MARZO 2022

Canal Horeca

LA REVISTA DE LOS PROFESIONALES DEL FOOD SERVICE

ESPECIAL ALIMENTOS DEL FUTURO: LA REVOLUCIÓN MUNDIAL QUE CAMBIARÁ LA FORMA DE COMER

OSAKA SANTIAGO

Reabre sus puertas en Nueva Costanera

THOMAS DUBAERE DE ACCOR:

"Si todo marcha bien, Chile tiene posibilidades de mantenerse como uno de los principales mercados para los países hispánicos"

THE RITZ-CARLTON, SANTIAGO

Simplemente elegancia y sofisticación

canalhoreca.cl

CALO
EL SECRETO DE LA PASCUA
ESTÁ EN LA
COBERTURA
CALO
Cobertura
Semi Amarga
CALO
Cobertura
de Leche
CALO
Cobertura
Blanca
Watt's
INDUSTRIAL
BAKERY & FOOD SERVICE
wattsindustrial.cl
Ministerio de Salud
Gobierno de Chile
PREFIERE ALIMENTOS CON MENOS SELLOS DE ADVERTENCIA

EDITORIAL

Variedad en productos y sustentabilidad

Daniela Salvador Elías
Directora Editora General
Revista Canal Horeca

La crisis hídrica, la sequía y la contaminación son factores que nos hacen replantearnos la forma en cómo será el futuro del medioambiente y de los alimentos.

Ya existen diversas tendencias y opciones alimentarias, como el veganismo, donde existe un respeto por el medioambiente, rechazando todo producto animal ya sea de para fines alimentarios o de vestimenta, etc. También está la vegetariana, pescetarianos y plant-based por mencionar algunos, el camino de la industria está en la fabricación de productos que vengan a reemplazar la carne, introducir insectos, semillas y algas en la dieta diaria, a fin de explorar nuevos beneficios nutricionales para el ser humano, y de paso, contrarrestar el daño que se está produciendo en el planeta.

Ya no solo establecimientos del Horeca están brindando una carta con distintas opciones en alimentación, sino que también las grandes empresas de alimentos a nivel mundial están desarrollando nuevos productos, y Chile no se queda atrás. Es más, en 2020 y 2021, académicos y alumnos de la carrera de Nutrición y Dietética UC, desarrollaron un proyecto para evaluar la aceptabilidad y variables nutricionales de pizzas y barras energéticas a base de "grillo chileno", avanzando en el análisis de la entomofagia, alimentación a base de insectos, como alternativa para un desarrollo sustentable en la sociedad chilena.

Y no solo esa casa de estudios está impulsando este tipo de alimentación, sino también startup chilenas. Lo mismo ocurre con la carne artificial, donde empresas extranjeras están trabajando con células de animales para reemplazar la carne de vacuno y el pollo, brindando un producto sustentable y con amplios beneficios para la salud y el medioambiente.

Sin duda, está surgiendo un abanico de opciones donde empresas nacionales que son propiamente de carne y pollos, han incursionado en líneas de hamburguesas y nuggets plant-based, abarcando un segmento que cada día crece más en el mercado, y que a futuro con las nuevas generaciones, seguirá aumentando.

Finalmente, hay que recordar que este cambio viene aparejado en conjunto con buenas prácticas ecológicas, como el reciclaje, compostaje, ahorro de agua, y la reutilización de los restos de las comidas, ya que, por ejemplo, solo en 2019, hubo 931 millones de toneladas de alimentos desperdiciados. También se encuentra la adquisición de productos procedentes de proveedores de km 0. Todas estas acciones fomentan el desarrollo de una economía circular local más solidaria, y además contribuyen a mejorar nuestro medioambiente.

CONTENIDO

03 EDITORIAL

06 ACTUALIDAD HORECA

08 HOTELES
Hotel Ritz Carlton - Santiago

12 RESTAURANTES
Maralegre Restaurant

12 RESTAURANTES
Ozaka Santiago

18 ENTREVISTA
Tortas Naked

22 SOLUCIONES DE IMPRESIÓN
Colorworks de Epson

24 VINOS
El Vino del Desierto

26 HOTELES
Alto del Sol Latorre - Mejillones

30 HOTELES
Thomas Dubaere

34 LA GUÍA DEL PISCO CHILENO 2022
3º Edición por Carlos Boetsch

38 ESPECIAL
Alimentos del Futuro

50 TECNOLOGÍA ITALIANA
Fluye

52 SOLUCIONES TECNOLÓGICAS
FNS Rooms

56 RESTAURANTES
Il Paparazzo

58 TERECOMIENDOALGO
La Pachita

60 DE CHEF A CHEF
Sabine Acklin

Canal Horeca es una publicación independiente que se distribuye vía marketing directo a gerentes generales, comerciales, de compras, de A&B, chefs y ejecutivos con decisión de compra en hoteles, restaurantes, cafeterías, supermercados, servicios de catering, casinos y cadenas de fast food, panaderías y pastelerías, instituciones públicas y privadas, canal educacional, líneas aéreas y todos aquellos establecimientos relacionados con la alimentación Out of Home. El contenido de esta revista no puede ser reproducido salvo autorización expresa de Canal Horeca.

Canal Horeca es la revista oficial de:

Achiga asociación chilena de gastronomía

HOTELEROS DE CHILE

Media Partner Oficial de:

VINOS ICONOS chilenos

PISCOS ICONOS chilenos

Horekam Hotel & Restaurant Supply

REDBAKERY®

Directora Editora General:
Daniela Salvador Elías

Subeditor:
Carlos Montoya Ramos

Periodista:
Dominique Soriagalvarro

Columnistas y Colaboradores
Ricardo Briceño
Gabriel Leonart Tomás
Maximiliano Garrido
Christian Navarrete
Claudio Vega
Javier Gárate
TeRecomiendoAlgo
Germán Vicencio Duarte
Dalma Díaz Pinto
Macarena Durán
Carmen Gloria Rodríguez.

Fotografías:
Stock.Adobe.com - Unsplash.com
StockSnap.io - Pixabay.com

Diseño y Diagramación:
Canal Horeca

Fotógrafo:
Lito Mora

Soporte Web:
revistacanalhoreca2@gmail.com

Impresión:
GraficAndes

Web
www.canalhoreca.cl
Facebook: Revista Canal Horeca
Instagram: revista_canalhoreca
Twitter: @RHoreca

E-Mail
revistacanalhoreca2@gmail.com

Teléfono +56 9 9579 3717

www.mylpan.cl

Calidad y sabor

PARA TUS CLIENTES EN CADA REBANADA

Mylpan

CADA DÍA EN TU MESA

contacto@mylpan.cl (+562) 26 11 0470

PAGA EN EFECTIVO O CHEQUE AL RECIBIR TU COMPRA

PREFIERE ALIMENTOS CON MENOS SELLOS DE ADVERTENCIA

El Gin de Pucón

Gin Elixir es elaborado en la hermosa ciudad de Pucón.
Es un destilado creado desde cero, donde el alcohol inicial está echo en base a malta y avena nacional producido en origen. Si además consideramos la pureza del agua de nuestro querido sur, obtenemos lo mejor de lo mejor: Un alcohol perfumado y de calidad. Rico en aromas frutales y cereales, esto se obtiene gracias a rigurosos procesos de maceración, fermentación y maduración, que están totalmente controlados y estandarizados. Si a todo esto le sumamos el aporte de 7 botánicos tradicionales y endémicos, tales como enebro, semilla de cilantro, romero, tomillo, canela, rosa mosqueta y laurel nativo -todos ellos mezclados en cantidades justas-, obtenemos un gin premium de élite único, una experiencia para tus sentidos que indudablemente debes probar.

Conoce su historia en @elixir_gin su canal de venta de Pucón para el mundo @palguinspa.
Más información:
Javier San Cristóbal +56984597022 y Vladimir Marambio +56959727103

Pastelería Ñancupil & Sanhueza
llega a Concepción

Berlines, wafles, alfajores, tortas y diversos pasteles adornan las vitrinas del nuevo local en Concepción de la mítica pastelería Ñancupil & Sanhueza, emprendimiento familiar que se originó en Huépil y que en dos años se ha posicionado en la región del Biobío como un referente de la repostería casera y artesanal. Convirtiéndose en un paso obligado para los habitantes tanto de la pequeña localidad como de Los Ángeles, donde desembarcaron a fines del 2020. Después de evaluar detenidamente cuál sería el siguiente paso, sus dueños decidieron postergan la opción de instalarse en Santiago para abrir las puertas de una nueva sucursal en pleno San Pedro de la Paz, donde se podrán comprar y encargar todas las delicias que preparan con amor y dedicación y cuyo sabor, textura y aspecto recuerda las tradicionales preparaciones caseras.
Sucursales:
- Av. San Francisco 188, Huépil.
- Av. Alemania 831, local 10, Los Ángeles.
- Bureo 2300, local 4, Barrio Andalué, San Pedro de la Paz, Concepción.
www.pastelerianys.cl
@pasteleria_nys

Monte Fraile
reservado

Con Denominación de Origen Valle del Elqui, sector de Paihuano y Montegrande, nace este pisco ícono. Es un pisco de alta gama, con una sola destilación, y 100% moscatel de Austria. La guarda se hace en una mezcla de 3 a 7 años en barricas de roble francés o americano envejecidas que le dan un carácter inigualable. Color ámbar, brillante y limpio, intensidad alta, notas a frutos secos como ciruelas, pasas y avellana chilena. En boca es suave, dulce, complejo, evolucionado, notas frutales y finas especies. Diseñado para tomar solo o en coctelería de lujo. Destaca por sus premios en Catador, medallas de oro. Gran trabajo del enólogo Patricio Azocar.

