

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño
17/01/2015	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	8	4	PELAR EL AJO : LAS HISTORIAS DE LOS VERDADEROS MASTER CHEFS CHILENOS	20,2x24,1

“Pelar el ajo”: las historias de los verdaderos *master chefs* chilenos

Aunque puede tener algo de cierto, lo que se muestra en los programas de cocina tiene más sabor a aderezo televisivo que a realidad. Quienes viven entre ollas, papas, sartenes y cebollas aseguran que las cosas son diferentes. Cinco exitosos cocineros chilenos cuentan cómo la comida les cambió la vida. **FEDERICO GRÜNEWALD**

Ahora anote la receta:

1. 12 a 14 horas diarias de trabajo, ojalá en la cocina.
2. Domingos, sagrados para la familia.
3. Una dosis de astucia Pacheco.
4. Añadir 3 cucharadas grandes de sabiduría Rodríguez.
5. Una medida de aventura Durand.
6. Sazonar con sacrificio Solorza.
7. Dos kilos de aguante Ana María.
8. Estudiar y leer mucho.
9. Pelar papas y picar cebolla el tiempo que sea necesario.
10. Cocinar con paciencia entre 10 y 15 años y esperar remuneración exigua, pero éxito moderado después de eso.
11. No deje remojar, transmita lo que aprenda.

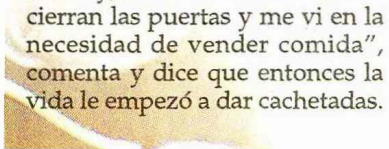
Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño
17/01/2015	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	8	5	PELAR EL AJO : LAS HISTORIAS DE LOS VERDADEROS MASTER CHEFS CHILENOS	16,6x14,6

Una dislexia sin tratar hizo que cuando iba en segundo año de Mecánica Jorge Pacheco abandonara la Universidad Técnica del Estado. Había sufrido con química, no entendía nada de álgebra y el inglés lo tenía loco. "Daba bote en Matemática, me costaba leer, tenía problemas de aprendizaje. Lo único bueno que tenía era memorizar. La verdad es que duré un año estudiando y otro haciendo la cimarra. Hasta que me aburrí", admite Coco, uno de los cocineros chilenos con mayor éxito internacional.

Así fue como Pacheco regresó a la Vega, lugar donde había sido barrendero, peoneta, chofer y vendedor de tomates entre los ocho años de edad, cuando junto a su papá llegó a Recoleta desde Chiloé, y hasta su postadolescencia. Después, lo que aprendió en la Vega, como reconocer buenos y malos productos, le sirvió para reemplazar a su padre como dueño del puesto, para manejarse con astucia en el mercado negro durante la Unidad Popular y para crecer como empresario gastronómico con el restaurante Aquí está Coco, que partió justamente en 1973 como fachada para vender hasta neumáticos que conseguía en las poblaciones.

Una modelo famosa por sus codornices

Ana María Zúñiga se emociona cuando recuerda cómo partió. Llegó a Santiago a los 17 años y tuvo dos trabajos como vendedora. El que más le gustaba era el de una tienda de ropa interior. Aunque era modelo, lo suyo era el comercio. En ese tiempo se convirtió en mamá soltera. "Mis suegros no me querían y a mi marido lo mandaron fuera de Chile. Como hoy, a las embarazadas se les cierran las puertas y me vi en la necesidad de vender comida", comenta y dice que entonces la vida le empezó a dar cachetadas.



¿De dónde sacó las recetas y los platos? Su mamá, Gustavina Bercerra (89), era empleada doméstica en Laja y a sus tres hijos los iba turnando para que la acompañaran en el trabajo. De ahí sacó la buena mano, mientras que las ideas culinarias las fue recolectando de los mismos clientes que tenía como vendedora y que le fueron sugiriendo qué platos cocinar con las ostras, erizos, salmones y demás productos que traía desde Puerto Montt para su emprendimiento: repartir a domicilio.

