

En su novena versión, la Copa Culinaria Carozzi busca promover la cocina nacional

Este concurso convoca a profesionales y a estudiantes de gastronomía

MELISSA FORNO M.

Esta novena versión de la Copa Culinaria Carozzi busca promover la cocina nacional con un fuerte foco en la sostenibilidad. El concurso cuenta con dos categorías, una junior y otra profesional o sénior. La primera está dirigida a estudiantes de gastronomía de educación superior y la segunda a trabajadores del rubro que ejerzan en un emprendimiento o restaurante.

El certamen reunirá a participantes de las regiones de Tarapacá, Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana, Biobío y Los Lagos, que presentarán al jurado platos elaborados con productos locales y característicos de sus zonas, aprovechando al máximo sus insumos para minimizar los residuos de alimentos.

Entre el 17 de julio y el 21 de agosto se realizará el cierre de inscripciones, fechas que varían dependiendo de la región (ver información en <https://www.copaculinariacarozzi.cl/>, <https://acortar.link/3b7Egb>). La final de la categoría junior se realizará el 2 de octubre y el día siguiente, la

Reunirá a participantes de seis regiones del país y, como novedad, este año podrán participar trabajadores del rubro que no tengan estudios formales.

destinada a los competidores profesionales.

Según explica Dimas Avilés, subgerente de marketing Carozzi Food Service, "el concurso para los estudiantes de gastronomía es súper estricto, porque más allá de realizar un plato con un buen sabor -con un uso eficiente y sostenible de los insumos-, también se evaluarán otros puntos, como la ejecución de técnicas de corte y los mantenimientos de los productos, entre otros. Es bien dura la competencia. Por tal motivo, los institutos se preparan varios meses antes del certamen".

"Este 2024, buscamos que la categoría sénior sea más inclusiva y por ello permitimos la participación no solo de chefs profesionales sino también de gente que se ha dedicado a la cocina sin tener estudios formales, pero que tiene un desempeño de excelencia, debido a que han trabajado muy duro", agrega.

Otro punto que destaca Avilés es que el concurso busca incentivar la producción y el consumo de alimentos elaborados en el país. "En



RICHARD LULLOA

"En esta versión, buscamos que la categoría senior sea más inclusiva", comenta Dimas Avilés.



La final de este certamen se llevará a cabo los días 2 y 3 de octubre.

XIENNA ROZZI

Chile tenemos una increíble variedad de productos del campo y nos falta asignar el real valor que estos ingredientes tienen en la cocina nacional. Por ende, tampoco lo hacemos con las preparaciones que se pueden desarrollar a partir de estos últimos. Al consultar a los turistas extranjeros que ingresan al país, el 50% declaró haber comido en restaurantes de comida típica y lamentablemente no hemos logrado explotar todo el potencial que ella tiene".

Foco en la sostenibilidad

La sostenibilidad es un punto crítico para la empresa. Tal como dice el ejecutivo, "Carozzi transforma los productos que vienen del campo chileno y para producirlos se requiere principalmente agua, además de mano de obra y tecnología". Tras la prolongada sequía, panorama que recién este año pareciera cambiar, la escasez hídrica ha sido un tema muy complejo para la industria alimenticia y la agricultura.

Según Avilés, Carozzi tiene la planta de procesamiento de frutas mediterráneas más grande del hemisferio sur y Chile es el sexto exportador de tomates en el mundo, siendo crucial para la elaboración de sus salsas. "La empresa entrega asistencia a los agricultores en riego tecnificado, fer-

tilizantes, entre otros, para aumentar la productividad y la eficiencia en el uso de recursos".

Según el último reporte de sostenibilidad de Carozzi de 2023, para elaborar pastas la compañía adquiere el 74% del trigo candeal que se produce en Chile, el 36% del cultivo de tomates, el 28% del arroz y el 17% del maíz.

Rol social

Según explica Eugenio Melo, director del Centro de Innovación Gastronómica de Inacap, "el uso eficiente de los recursos es una exigencia para los estudiantes, porque ya lo es para los profesionales". Sin embargo, añade, cuando se habla de sostenibilidad en el mundo culinario es necesario entenderlo como un concepto amplio que abarca una arista medioambiental, social y económica.

"El cocinero es un actor protagonista dentro de su entorno, ya que debe ser capaz de influir positivamente en la economía local y cuando privilegia los productos de su territorio está beneficiando a emprendedores locales. Además, es un guía para que las personas coman mejor. Por tal motivo, tiene un rol que va mucho más allá de evitar desperdiciar alimentos", precisa.