www.montefraile.cl

Viña Del Pedregal
Icono Since 1825

Con Denominación de Origen Valle del Loncomilla, del predio Batudahue, Región del Maule, nace este lícono. Es en la ribera del río Loncomilla, que regula las temperaturas y permite que las uvas maduren lentamente, donde se logra una alta intensidad frutal. El clima es de tipo mediterráneo con marcada estacionalidad. La cosecha es manual y diferenciada. La composición de cepas es 50% Cabernet Sauvignon, 30% Petit Verdot y 20% Cabernet Franc. Tiempo en botella es de 14 meses, y el potencial de guarda es de 10 años. Otra obra maestra de la destacada enóloga Rosario Domínguez.

www.delpedregalwines.store

Doggis y Juan Maestro abren nuevo punto en Petrobras

Una gran expansión territorial es lo que está ejecutando G&N Brands. Ello porque Doggis y Juan Maestro abrirán un nuevo espacio ubicado en puntos de recarga de bencina, gracias a un acuerdo con Esmax, licenciatario de Petrobras.
El espacio multimarca, esta vez ubicado en Petrobras Los Presidentes de Peñalolén, permitirá que las personas que recarguen bencina en este punto también puedan disfrutar de exquisitos menús de hot-dog y refrescantes helados, gracias a Doggis, o bien de sabrosos sándwiches con mayo casera, pan recién horneado y con un recetario típico chileno, gracias a Juan Maestro.
Desde la compañía, anunciaron que el nuevo espacio además tendrá habilitada la opción de pick up y delivery, lo cual aumenta así las posibilidades de los clientes de Doggis y Juan Maestro de disfrutar de sus exquisitos menús.
Además, gracias a esta fórmula, G&N Brands continúa con su plan de crecimiento, ubicando sus locales fuera de centros comerciales. De hecho, a principios de año ya se habilitó un Doggis y Juan Maestro, pero en el Terminal de Tur Bus de Santiago.

B-JAPI, innovando con una alimentación inteligente

B-JAPI ayuda a un bienestar emocional y físico gracias a una alimentación funcional, incorporando nutrientes innovadores.
Muy destacada es la barrita B-JAPI felicidad, gracias a su contenido de triptófano, un aminoácido que se convierte en Serotonina (neurotransmisor de la felicidad) y en Melatonina (hormona para dormir bien). Además, hay mantequillas de maní crunchy y almendras cremosa con triptófano.
Recientemente se lanzaron granola sabor chocolate con vitamina D, la cual ayuda al estado de ánimo, fortalece el sistema inmune y colabora en una correcta absorción del calcio.
Además, granola extra crunchy con fibra soluble para ayudar a dar más saciedad y a la reducción del colesterol.
Veganos, sin sellos, sin azúcar añadida, sin preservantes ni conservantes.

Conoce más en www.b-japi.com o el instagram: @_bjapi. Encuéntralos en tiendas especializadas, emporios, cafeterías y el próximo mes en las grandes cadenas de retail nacional.

Galletas "La Pachita"

Este emprendimiento nace en diciembre de 2018, con la elaboración de dulcería (pan de pascua, cinnamon roll y pie de limón). El año 2019, Natalia Prieto, su fundadora, comenzó a incursionar en masas dulces y decoración y fabricar ella misma algunos de los productos, por lo que comenzó a tomar cursos de galletas y tortas.
"Lanzamos nuestro primer producto que fueron las galletitas decoradas las que realizo a pedido, para diferentes eventos y ocasiones, donde el ingrediente principal es el glasé. Con mis estudios de pintura y arte en dos casas de estudios, he querido hacer algo diferente y este año comencé a pintar las galletas como si fueran un lienzo además del clásico glasé y sus diferentes texturas".
Hoy sus galletas La Pachita se elaboran además de eventos particulares para cafeterías, desayunos y empresas.
Contacto: +56 9 9938 1378
Instagram: @lapachitacandybar
Facebook: www.facebook.com/La-Pachita

Disfruta mejor tus comidas con The Dukkah Factory Chile

Hace algunos años atrás llegó a nuestras manos un Dukkah, una exquisita mezcla de frutos secos, semillas y especias, tostadas y machacadas a mano.
Un producto versátil el cual lo puedes utilizar para cualquier tipo de preparación que tengas en tu cocina. Puedes adobar carnes, aliñar ensaladas, esparcir sobre cremas o simplemente usarlo como lo hacían en sus orígenes hace unos 2.000 años atrás en el medio oriente, que era untar un pan pita en aceite de oliva y luego en dukkah.
Nosotras creamos The Dukkah Factory Chile y tenemos 4 variedades Clásico, Picante, Thai y nuestra última creación, el Chileno, con sabores propios de nuestra tierra mezclándolo con la receta tradicional del dukkah para no perder su originalidad.
La mejor parte es que es keto, vegano, libre de gluten y bajo en sodio.
Es un complemento saludable y le da esa crocancia a tus platos haciéndolos diferentes cada día.
Más información en +56964026750
Instagram: the_dukkah¬_factory

EXPERIENCIA NOCHE GOURMET

Hotel The Ritz-Carlton, Santiago: Simplemente elegancia y sofisticación

Además, y a casi dos años de su cierre debido a la pandemia, The Ritz-Carlton Bar reabre sus puertas para que los comensales puedan disfrutar de un ambiente clásico, elegante y relajado en uno de los lugares imperdibles en Santiago.

Por **Carlos Montoya Ramos**

Hablar de la marca The Ritz Carlton significar lujo, elegancia y sofisticación. Por lo mismo, tener la oportunidad de visitar el Hotel The Ritz-Carlton, Santiago solo puede augurar una experiencia inolvidable.

Actualmente, y dado el levantamiento de las medidas más restrictivas producto de la pandemia, una excusa perfecta para disfrutar este clásico de la hotelería santiaguina es conocer la experiencia de la Noche Gourmet.
Ésta considera una noche de alojamiento en sus lujosas y amplias habitaciones, las que incluyen una Cafetera Nespresso, y además son decoradas con detalles, que inmediatamente marcan el sello The Ritz Carlton. Junto con ello, la velada continúa en su renombrado Restaurante Estró, con un aperitivo de bienvenida y una cena de 3 tiempos con preparaciones que logran satisfacer ampliamente todos los sentidos.

ESTRÓ: UNA COCINA QUE CAUTIVA LOS SENTIDOS

Destaca la entrada de ceviche de atún pascuense, con un cremoso de palta, wakame, edamame, hojuelas de coco tostadas y aderezo de soya dulce; junto con las gyozas rellenas de hongos sureños, pepino, ají cacho de cabra escabechado con edamame y reducción de pisco.

De fondo, el tataki de atún del pacífico en costra de especias, con un dúo de quínoas andinas, cremoso de palta con leche de coco y pebre de mango, viene perfecto para despedir las cálidas noches del verano. De lo contrario, el lomo liso Black Angus a la parrilla, con risotto trufado de tomates secos con vino carmenere y demi-glace de oporto es la alternativa ideal para los amantes de la carne.

La inspiración de estos platos proviene del trabajo conjunto de Alejandro Mat, chef ejecutivo de The Ritz-Carlton Santiago y Sergio Castro, chef de Restaurant Estró.

"Nos inspiramos en la temática de la nueva cocina Chilena, teniendo en cuenta nuestra tierra, el mar y las montañas y de ahí comenzamos a discutir siempre sobre un ingrediente central que puede ser como por ejemplo el atún del pacifico, y con qué ingredientes autóctonos lo combinamos, cocción, color, textura, sabor y forma. Nuestra idea es siempre plasmar todos esos sentidos en el paladar de nuestros clientes", explica Sergio Castro.

Ya en la mañana, el desayuno en formato buffet ofrece una amplia variedad de frutas,

panes y masas dulces, además de cereales y jugos, junto con algunos clásicos como huevos preparados de la forma que lo solicite el comensal, hasta un inigualable tocino ahumado en madera de manzano.

La experiencia de la noche gourmet, señalan en el Hotel The Ritz-Carlton, Santiago, estará disponible de manera indefinida durante el 2022, junto con otros planes orientados a la familia, como la posibilidad de disfrutar de un relajante día de SPA y hacer uso de su piscina temperada, jacuzzi y servicio de masajes.

THE RITZ-CARLTON BAR REABRE SUS PUERTAS

Tras casi dos años, y luego de su cierre debido a la pandemia, The Ritz-Carlton Bar, ubicado en el hotel del mismo nombre, reabre sus puertas para que los comensales puedan disfrutar de un ambiente clásico, elegante y relajado en uno de los lugares imperdibles en Santiago.

Angello Vallejos, Director de Alimentos y Bebidas de The Ritz-Carlton, Santiago, reconoce estar muy contentos por volver a reencontrarse con sus clientes y amigos. "Estábamos aguardando este momento hace mucho tiempo y hoy los esperamos con lo mejor de la gastronomía local con foco en los productos del mar y la coctelería del hotel".

Alejandro Mato

Sergio Castro

En un ambiente clásico y siendo el punto de entrada para descubrir la experiencia en el hotel, la invitación es a degustar cócteles artesanales y vinos premium, junto a una amplia selección de whiskies y coñacs, todo acompañado de un delicioso menú costero, con opciones de bocadillos y degustaciones para acompañar la velada.

Dentro de la oferta gastronómica del espacio, destacan las preparaciones para compartir, ensaladas, sándwiches y postres. Entre ellos, existe una variedad de recetas saladas con productos locales frescos a base de salmón, merluza austral y yuca. Mientras que en platos dulces sobresalen las tortas de chocolate de leche y parfait de berries.

