



Fecha: 30/04/2016  
 Fuente: REVISTA CHEF & HOTEL - STGO-CHILE  
 Pag: 135  
 Art: 2  
 Título: CON JOEL SOLORZA SE JUNTAN EL PENSAR Y EL BUEN COMER

Tamaño: 26,5x37,3  
 Cm2: 986,8

Tiraje: Sin Datos  
 Lectoría: Sin Datos  
 Tono:  No Definido



## Con Joel Solorza se juntan el pensar y el buen comer

**Rodolfo Gambetti del Pino**

Periodista PUC, columnista, Profesor universitario  
 Ex Presidente Círculo de Cronistas Gastronómicos



No cuesta imaginar a Joel Solorza Fredes, director de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas, entre los peripatéticos de Atenas, esos alumnos de Platón que se paseaban por el Jardín de Academo poco después de la prodigiosa época de Pericles, cuando los dioses besaron a los griegos en la frente, hace 25 siglos. Joel, conocido hombre de cocinas y hoteles chilenos es intrínsecamente un académico, tal vez el único chef que empezó como estudiante de filosofía. No es raro entonces que su compilación de reflexiones se llame "Gastronomía y Academia".

Ocuparía excesivo espacio detallar sus andanzas, respetado maestro de gran parte de los buenos cocineros nacionales. Él las narra con absoluta simpatía y su audiencia puede quedarse horas fascinada con su bien condimentado verbo, que va de la emoción al humor, de la ironía a la cordialidad, que está entre las virtudes ancestrales de esta tierra.

Cuando debió cambiar su amistad por la sabiduría por un trabajo más concreto, lo acogió con entrañable afecto el caballero colchaguino Raúl de Ramón García del Postigo, quien lo incorporó al equipo del amplio restaurante Los de Ramón, en Las Condes. Raúl, compositor de "El curanto", alegre expresión chilota, fue pionero de la comida chilena bien presentada, más el show de su familia de músicos destacados y de María Eugenia, su mujer, bendecida con el singular don de la hermosa voz. Allí Joel comenzó su formación culinaria, con la humildad de un aprendiz medieval, entre sacos de cebollas y papas por pelar.

La ironía y la mayéutica socráticas no le impidieron a Solorza buscar las verdades de la cocina, y dar a luz una visión de cómo se puede mejorar. Ante mi protesta en años pasados de que la reineta, que le gusta a la mayoría porque no sabe a pescado, producto al que los cocineros dan excesiva aplicación de calor, me preparó un plato delicioso, rigurosamente a punto. También en una velada de tangos en su casa alabé en exceso la preparación de unos maravillosos caracoles a la provenzal, que los demás ignoraron. No venían en esas miserables charolitas de plaqué de a seis de los franceses, sino en una

generosa fuente que aprecié golosamente, tal vez en exceso. Fue una sola vez, pero ¡qué ricos estaban!

A modo de los antiguos libros de cocina, que incluían diversos elementos de utilidad para la dueña de casa, su libro incorpora la visión de varios profesores de su universidad. Para comenzar, los "breves apuntes de historia reciente de la gastronomía" de Joel, recuerdan a quienes hemos vivido este período de cambios fundamentales en el país. Que si no se anotan sus detalles y se identifica a los protagonistas ocurrirá, como ha sucedido con el tema en las décadas anteriores, que tan decisiva etapa se reduzca a unas cuantas frases sin ningún asidero de antecedentes concretos.

También repasa las técnicas clásicas en cocción de alimentos, y agrega una propuesta de menús. Luego el capítulo "Lo cenado, lo comido y lo dejado", del sicólogo Marcelo Fagalde, invita a revisar dos filmes, Ratatouille y Frenesí, que vinculan el hecho de comer con la identidad de quienes participan en este acto. Alan Kallens, chef ejecutivo, instructor de la escuela de sommeliers, analiza los riesgos del mundo invisible de las bacterias. Catalina Valdés agrega un curso de cocina internacional, expresada en un mosaico de sencillas y representativas recetas de cocinas de oriente y occidente. El empresario Luis González refresca la memoria sobre los aportes de la ciencia al arte culinario que llaman la atención en la actualidad. Daniela Contreras revisa carnes y razas de vacunos en Chile, así como sus tipos de cortes y sus especificaciones. De panadería y pastelería escribe el profesor Manuel Morales. Se incluye un recetario de los productos panaderos más consumidos en el país, de tortillas de campo a baguettes, amén de un glosario gastronómico.

El equipo que secunda a Joel en el libro es contundente. Incluye al talentoso empresario vasco Javier Xavi Zabala, uno de los que más saben de pescados en Chile (ex Infante 73), quien aporta una advertencia sobre la amenaza nunca desmentida del anisakis, riesgoso parásito de los pescados del cual no tenemos la conciencia debida en Chile. ■