Un día no dio abasto para el puerta a puerta y la clientela llegó a su casa a buscar los productos. Ellos mismos le dijeron que les tuviera unas pailas marinas para amortizar lo insípido de la espera. Ella siguió con perdices escabechadas, codornices y otros bocadillos, hasta tener el Ana María Restaurant, un clásico de la comida chilena en Santiago centro. "Nunca me imaginé que llegaría a esto", confiesa la mujer que se separó hace ocho años por lo absorbente que es su trabajo de 12 horas diarias (mínimo) entre los fogones y las mesas de su local.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño
17/01/2015	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	8	6	PELAR EL AJO : LAS HISTORIAS DE LOS VERDADEROS MASTER CHEFS CHILENOS	16,6x19,6

La cocina como red social

Ana María, Coco Pacheco y **Guillermo Rodríguez**, este último el chef más prestigioso de Chile, tienen en común que las pocas veces en las que han visto los *realities* de cocina del momento no se han sentido identificados. Rodríguez dice que lo invitaron a formar parte tanto de "Master Chef" como de "Top Chef", pero él con todo respeto declinó. "Estoy feliz de no haberlo hecho, es tan crudo lo que se habla en las redes sociales... No puedes poner en juego tu capital profesional y, para mí, la cocina es la mejor red social", comenta y recuerda cómo partió su historia en el Cajón del Maipo, en la casa donde su abuela, Berta Ulloa, era la matriarca. "Ella cocinaba muy rico, tenía una residencial, nos criamos entre esos olores y sabores, en una casa de campo donde todos los días se hacía pan amasado, cazuela, se sacaba la leche, se cosechaban los tomates de la huerta y el domingo se hacían las empanadas", recuerda el hombre que estuvo por años a cargo del Bristol del Hotel Plaza San Francisco y que preparó la comida de presidentes, príncipes y celebridades que venían en giras oficiales a Chile.

Un día, al liceo de Guillermo llegó "don Fernando, un señor de Santiago que sabía que en la casa de mi abuela se comía muy bien.

Él me contó que en Santiago había escuelas donde se enseñaba cocina. Después vi un aviso en el diario y el año 76 vine a

inscribirme a Santiago. Si no fuera chef, seguiría ahí con el negocio de mi abuelita, aunque la residencial se terminó".

Poco antes, a **Joel Solorza**, otro *master chef* chileno, septiembre de 1973 lo pilló estudiando Filosofía en la Universidad de Chile. Como venía de San Fernando y debía costear su estadía en Santiago, se había acercado al mundo de los restaurantes trabajando como garzón en El Alero de los De Ramón. "Estaba con Raúl de Ramón, músico destacado, poeta, cocinero, escritor. Nos complementábamos, empezamos a hacer programas de radio juntos. Después fui cajero, hasta que llegué a ser gerente". ¿Qué pasó con la carrera? La cerraron y su refugio fue el restaurante. Si no hubiese seguido el camino de la cocina, reconoce Solorza, "estaría recogiendo moras en el sur o en la reflexión más profunda de la política".

Una colación para tres o cuatro

Como cuando una vieja receta aparece entre papeles olvidados e ilumina la forma de preparar algún plato, a estos *cracks* de la cocina chilena la comida los hizo cambiar el rumbo de sus vidas en algún momento. El chef especialista en productos patagónicos, **Rodrigo Durand** (36), tuiteó lo siguiente cuando terminaba el 2014: "Los golpes en la vida me han enseñado a cocinar". Cuenta ahora que su relación con la cocina partió con la muerte de su abuela, cuando vivían en San Miguel. "Me crié con mi abuelo y mi abuela, soy hijo de mamá soltera. En la casa de mi abuela, ella todos los días me preparaba algo especial. Todos mis desayunos eran dos huevos a la copa y una botella de vidrio de Coca-Cola con leche. Cuando tenía 14 años, mi abuela falleció y se me acabó lo que ella me cocinaba. Fue mi pri-

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño
17/01/2015	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	8	7	PELAR EL AJO : LAS HISTORIAS DE LOS VERDADEROS MASTER CHEFS CHILENOS	11,7x18,7

mer golpe emocional", cuenta.