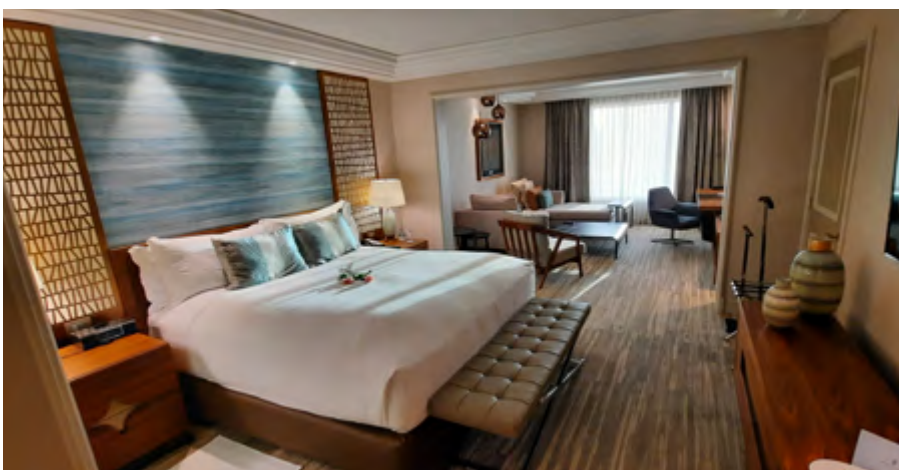
PREPARANDO LA APERTURA DE SU CLUB LOUNGE

Volver a disfrutar de la elegancia del Hotel The Ritz-Carlton, Santiago, junto con el excelente y cordial servicio de todo el equipo, demuestra que la recuperación del sector hotelero comienza lentamente, pero a paso firme, a retomar la actividad anterior a la pandemia.

De hecho, desde el establecimiento plantean que la expectativa durante este 2022 es que comience la recuperación de los huéspedes internacionales, tanto de turismo como corporativo, producto de la reapertura de fronteras y la disminución de las restricciones de ingreso al país. De hecho, durante los últimos meses han visto una recuperación en este aspecto.

Por último, el próximo anunció en el Hotel The Ritz-Carlton, Santiago será dentro de los próximos meses, y es la reapertura de su Club Lounge para retomar la operación normal que tuvieron hasta 2019.

Hotel The Ritz-Carlton, Santiago
Restaurante Estró
El Alcalde 15, El Golf, Las Condes
+56 2 2470 8500
www.ritzcarlton.com/es/hotels/santiago



LO QUE SE VIENE EN ALIMENTACIÓN...

¿Comeremos lo mismo?

Con todo el cambio climático y la escasez de alimentos, ¿se han preguntado si seguiremos comiendo lo de siempre?

Por
Carmen Gloria Rodríguez
Nutricionista
Asesora en Nutrición y Salud

Cuando hablamos de alimentación actual, pensamos principalmente en alimentos procesados o chatarra, pero al pensar en alimentos del futuro, ¿que se nos viene a la mente? ¿Algún preparado en cápsula? ¿Alimentos que ya no encontremos? ¿Carne artificial en cultivo in vitro o algo diferente e innovador que no estemos acostumbrados a consumir?

También es importante replantearse: ¿Comemos responsablemente? ¿Lo que no ocupamos, se desperdicia? ¿Reciclamos? ¿Somos ecológicos? ¿Usamos biotecnología? Uff, palabras muy escuchadas este último tiempo, ¿pero hacemos algo al respecto?

Digamos lo que realmente es: somos tradicionales y nos cuesta incorporar nuevos alimentos como sustento nutritivo. Algunos ya se están introduciendo en el mercado, como algas, raíces, brotes, setas, algunos tipos de trigo, mijo, semillas, legumbres, carne artificial, o el ahora conocido nopal, que está siendo introducido muy fuertemente por sus grandes propiedades nutricionales (alto en fibra, antioxidantes y carotenoides. Es además antiinflamatorio, provoca sensación de saciedad y ayuda a controlar la glicemia en personas con diabetes. Asimismo hay otros menos habituales como insectos que en otros países se consumen mucho hace bastante tiempo, por su alto contenido en ácidos grasos, proteínas, fibra y minerales; y ojo, que ya hay granjas de insectos para alimentación animal.

Aunque algunas personas sientan rechazo por los insectos, la Entomofagia (o consumo de insectos para la alimentación humana), cada vez va en aumento, así es como en algunas regiones de Asia, África o América Latina donde ya se practica su consumo. Los más usados son orugas, saltamontes, langostas, escarabajos, hormigas, chinches… ¿Los probarías a conciencia?

En cuanto a las algas, los japoneses fueron los pioneros. Encontramos propiedades tan buenas en las algas y microalgas como hidratos de carbono y proteínas vegetales de muy buena calidad. En Chile, el consumo se centra principalmente en restaurantes japoneses y como suplementos alimentarios en cápsulas.

Otro caso, es el uso de vegetales y legumbres en preparaciones tradicionales como hamburguesas, y aunque la disminución en el consumo de carnes ha sido lenta pero sostenida ya sea por precio, disponibilidad, creencias, etc, cada vez más, encontramos mayor oferta y variedad en este tipo de preparaciones. Aunque el sabor y la demanda es menor, poco a poco la tecnología está logrando llegar al sabor similar de las carnes.

La introducción de nuevas fuentes alimenticias aún mantiene una gran lista, pero en resumen, la incorporación de nuevos alimentos viene más pronto de lo que piensas, los que ayudarán a elaborar preparaciones con sabores diferentes pero equilibrados, novedosos y a la vez nutritivos, capaces de cubrir las necesidades nutricionales con un costo menor a través de la generación de tecnología aplicada en los procesos productivos.

MARALEGRE RESTAURANT

Un mirador gastronómico en el puerto de Valparaíso

Una comida con un estilo más pop es el eje de este comedor ubicado en el corazón del Cerro Alegre, en la turística ciudad puerto que propone una cocina contemporánea, rescatando productos nativos, y ocupando técnicas vanguardistas y de especialidades.

Por **Antonio Brillat**
Columnista Enogastronómico
Fotos: Tomás Pfeiffer

Claramente hace unos años las distintas propuestas gastronómicas que se enclavan en los cerros porteños vienen dando que hablar, acompañado de un target de primer nivel e instalaciones que brindan a los turistas nacionales e internacionales, un servicio de clase boutique para disfrutar esta pintoresca ciudad que forma parte del patrimonio de la humanidad.

Ese es el caso de restaurant Maralegre, un magnifico ambigú con capacidad para 48 comensales, entre terraza y comedor interior que se enclava con un mirador inigualable al puerto que se funde de manera sincrónica con el hotel Casa Higueras. Está abierto a todo público, no sólo a los que se hospedan en él. El comedor, ocupa uno de los cinco niveles originales de una señorial casona que data del año 1920, la cual a través de una primorosa ornamentación propone la fusión de modernidad, elegancia y estilo para recibir a los comensales en sus servicios de desayunos, almuerzo y cena (08:00 a 10:30 am – 13:00 a 15:00 pm – 19:00 a 22:00 pm).

Aquí la propuesta en sencilla y sin aspavientos. Su carta, busca la esencia de cada uno de los productos seleccionados para lograr su máximo de potencial, en armonía con la temporada, las vedas, y recursos locales

persiguiendo preparaciones vanguardistas y delicadas. Preparaciones con pinceladas criollas y el lucimiento de la barra de cocteles bien logrados y pensados en armonía con su carta.

UN MENÚ DE ESPECIALIDADES

Se nota claramente una propuesta actual y moderna. Una cocina joven y creativa que rescata productos de zona e ingredientes de temporada, en la cual manda una formalidad amena de su ambientación donde su chef Eduardo Astudillo, se pasea en una propuesta bien lograda y para paladares exigentes que buscan reconocer sabores propios de la zona, raíces porteñas, con lo mejor del mar chileno, pero con una innegable superposición de sofisticación y elegancia.

Para abrir los fuegos, regocíjese con unos de los cócteles de su carta de bar. El de la casa un recomendable Higuera Sour, que hace honor al hotel que alberga al restaurante. Un pisco sour tradicional o uno de los onderos esprit, le vendrá a la perfección para empezar a deleitarse con la terraza y miradores que ofrece el comedor, bajo las delicadas manos de la bartender Pamela Pedernera.

La carta tiene muy buenas intenciones que valen la pena mencionar. Mourren Busta-

mante, garzona de Maralegre, nos tienta como entrantes recomendados, con unos tiernos locos con cremoso de palta, algas y emulsión de cacho de cabra, que no pudimos rechazar. Como alternativa al toque marino, le sugiero su lomo liso, espinaca y endivia rellena con ricota y albahaca. Para los amigos de los vegetales o de paladar vegano, lo dejarán más que contento una fina croqueta de quínoa, espagueti de nabo y humus de setas con una emulsión de almendras.

Para los que buscan la golosoría de los fondos, sus costillas de cerdo desmechadas acompañadas de un puré en base a sriracha, habas y pepino, ampliarán su placer, mientras se regocija de una espectacular vista a los cerros y mar de Valparaíso. Ahora, si lo suyo es el mar, una magnifica porción de la pesca del día acompañado de un arroz cremoso de camarones, tártaro de mariscos y crocante de papa, lo templarán.

Para el momento dulce que con ese mirador lo merece, un pastel de queso a base de mousse de queso crema con crocante de chocolate blanco y sorbete de sandía o un cremoso de chocolate al 72%. Créanme resultará de altura para poner epílogo a la postal gastronómica que ofrece Maralegre Restaurant en la escena porteña. Todo a cargo de María José Smith, de quien además puede disfrutar su repostería en los desayunos buffet que se ofrecen de lunes a domingo.

En cuanto a cervezas, espumantes y destilados, Maralegre, brinda una carta ajustada pero basta para satisfacer los gustos de distintos paladares. Y en torno a mostos de uvas resultan bastante interesante sus propuestas en etiquetas de vinos. Con fuerte presencia de viñas y cepas de cultivos locales de los valles de Casablanca, Leyda, San Antonio y Lo Abarca, y obviamente de los valles insignes de nuestro Chile para sus cepas tintas como Maipo y Colchagua, que dan un cierre perfecto para poder disfrutar una velada de primera línea con una propuesta sólida y de vanguardia en clave porteña.

