañar las pastas y las carnes con exquisitos vinos, porque?

«Para nosotros en Da Vinci es muy importante porque viene de la mano. Pastas y vinos es una mezcla infartante. Un buen Risotto con un rico vino, tu haces un maridaje porque le sacas toda la potencia a la comida con un buen vino, y viceversa. Es

un buen maridaje, marido y mujer. Es lo máximo de comer y beber. En la región tenemos muy buenos vinos y la gente debería atreverse a mezclar cepas y ensamblajes. Es una mezcla que nos permite llevarlo más allá de sus sentidos».

¿ Qué iniciativas o desafíos tienes desde el Restaurante Da Vinci para este año?

«Siempre hay desafíos que te permiten mantenerte en el negocio. Como todo en la vida uno debe tener desafíos para incentivarlo y hacer día a día, las cosas mejor, el tema de los productos locales, el tema de las pastas y hacer Risottos nuevos con productos de la zona, el tema de crecer con más personal que nos obliga a tener mas desafíos, viene más almacenaje y un montón de cosas que van a tener que sacar lo mejor de ti. Más aún cuando al lado tenemos un nuevo resto-bar donde pasa a servirte una pizza napolitana. Tenemos que tratar de mezclar los dos lugares para ganar una experiencia más completa. Queremos entregar un servicio más completo hasta más tarde, y que sea una experiencia de principio a fin. Nuestro desafío para este año, es crecer pero manteniendo la calidad y lo casero de Da Vinci, y ahora de Miguel Angelo», concluyó.