A los 16, Rodrigo conoció a su papá. Eran vecinos en San Miguel, pero él no sabía quién era su padre. Nuevamente se refugió en la cocina. Y así, cada vez que tuvo un trance o la muerte de algún familiar, acudía a la comida para olvidar los problemas. Después estudió Diseño Interior y de Ambientes en el Duoc, y cuando le quedaba un semestre, se inscribió en Gastronomía. "Pasaron tantas cosas que me convertí en cocinero", recuerda el joven asesor gastronómico que ha recorrido más de 2.000 cocinas en 28 países.

Las críticas elocuentes de los jurados a sus participantes o las peleas fabricadas entre los competidores de los *realities* poco tienen que ver con lo que en realidad ocurre en una cocina y con lo que el oficio de chef provoca en una persona. Ana María Zúñiga, por ejemplo, cuenta que una hija suya, al igual que ella, se separó por entregarse por completo al trabajo. No se queja, en todo caso, porque su motivación es preservar la preparación auténtica (todo a la cacerola). De hecho, vive sola en el restaurante y le encanta seguir trabajando en las noches. "Amo lo que hago, para mí cocinar es como hacer el amor", dice.

Solorza, cuando estudió para administrador hotelero, un campo que abrió la OIT en Chile para potenciar el turismo y la gastronomía, también supo lo que era pelar el ajo: "Eran sacrificios feroces. Nuestra carrera era una de las más caras del país. Yo ganaba 600 pesos mensuales, por decirte algo, y el valor de la carrera era 400. Con muchos de mis compañeros nos comprábamos una colación al día entre tres o cuatro y la dividíamos para que alcanzáramos a tener el dinero de la pensión a fin de mes".

Después de estudiar, sin embargo, llegó a ser durante 10 años el chef ejecutivo del Hotel Radisson y ahora dirige la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas. Por pasar más de 12 horas diarias con la cuchara de palo en la mano, Joel se perdió muchos hitos en la formación de su hijo, por ejemplo, pero él tenía claro que "el trabajo nuestro parte cuando los otros se divierten".

Guillermo Rodríguez, formado en Inacap, becado en París, presidente desde 1992 de la agrupación de chefs Les Toques Blancs y formador junto al suizo René Acklin (padre de la alta gastronomía chilena) de varias generaciones de cocineros locales, es de la misma opinión, solo que él puede contar que cocinó para Bachelet, Frei, Lagos, el Apec 2004 y cuanta cumbre hubo en Chile en las últimas dos décadas. Gracias a eso, fue testigo del "¿Por qué no te callas?" del rey Juan Carlos a Hugo Chávez y de otros hitos de la política mundial. ¿Le costó? Claro que sí. Quince años demoró en ganar algo decente. "No es fácil estar en los fogones permanentemente", dice.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño
17/01/2015	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	8	8	PELAR EL AJO : LAS HISTORIAS DE LOS VERDADEROS MASTER CHEFS CHILENOS	18x40,4

Ana María Zúñiga:
"Como hoy, a las embarazadas se les cierran las puertas, y me ví en la necesidad de vender comida".

Rodrigo Durand:
"Los golpes en la vida me han enseñado a cocinar".

Joel Solorza:
"No tenía plata para vivir en Santiago; así, partí trabajando como garzón en El Alero de los De Ramón".

A Guillermo Rodríguez lo invitaron a formar parte tanto de "Master Chef" como de "Top Chef", pero él declinó la oferta: "Estoy feliz de no haberlo hecho, es tan crudo lo que se habla en las redes sociales... No puedes poner en juego tu capital profesional y, para mí, la cocina es la mejor red social".

Jorge Pacheco:
"Me demostraré quince años en ganar algo decente".