Un recomendable del puerto que no puede pasar por alto para disfrutar un momento romántico o para compartir en familia o amigos, en cualquiera de sus servicios.

Restaurant Maralegre
Higuera 133,
Cerro Alegre, Valparaíso.
+56 32 236 5350
+56 9 8480 2140

Contacto:
reservas@maralegre.cl
admin@maralegre.cl

Facebook: Restaurant Maralegre
Instagram: @restaurantmaralegre
www.maralegre.cl

COLORWORKS® Impresoras de etiquetas a color

- Mayor flexibilidad y control
  Imprime la cantidad que necesitas.
- Maximiza tu eficiencia
  Imprimes rápido y sin desperdicios.
- Etiquetas a todo color
  Destaca la identidad de tu producto.
- Aumenta la rentabilidad
  Minimiza los costos de inventario.

Solicita una demostración en **eventos@epson.cl**

www.epson.cl epsonlatinoamerica @epsonlatin epsonlatinoamerica @epsonlatinoamerica

EPSON® EXCEED YOUR VISION

COCINA NIKKEI

Osaka Santiago reabre sus puertas en Nueva Costanera

La propuesta gastronómica, desarrollada por el equipo líder de Osaka Perú, mantiene parte de su carta tradicional, como el ceviche wasabi, makimonos y nigiris de ostión "Hotate Truffle"; e incluye sorpresas como Osaka Steak, Niku Kabayaki y Asado Gyūdon.

Por **Carlos Montoya Ramos**

Tras dos años de pausa, el jueves 17 de marzo Osaka Santiago abrió las puertas de su local en Nueva Costanera, para volver a ofrecer una de las cocinas Nikkei más reconocidas y laureadas de la capital. De la mano del Grupo Mil Sabores, el equipo de cocina de la marca para el mundo estuvo a cargo de la carta 2022, que mantiene parte de sus platos tradicionales e incorpora novedades.

La propuesta gastronómica, desarrollada por el equipo líder de Osaka Perú, mantiene parte de su carta tradicional, como el ceviche wasabi, makimonos y nigiris de ostión "Hotate Truffle"; e incluye sorpresas como Osaka Steak, Niku Kabayaki y Asado Gyūdon.o

Y es que Osaka es una marca con historia. Osaka Santiago fue el primer restaurante, instalado en Chile, en ingresar el año 2013 al Ranking 50 Best de la mano de su prestigioso chef Ciro Watanabe, quien falleció en 2020. Por lo mismo, y en una decisión que representa un homenaje al trabajo de Ciro, el Gerente de Grupo Mil Sabores, Bogdan Piotraszewski, señaló que la carta actual conserva algunos platos creadas por Ciro, que se complementan con las nuevas preparaciones. "Por eso, no podemos compararnos y calificar si es mejor, sino que en esta nueva etapa ofrecemos una propuesta distinta, pero que mantiene el sello de Osaka".

En 2021 la franquicia fue adquirida por el Grupo Mil Sabores, propiedad del empresario Andrés Belfus, que maneja, entre otras marcas, de Gastón Acurio: La Mar, Panchita, Tanta, Barra Chalaca, Papachos y, próximamente, El Bodegón Taberna Limeña. Además, en los últimos años ha desarrollado

marcas propias: La Sanguchera del Barrio, El Japonés, Muu Steak, Take a Wok, Milá, Jalisco, entre otras próximas a inaugurar.

UNA CARTA CON NOVEDADES Y TRADICIÓN

La actual carta de Osaka Santiago, a cargo del Chef peruano Joannes Frkovich, incluye, además de preparaciones Nikkei, postres, cocktails y mocktails (cocteles sin alcohol), mezclando la tradición con nuevas recetas.

Destaca en la carta el Ceviche Wasabi, un ceviche de ostiones y pescado blanco del día, con salsa cítrica y un leve toque dulce, decorado con una hoja de capuchina, planta comestible conocida también como "espuela de galán".

También reluce el Hotate Truffle, un aromático nigiri de ostión cortado en lámina con mantequilla de trufa blanca y limón. Siempre en clave nigiri, el Sake Foie representa un clásico de la marca, con salmón y foie gras en salsa teriyaki y sal Maldon (o sal de escamas).

Mención aparte para el Asado Gyudon Angus, un asado de tira cocinado por 48 horas a 70 grados, dando como resultado un corte de textura suave que se desliza por el hueso. Lo acompaña un arroz pachamanquero con camote crocante y encurtidos.

Por el lado de los postres, el soufflé tibio de chocolate, sablé y helado de matcha es ideal para realizar el cambio de sabor.

En lo que respecta a la coctelería, destaca el Honey Cha, que llega a la mesa en un pocillo de granita artesanal con granita de marcha y ralladura de limón, donde se vierte el Gin Hendrick´ s, sake, miel y yuzu (crítico originario de China) desde una original vasija.

Finalmente, para los que buscan tragos sin alcohol, destaca el Mocktail Citrus Nikkei a base de piña, maracuyá, hibiscus, miel de jengibre y característico cubo de hielo grabado con el logo de Osaka.

Osaka fue creado por los empresarios peruanos Diego Herrera y Diego de la Puente en 2002 y actualmente, está presente en Lima, Buenos Aires, São Paulo, Quito, Bogotá, Miami y próximamente en Madrid.

Osaka Santiago
Av. Nueva Costanera 3736
(al costado del Hotel Noi), Vitacura.
www.osakanikkei.com/es/local/santiago
+56 22 617 0880 / +56 9868 18516

Tortas Naked: Altas en Dedicación, Amor y Calidad

Capas y más capas de sabor que pueden verse a simple vista. Todo exquisito, elaborado con pasión y empacado con cariño, cuidando cada pequeño detalle, donde nacen las diferencias.

Gabriel Albornoz es el protagonista de esta entrevista, y por supuesto su exitoso emprendimiento Tortas Naked. Siempre hay un motivo para disfrutar de una buena torta y de una conversación sobre cómo se crean estas dulces delicias.

¿Cuál es la ventaja de una Torta Naked por sobre las tortas tradicionales?
No existe ninguna ventaja sobre el trabajo de los colegas pasteleros, porque sabemos que es un rubro muy duro y hay que tener mucha dedicación, simplemente tenemos una variedad de tortas con una presentación novedosa, donde jugamos a una manera distinta de presentar nuestro producto como formato "desnudo" de ahí viene la palabra en inglés "Naked", podría decir que ese es el atractivo de mis tortas, además de ser deliciosas (entre risas).

Por **Jeannette Muñoz Aranda**
Periodista & RRPP de RedBakery
www.redbakery.cl

¿Cuándo y cómo creaste Tortas Naked?
El emprendimiento comenzó en pandemia, a mediados del año 2020, donde quede con suspensión laboral (bajos ingresos). Entre el ocio de ver programas de TV, entre ellos uno de pasteles, empecé en casa a probar con tortas (no sabía nada de repostería) y entre pruebas y pruebas empezó a despertar mi pasión por la pastelería (siempre había estado más ligado al área de comidas, no dulces) entonces, comencé a investigar más y más de manera autodidacta en YouTube, mientras hacía decenas de pruebas, de a poco mejorando la técnica, y elaborando recetas para luego decidir abrir un Instagram, con un nombre poco atractivo, debo reconocer, pero un par de amigos que les mostré la idea me asesoraron y llegamos a Tortas Naked.

Así, poco a poco a ofrecer entre amigos y conocidos hasta que de pronto ya estaba comprando más máquinas y buscando un ayudante para seguir creciendo. Y lo que falta crecer…

Antes de seguir conversando con Gabriel, repasemos que hay detrás de la tendencia de las "tortas desnudas"; El nacimiento de las Naked Cakes se produjo en la época victoriana, en Inglaterra entre los años 1850 y 1900, sin embargo, volvieron a popularizarse hace unos años atrás y hoy son una tendencia importante en el mercado repostero.

Se trata de tortas sin cobertura, (con sus capas expuestas a la vista del consumidor), que se definen por su prolijidad en cuanto a diseño y decoración. Es un tipo de pastel que se adapta perfecto en temporadas cálidas. Al menos en Chile fueron las estrellas en los eventos de bodas que se realizaron en los veranos de los años 2013-2018 y luego

su consumo se amplió para toda ocasión, porque como dicen en Tortas Naked; "siempre hay un motivo" y por supuesto no podemos esperar que nos inviten a un matrimonio para degustar exquisitas tortas.

¿Cómo llegó Gabriel Albornoz al rubro de la pastelería?

Como lo comenté en la respuesta anterior, nació de la idea de hacer tortas y pruebas en casa, así poco a poco fue despertando la pasión por este mundo que entrega tanta alegría.

¿Planes de Tortas Naked para el 2022?

Los planes o proyectos más cercanos, es mudarme a un taller de producción un poco más grande para crear nuevos productos tales como; postres, otras variedades y tamaños de tortas, entrar en el mundo de los eventos, matrimonios, etc., pero siempre con la línea y el concepto Naked.

¿Cómo has percibido el mercado pastelero en Chile?

Desde que comencé, que fue a hace poco más de un año, me he percatado que el mercado es grande, me he sorprendido. Así que por eso la idea de la novedad naked, para entrar al mundo pastelero con algo diferente y atractivo para el chileno. Y Gracias a Dios ha habido muy buena receptividad. Debo agradecer por eso.

¿Cuál es la torta favorita de los clientes de Tortas Naked?

En una pregunta difícil, jeje! Es cuestión de gustos, pero entre las favoritas de nuestros amigos clientes está la Torta Hojarasca Duquesa (Esta torta es un hibrido, es decir, es una combinación de bizcochos de chocolate con Hojarascas), la Red Velvet, la clásica Torta Selva Negra, la Delirio de Cacao, Diplomática, la Oreo, la también tradicional Tres Leches y sus variaciones… podría decir que son las que más vendemos.

Acá también detenemos un instante la conversación para entregar algunos detalles acerca de la Torta Selva Negra. La Schwar-

zer Dschungelkuchen es una Torta originaria de Alemania. En la traducción significa "Torta de cerezas de la Selva Negra" y es un típico dulce de la región de Baden de mismo país, donde se encuentra esta zona geográfica que lleva por nombre "Selva Negra" y allí las cerezas abundan. "En nuestra versión Naked la elaboramos los más parecido a la original, compuesta por tres bizcochuelos de chocolate, bañados en kirsch (Licor de Cereza) con capas de Chantilly, Mermelada y Cerezas en trocitos. En su topping, Crema Chantilly con Cerezas Marrasquino enteras y Chocolate", nos relata Gabriel.

En Fiestas Patrias crearon la Torta Terremoto Naked, ¿cómo se gestó?

Fue una torta que creamos como edición especial para hacer honor a las fechas patrias con el trago tradicional de las fechas, tratando de asemejar los sabores y a la vista el parecido, además de buscar siempre la novedad, les encanto tanto a los clientes que la dejamos en el catálogo.

¿Nos cuentas acerca del bonito trabajo de packaging que hacen para el despacho de las Tortas Naked?

En esto tuvo que ver gran parte mi pareja. Él me ayudó mucho a crear el diseño y la presentación, entre pruebas y pruebas ¡dimos con lo que queríamos! Insisto, siempre buscando la novedad y marcar la diferencia.

¿Tortas veganas, para diabéticos y/o para públicos celiacos?

De momento solo trabajamos con ingredientes tradicionales, la idea del taller de producción más amplio al que queremos mudarnos, es para también, crear las naked de este tipo y así dar en el gusto de todos.

Finalmente destacar un detalle no menor; Tortas Naked trabaja con "Merengue Italiano". En Chile hemos disfrutado siempre de la receta llamada "Merengue Francés". El tipo de merengue que utiliza Gabriel es el más constante de todos los estilos de merengues. Está elaborado con un jarabe de azúcar que ha sido calentado hasta la etapa de bola blanda (113 °C a 115 °C). El jarabe de azúcar caliente se bate progresivamente en las claras de huevo después de que se hayan formado picos suaves y luego se bate a picos firmes y brillantes. Su estabilidad y suave textura lo hacen ideal para cremas de mantequilla de clara de huevo y mousses.

Nos despedimos de Gabriel, deseándole que las alegrías sigan para él, como emprendedor, y por supuesto para sus clientes fieles y agradecidos por el despliegue de talento que nace en Tortas Naked.

Les recomendamos seguirlos. Están en…
Facebook:
www.facebook.com/tortas.naked
Instagram:
www.instagram.com/tortas.naked/

¿Existirán alimentos en el futuro?

Por **Guillermo Rivera Reyes**
Chef y comunicador de gastronomía regenerativa

El título de esta columna le sonará engañoso, eso que en el mundo digital le llaman clickbait. De que existirán alimentos en el futuro no cabe duda. De si existiremos para consumirlos, nadie puede asegurarlo.

Si pudiéramos hacer imaginería de lo que significa el futuro y los alimentos quizás necesitamos poner unos cimientos, los de esta columna van desde la Doctora Sonia Montecinos, Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales de Chile 2013, hasta el Doctor José Miguel Aguilera, Premio Nacional de Ciencias Aplicadas y Tecnológicas de Chile 2008, quienes en su vasto recorrido vital y desde la multiplicidad de áreas que necesita el ser humano del siglo XXI, han aportado a darle alguna dimensión de sentido sociocultural a los conceptos que rodean la alimentación cuando se refiere nutrir.

Vamos directo al fondo. Si les digo Quinoa, Kale, Algas, o carnes vegetales, ustedes se imaginarán "súper alimentos" o alimentos del futuro o pensarán en ese posicionamiento de realismo mágico donde la ONU a través de la FAO nos cuenta que de aquí al 2050 debemos aumentar nuestra producción en un 70% para satisfacer a los 9.700 millones de personas que seremos para la fecha. Y claro que debemos aumentar nuestra producción. Pero veamos primero cuáles son los nuevos parámetros o nuevos paradigmas para aumentar dicha producción.

Primero: ¿Qué significa aumentar la producción? Es conocido que la agroindustria tiene una merma de origen y logística del 30% por lo bajo. También es sabido que la resiliencia con el entorno no fue factor durante los últimos 200 años. Entonces. ¿Debemos aumentar al 70% la producción o debemos mejorar los procesos? Claramente el camino es lo segundo, donde la maximización del recurso está trazado por la no precarización de quienes lo accionan y que destierra la palabra basura cuando se habla de alimentos para deconstruirla en excedente.

Segundo: "Los recursos que de la tierra vengan a la tierra deben volver". Este hippismo no es un oxímoron, esto no es astrología ni frases motivadoras para instagram. La capacidad que tengamos de conectar la mega industria alimentaria a la economía circular y poder construir procesos regenerativos es un absoluto. Ahora ¿Existe el interés más allá de la impostura?

Tercero: Debemos definir "cómo abrazar el marketing para alejarlo con toda intensidad de la MENTIRA". Aquí aparece la responsabilidad individual del ser humano y su propia acción. Hemos visto como la mega industria junto con el gobierno de turno nos pide ducharnos en 1 minuto o cortar el agua (de tenerla) cuando nos lavamos los dientes. No se sienta presionado, su labor no es directamente proporcional al impacto de otras áreas colectivas. ¿O acaso podemos agrupar ciudades de un millón de habitantes y referenciarlas a cualquier proceso de minería sin descubrir su inequidad en el consumo? Su labor singular es sí y solo sí, transformarse en un CONSUMIDOR CRÍTICO. De quien, si esta no es su primera lectura de estas columnas, ya me habrá leído. No sienta la culpa estándar católica y patriarcal, infórmese y descubrirá como su propio "habitus" le permite una mejor ducha o una más efectiva escobillada de dientes.

Existen varias otras matrices desde donde podemos sentir que, aunque el mundo a nuestro alrededor se caiga a pedazos, nosotras y nosotros avanzamos. Es aquí donde, sin superponerse, Sonia y José Miguel con su sobre esfuerzo nos entregan datos. -Los ambientes obesogénicos-, referidos a todos esos alimentos y su entorno que fomentan la obesidad, ya son un dato en sí mismo y, el combatirla suena a deber, pero no olvide que esta columna no busca ser un cantón de la moral, aunque el "deber ser" aparezca y reaparezca constantemente, recuerde que quienes divulgamos tenemos por objetivo primordial la entrega de información depurada y conceptualizada para su desarrollo, en un mar de fake news, greenwashing e imposturas. Es aquí donde se ubica el camino vital que en gastronomía regenerativa llamamos "alimentación situada", esa que acontece según su contexto y se manifiesta muchas veces en ambientes como el antes mencionado (obesogénico). La alimentación situada cuenta con preceptos culturales específicos, pero se manifiesta principalmente con perceptos, palabra que conjuga concepto y percepción, es por esto que utilizamos la palabra acontecer. Cuánto entiendo, cuánto asimilo y aplico. Si cada vez que entra a la ducha piensa en el minuto que debe consumir agua no solo su impacto será mínimo, sino que además estará conviviendo con esa doble moral que ya no aguanta más y que nos tiene en la tan utilizada frase de "sálvate solo". Le comento, amable lector, que para esto ya no queda tiempo.

OPTIMIZANDO EL ARTE DEL ETIQUETADO EN EL CANAL HORECA

ColorWorks de Epson: La relevancia del etiquetado para beneficiar a comercios y consumidores

Los equipos ColorWorks C6000 y C6500, dos modelos industriales de 4 y 8 pulgadas de impresión, respectivamente, cumplen el espectro completo de tamaños de etiquetas. Ambos modelos vienen en dos versiones, ya sea con Auto-Cutter o con Auto-Peeler.

Por **Carlos Montoya Ramos**

La responsabilidad que implica a los consumidores revisar sus hábitos de consumo se ha convertido en un desafío para las empresas, no solo para generar productos cada vez más atractivos, sino también para optimizar lo que se denomina el "arte del etiquetado", donde es cada vez más importante comunicar en forma detallada la información acerca del contenido, cuidando la estética de las etiquetas.

Y es que el marketing visual tiene cada vez mayor impacto en las diferentes industrias, especialmente en el canal Horeca, sector donde captar la atención del consumidor final es fundamental. Las empresas buscan generar una conexión entre sus productos y los consumidores con el objetivo de mejorar la experiencia de compra y volviendo relevante la diferencia con otros productos.

Mariana Molina, Gerente de Producto Soluciones Puntos de Ventas y Etiquetas para Epson Chile y Bolivia, plantea que para Epson, es importante "poder ser parte de la revolución del etiquetado, acompañando a las diferentes industrias a mejorar sus productos y sus procesos mediante el desarrollo de etiquetas a color en un solo paso y en las cantidades que el cliente necesite".

SOLUCIONES COLORWORKS

En este marco, la compañía de tecnología, Epson, propone las soluciones de impresión de etiquetas con su línea ColorWorks, que cuenta con cuatro modelos que se adaptan a la necesidad de cada cliente.

Destacan los equipos ColorWorks C6000 y C6500, dos modelos industriales de 4 y 8 pulgadas de impresión, respectivamente, cumpliendo el espectro completo de tamaños de etiquetas. Ambos modelos vienen en dos versiones, ya sea con Auto-Cutter o con Auto-Peeler.

Mariana Molina

Los modelos C6000P y C6500P ofrecen la función de despegue y aplique para aplicaciones manuales o automáticas de etiquetas, mientras que los modelos C6000A y C6500A incluyen un cortador automático para crear etiquetas de longitud variable y permitir una fácil separación del trabajo.

Otra cualidad para destacar de estos equipos es, sin duda, la calidad de imagen y la intensidad del color, algo que automáticamente brinda al usuario la posibilidad de plasmar con exactitud el diseño buscado de la etiqueta, aplicarle estética, mayor señalización, destacar datos, generar más ventas y por sobre todo mejorar la experiencia de compra.

En esta línea, la gerente de Epson Chile y Bolivia afirma que "es una tranquilidad entender que para cada tipo de compañía hay un modelo de impresión de etiquetas ColorWorks que puede ajustarse a sus necesidades, poniendo en valor la importancia que tiene la señalización, información y estética de cada producto".

Actualmente, pensar en la mejora de los productos y los procesos que los crean, significa para muchas empresas pensar en aliados tecnológicos que representen este diferencial en la cadena de valor. Para satisfacer esta demanda, Epson cuenta con equipos de impresión que generan ese valor agregado en el etiquetado de cada producto.

www.epson.cl

El vino del Desierto

En la región de Tarapacá en el kilómetro 29, ruta 665 en la comuna de Pozo Almonte, se ubica el proyecto Vino Del Desierto de la Universidad Arturo Prat. La iniciativa es dirigida por académicos e investigadores y su propósito es recuperar las tradiciones vitivinícolas de la zona y potenciar la actividad cultural y turística local.

Por
Maximiliano Garrido Díaz
Bartender, Sommelier de
Cerveza Doemens

Este emblemático proyecto ya lleva 19 años desarrollándose en una zona donde parece inimaginable el trabajo vitivinícola, pero que con el paso del tiempo, se ha transformado en un aporte para el desarrollo territorial de la región a través de del enoturismo, la tecnología, el emprendimiento y la innovación. Ejes que se han logrado, gracias al apoyo del Gobierno y Consejo Regional de Tarapacá y también con el apoyo de empresas privadas como la Viña Santa Carolina y Teck Quebrada Blanca.

Referente al lugar donde están emplazados, el viñedo tiene el nombre de Canchones y posee un sistema de espaldera simple, con riego por goteo con aguas que se extraen desde napas subterráneas, las que corresponden a aguas milenarias. También se refiere a la estructura que saca la costra de sal que se genera en la superficie del terreno que dificulta la actividad de la agricultura. Sin embargo, las tecnologías lograron crear estos canchones que miden entre 2 y 3 metros de ancho y largos variables en donde se genera esta pequeña "cancha" permitiendo el trabajo de la siembra logrando su primera vendimia en el año 2006 y ocupando métodos artesanales de bonificación guiados por la Universidad y la participación de sus estudiantes.

Este evento comienza a arrastrar el interés de los estudiantes, académicos y autoridades regionales, transformándose en un evento del tipo folklórico de considerable atracción. Gracias a esto, lograron desarrollar el enoturismo denominado "la ruta del vino del desierto", en coordinación con los tour operadores, donde además del protagonismo del vino, participan productos regionales que armonizan y potencian el concepto con identidad regional.

Esta región inicia con una historia importante en la producción vitivinícola que viene desde el paso de los españoles y su interés de producir principalmente vino de misa en localidades como Pica y Matilla. Considerando el clima local y la vid que logra adaptarse para su cultivo convirtiéndose luego en una pequeña industria la que logra abastecer yacimientos como el de Potosí y a las oficinas salitreras.

Alrededor de estas actividades también se suman diferentes actividades costumbristas como la fiesta de la vendimia, de la poda, la fiesta de la limpieza de los canales, tradiciones en las que cada uno de los agricultores iban desarrollando sus actividades en forma de comunidad apoyándose entre ellos.

Las cepas cultivadas en este viñedo fueron reproducidas de antiguas parras existentes, las cuales también fueron estudiadas cuidadosamente para definir a que variedades pertenecían, encontrando la presencia de la cepa País, la que logró exitosamente adaptarse a las condiciones. Otro interesante hallazgo, fue la cepa tinta Gros Colman, originaria de Georgia de la antigua Unión Soviética, siendo exclusiva de esta región. Y sin duda, la variedad blanca que fue descubierta en esta zona y que fue investigada en Santiago de Chile, España y Francia y luego de ser contrastada por 7 mil genotipos, el SAG, la valida y registra como la primera cepa chilena registrada y conocida como Tamarugal. Esta cepa, ha obtenido importantes reconocimientos nacionales.

Sus exclusivos vinos están disponibles en tiendas de vino, restaurantes, hoteles y ruta del vino en Tarapacá.

HOTEL ALTO DEL SOL LATORRE - MEJILLONES

Comodidad al servicio del cliente

La propuesta ejecutiva que brinda este complejo hotelero en Mejillones, ciudad que brilla hoy en día en la región de Antofagasta, por ser un polo industrial, portuario y turístico, lo ubica como una de las mejores opciones para alojar en esta ciudad. Hotel con un enfoque business determinado por la personalización de las experiencias y el buen servicio, junto con el sello de garantía que ofrece la cadena hotelera Alto del Sol en la región cuprífera.

Por sí sola, la comuna de Mejillones, hace unos años está dando que hablar. Por su fuerte desarrollo industrial y portuario, que ha permitido un crecimiento sostenido y la fuerte presencia de una población flotante nacional como internacional que recala principalmente por motivos laborales.

En esa proyección, el grupo inversor vio la necesidad de satisfacer una fuerte demanda por estadía a nivel ejecutivo de los grandes conglomerados y empresas contratista que fluctúan en torno al negocio industrial de la zona, instalando dos complejos hoteleros en el centro de la ciudad, entregando una alternativa y

Por **Antonio Brillat**
Columnista Enogastronómico

capacidad de alojamiento que brinda la mejor propuesta en este puerto.

Con una privilegiada ubicación el Hotel Alto del Sol Latorre, se encuentra a pocos metros del centro cívico de Mejillones y de su hermosa franja costera. Y a solo cuarenta minutos de la ciudad de Antofagasta y a veinte minutos del aeropuerto Andrés Sabella, dando una conectividad única a los profesionales y pasajeros que se mueven por estas latitudes. Con acceso a las autopistas para localidades como Tocopilla, Calama y mineras de la región.

EJECUTIVO, CÓMODO Y AL SERVICIO DEL CLIENTE

Con instalaciones modernas y servicios de primera calidad, este hotel se estableció rápidamente como líder, fijando tarifas atractivas para el mercado, principalmente para los huéspedes ejecutivos, pero sin dejar de lado al pasajero de ocio que busca una ventana de escape de las urbes y descansar como tomar contacto con la naturaleza y fauna que brinda esta pintoresca ciudad.

Sus habitaciones son amplias y funcionales, ubicadas en dos plantas, además de encontrarse todas equipadas con televisores plasmas, canales premium, aire acondicionado, conexión wifi, amplios baños y closet, estación de trabajo y frigobar. Con habitaciones dobles o matrimoniales del tipo estándar y superior.

Otro de sus diferenciales es su política de flexibilidad de reservas con los pasajeros habituales. Dicha opción se coordina a la necesidad de sus tiempos laborales, lo cual los huéspedes valoran mucho. Asimismo, tiene tres salas de reuniones o eventos, adecuadas con aforo de 60, 50 y 18 personas. Principalmente para reuniones corporativas y estacionamiento con seguridad las 24 horas para los huéspedes.

A primera vista, tiene toda la funcionalidad y el confort necesaria para un huésped que busca instalaciones prácticas, cómodas y ejecutivas, que lo convierten en más que una atractiva opción hotelera, sino en un punto de encuentro para clientes corporativos, atraídos por un servicio dirigido, donde la acogedora calidez es la que impone la diferencia.

GRATA SORPRESA GASTRONÓMICA

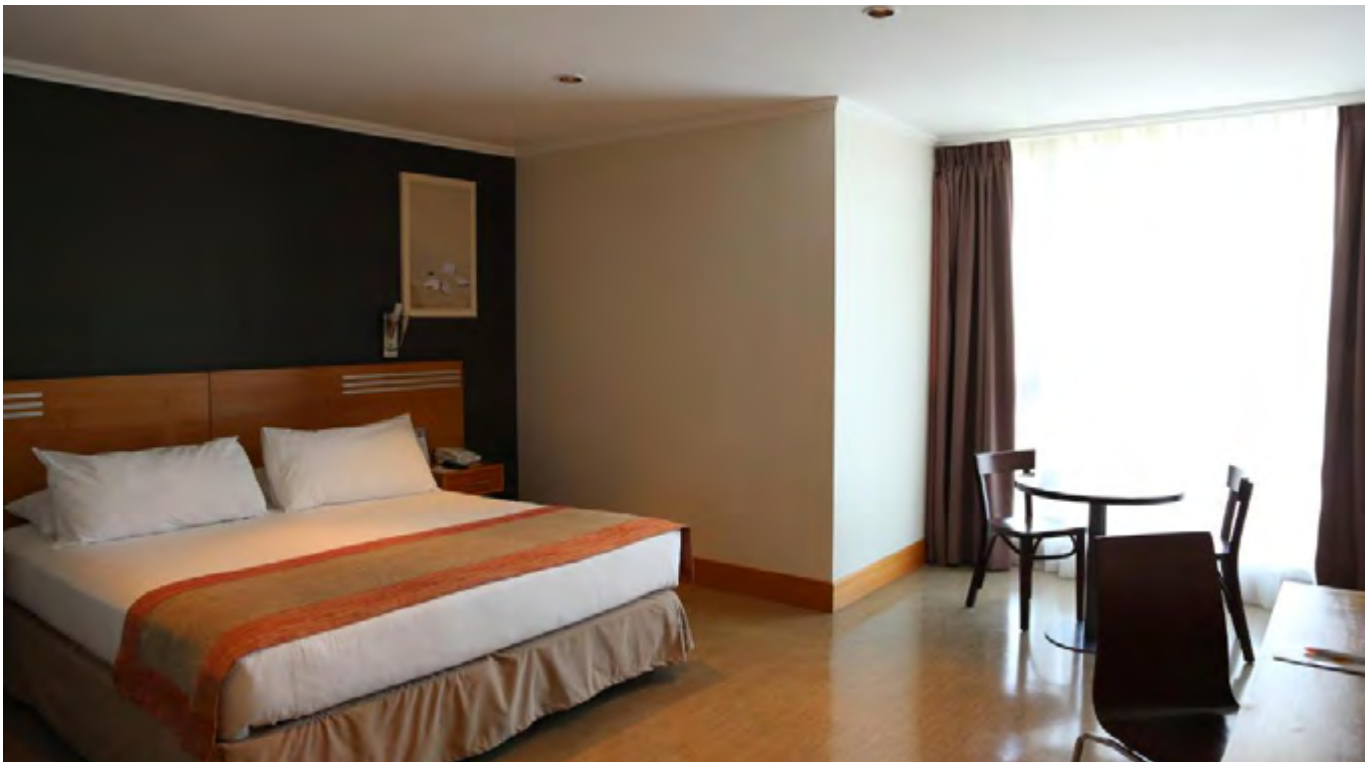
Todas las mañanas se sirve desayuno continental, bajo la modalidad asistida. El cual es bastante completo, entregando la variedad de alimentos suficientes para emprender un nuevo día. En horario de 07:30 a 10:30 horas.

Por su lado, el eje gastronómico del hotel, lo entrega su restaurante Otaria, haciendo pábulo a la hermosa fauna marina que reina por estas costas, especialmente por las crías de los lobos marinos que son un verdadero punto de atracción turístico en la localidad.

El restaurante del hotel ofrece una carta bien construida a base principalmente de mariscos, pescados y preparaciones internacionales. Todo en un tinte de "trattoria" a base de bisteca, pastas, lounge bar y cavas de vinos. En entrantes se lucen sus preparaciones marinas a base de ceviches, tartar y jardines de mariscos con un recomendable mix de empanadas, que lo dejarán más que contento, ahora si a eso le suma un pisco sour de la casa, su estadía y viaje, ya habrá valido la pena.

Para sus fondos sus carnes vienen en buen tamaño y punto de cocción con excelentes opciones de guarniciones y acompañamientos, tales como papas fritas y rusticas, a lo pobre, arroz cremoso y ensaladas varias con opciones de salsas a la margarita, mantequilla, cuatro quesos o al vino tinto.

Para el cierre un buen mousse de chocolate o chessecake de maracuyá serán ideales para un goce a nivel local. Una buena barra de cervezas nacionales e internacionales como selección de vinos da un punto alto a este comedor, que complementa a la perfección con la propuesta hotelera que entrega la cadena.



SELLO HOTELERO LOCAL

Finalmente, al hablar de proyecciones para el corto, mediano y largo plazo, la cadena Alto del Sol, se sigue consolidando como la mejor opción de la comuna de Mejillones con los servicios adecuados a las necesidades sanitarias reinantes y seguir brindando comodidad a sus huéspedes. Mientras que sigue en su proyección, el posicionarse a nivel región, para pasajeros exigentes, con una oferta acorde al mercado, distinguiéndose con un servicio local. A diferencia de otras cadenas hoteleras presentes en la región.

Por estas características, además de su crecimiento sostenido y su reconocida reputación como empresa circular y socialmente responsable, Hoteles Alto del Sol, se muestran como una atractiva opción para el huésped corporativo y de ocio que buscan buena funcionalidad a un nivel de servicio ejecutivo con una excelente ubicación y tarifas en la ciudad de Mejillones.

Hotel Alto del Sol Latorre, Mejillones
Av. Almirante Latorre N° 838,
Mejillones – Chile.
https://hotelaltodelsol.com/hotels/latorre-mejillones/
+56 55 262 3312
reservas.latorre@hotelaltodelsol.com

fluye®
Las copas y platos de tu restaurante quedan impecables con la tecnología del futuro
GARANTÍA DE POR VIDA GARANTÍA
Evita el problema de aguas duras de forma amigable con el medioambiente, para conseguir el acabado perfecto con tu lavavajillas.
Para mayor información escríbenos a info@fluye.cl o llámanos al +56222327966
www.fluye.cl

THOMAS DUBAERE:

"Si todo marcha bien, Chile tiene posibilidades de mantenerse como uno de los principales mercados para los países hispánicos"

En entrevista con Revista Canal Horeca, el CEO Accor América del Sur, brindó un positivo escenario de la cadena a nivel Sudamericano, donde el año pasado sumó 22 nuevos hoteles a su portafolio, y este año el grupo también prevé abrir otros 25 hoteles en la Región. En Chile, en tanto, destacó sus ubicaciones estratégicas al estar Accor presente en 10 ciudades del país, lo que permite tener un turismo nacional y atender necesidades de sectores productivos, como la minería, entre otros, sumándose este 2022, el primer ibis styles de Chile a Antofagasta con 153 habitaciones.

Por **Daniela Salvador Elías**

Aunque la pandemia hizo estragos en la industria del turismo, afectando al Horeca y sobre todo la hotelería a nivel mundial, la marca Accor tuvo un exitoso cierre el 2021, año en que sumó 22 nuevos hoteles a su portafolio en Sudamérica.

Y eso no es todo, la cadena apuesta por franquicias, residencias y coworking para 2022. El grupo también prevé abrir otros 25 hoteles en la Región durante este periodo.

A su vez, en Sudamérica cerró un 2021 con un volumen de negocios de 400 millones de euros y un RevPAR de (-42 %) en comparación con 2019. A esto se suma que tiene proyectado una gran expansión de marcas internacionales en la Región: SLS Hotels & Residences en Uruguay y Argentina, Sofitel Barú en Colombia, JO&JOE que llegaría en el primer semestre a Sudamérica y WOJO, marca global de coworking de Accor.

En Chile, el panorama también es alentador. De acuerdo a Thomas Dubaere, CEO Accor América del Sur, "durante el último año hemos visto una actividad más 'normalizada', con una tarifa promedio que ya ha retornado a los niveles 2019 y un RevPar que a nivel global mejora en por medio 5 puntos porcentuales cada mes, desde abril de 2021".

Añade que en el país, hay varios aspectos positivos a destacar. "Por ejemplo, nuestras ubicaciones estratégicas al estar presentes en 10 ciudades del país, nos permiten tener turismo nacional y atender necesidades de sectores productivos, como la minería. Mientras en Santiago, donde tenemos más turistas extranjeros, realizamos importantes renovaciones para nuestros clientes. Ahora solo estamos esperando la flexibilización de las medidas locales para que se reactive el turismo internacional".

En este sentido, el CEO Accor América del Sur, indica que si todo marcha bien, Chile tiene posibilidades de mantenerse como uno de los principales mercados para los países hispánicos.

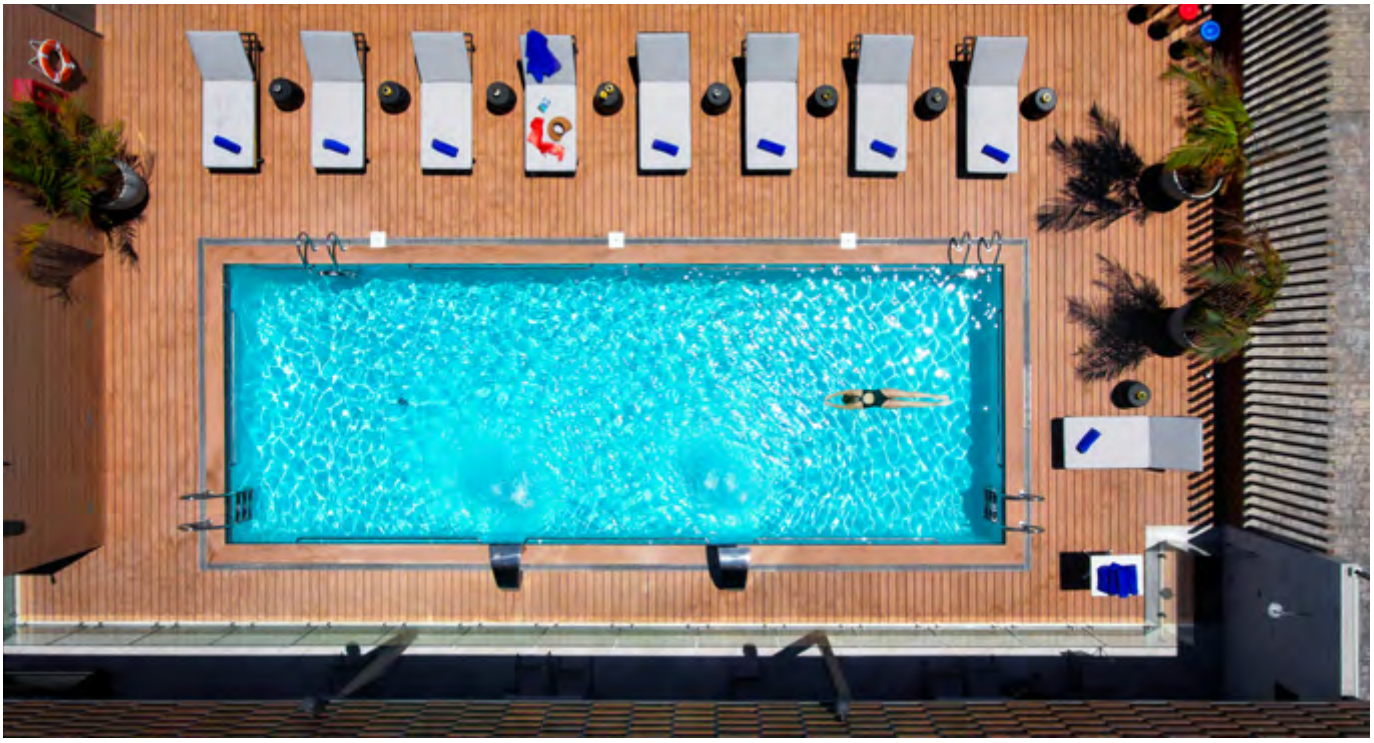
Una buena noticia, a lo que se agrega que el 2021, Pullman Santiago El Bosque y Pullman Santiago Vitacura completaron sus remodelaciones bajo los nuevos conceptos de la marca con un diseño moderno y cosmopolita que durante el 2022 será complementado con el lanzamiento de sus nuevos restaurantes Lila y Ofelia. Asimismo, se realizó la renovación de Novotel Santiago Las Condes que estrenó su nuevo restaurante Nuna, inspirado en una cocina con sentido con ingredientes locales.

ACCOR EN EL NORTE DEL PAÍS

Recientemente la cadena Accor tuvo una exitosa temporada estival, donde se pudo apreciar a lo largo de los hoteles de la cadena mucha demanda, no solamente por el público leisure, sino que también por el corporativo. "Para nosotros ha sido una grata sorpresa porque hemos trabajado continuamente y con buenas tasas de ocupación durante toda la temporada", señala Thomas Dubaere.

A esto se suma la reciente apertura de Novotel Arica con 144 habitaciones frente al mar. Esta propiedad se convierte en el hotel número 24 de Accor en el país, sumando 3.882 habitaciones. También en el norte, este 2022 llegará el primer ibis styles de Chile a Antofagasta con 153 habitaciones. Este es un proyecto emblemático del año en el país. En tanto, en los hoteles del grupo se inaugurará Wojo, espacios de coworking con acceso wifi gratuito en áreas comunes de los hoteles (lobby, bares y restaurantes) para acercar sus propiedades a la comunidad.

La propuesta de los hoteles Novotel está pensada para personas que viajan tanto por placer, como por negocios y que buscan un equilibrio entre sus actividades. Estos brindarán experiencias para reconectar con ellos mismos, su ambiente; y compartir ya sea en el lounge, en la



terraza, en el bar, piscina, o en otras áreas comunes de sus instalaciones.

Mientras que para los ibis Styles, la finalidad es ofrecer un hotel moderno, con un diseño creativo y alegre, con una marca líder en el segmento económico.

"Todos los hoteles cuentan con la certificación ALLSAFE de Accor, un sello que establece estándares de higiene de primer nivel y proporciona la tranquilidad de los huéspedes que es lo que más necesitan en estos días", indica Thomas Dubaere.

PROYECCIONES

Sin duda, el 2021 fue otro año desafiante para la industria hotelera, pero también fue el periodo en que Accor comenzó a ver señales de recuperación. "Estamos conscientes de los cambios que la pandemia genera, sobre todo considerando las fluctuantes restricciones, pero tengo confianza que ahora sabemos bien cómo actuar rápido y mitigar los posibles impactos. Hoy nuestros resultados financieros muestran que vamos en la dirección correcta el revenue del grupo fue de 2,204m euros para el año, con un incremento del 34% comparado con 2020", expresa el CEO Accor América del Sur.

Y es que sin ir más lejos, la cadena ha logrado una consolidación a nivel internacional, abriendo cerca de 300 hoteles, y en Sudamérica logró la apertura de su hotel número 400 con Sofitel Barú en Colombia. A su vez, tienen planificadas más

de 1200 nuevos establecimientos para los próximos años.

"La naturaleza humana nos lleva a conectarnos con otros, explorar nuevos lugares y conocer o vivir otras culturas. El aumento de la confianza a nivel general, está impulsando una recuperación global y, aunque la visibilidad está restringida, creo que el repunte continuará en 2022", indica.

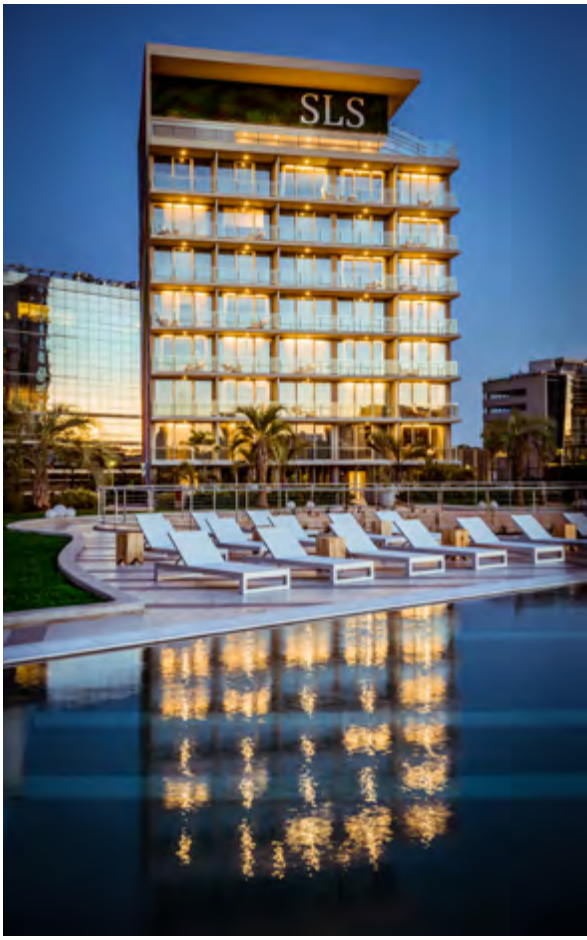
Para 2022, Accor proyecta abrir otros 25 hoteles en Sudamérica, 17 en Brasil y 8 en países hispanos, además de acelerar nuevos contratos en el modelo de franquicias. Países como Argentina, Chile, Colombia y Perú, además de Brasil, continúan en la mira para la expansión de la compañía, ya sea a través de conversiones o greenfield.

"Nuestro objetivo es llegar a 700 hoteles en operación y pipeline en 2025. La región actualmente cuenta con 410 hoteles en operación, 330 en Brasil y 81 en países hispánicos, con un pipeline de 81 hoteles en América del Sur (58 de ellos en Brasil). La empresa está a dos años de concretar su estrategia de 42 mil habitaciones franquiciadas para 2024, proyecto denominado 42k24. Hace 10 años tenía solo el 12% de las habitaciones franquiciadas, hoy el 43 % y para 2024 espera tener más del 50%", añade.

Otra estrategia de Accor en 2022 es expandir el desarrollo de residencias, aprovechando el portafolio de marcas fruto del joint venture con Ennismore, como: 21c, 25hours, Delano, JO&JOE, Mama Shelter, SLS, Tribe, entre otras.

El grupo también planifica, durante el primer trimestre de 2022, abrir 50 nuevos Wojo Spot, marca global de coworking de Accor, en Argentina, Colombia, Chile y Perú.

Además, comprometidos con la sustentabilidad, durante 2022, Accor ofrecerá a sus clientes corporativos, la posibilidad de compensar las emisiones de carbono de sus estadías y eventos en los hoteles operados por la compañía. A través de la herramienta NZCC (Net Zero Carbon Calculator), será posible realizar la compra directa de bonos de carbono a partir de la captura de información detallada de los eventos, incluyendo desplazamientos, número de personas, menús, uso de energía y emisiones a lo largo de la cadena de valor del evento, entre otros.



STEWARD
GASTRONOMÍA PROFESIONAL

Te apoyamos para empezar tu negocio

Hace más de 5 años, Steward abrió la categoría de equipamiento, motivo por el cual se consolidó un equipo de profesionales que apoyan a los clientes en el desarrollo de su proyecto gastronómico.

Para más información envíanos un mail a **proyectos_gastronomicos@steward.cl**

Américo Vespucio Norte 0655, Huechuraba.

LA GUÍA MÁS COMPLETA DEL MERCADO PRESENTA SU TERCERA EDICIÓN

Guía del Pisco Chileno 2022, por Carlos Boetsch

Una de las principales novedades de esta edición es la incorporación de un Marketplace, donde las etiquetas están asociadas a un "carro de compra" que permite acceder al sitio web de cada participante, facilitando la compra directamente a la bodega o al distribuidor. Con esto, los usuarios de la guía tendrán la posibilidad de acceder a ofertas, noticias, y despachos a domicilio.

Por **Carlos Montoya Ramos**

Llegó marzo y trajo consigo la guía que cualquier consumidor, admirador y estudioso del pisco debería tener. Y es que ya está disponible la tercera edición de La Guía del Pisco Chileno por Carlos Boetsch, en su versión 2022.

Con más de 200 páginas, 19 bodegas y más de 60 etiquetas y variedades diferentes, La Guía del Pisco Chileno se posiciona como la más completa del mercado. Su autor, Carlos Boetsch, cuenta con más de 20 años de experiencia en la industria vitivinícola y es el fundador del Evento el Evento Vinos Iconos Chilenos Santiago de Chile, la Feria Piscos Iconos Chilenos Santiago de Chile, La Guía Vinos Iconos Chilenos, La Guía del Pisco Chileno y La Guía Espumantes y Champagne, del Terroir al Vino.

En esta versión aparecen las principales bodegas pisqueras que están moviendo la industria, como ABA, Los Nichos, Tololo, Capel, Mistral, Destilería Nacional, Chañaral de Carén, Curu, Diablo, Galvarino, Kakan, Nontay, Norterra, Republicano, Somerville, Guamanga, Mal Paso, Alamo y Cogotí. Junto con esto, cada pisquera detalla las características principales de los piscos que producen, además de los respectivos premios obtenidos en distintos concursos tanto nacionales como extranjeros.

"Las pisqueras participantes nos han vuelto a abrir sus bodegas para seguir construyendo valor a los amantes del pisco. Las nuevas vendimias están produciendo piscos cada vez mejores, que permiten obtener reconocimientos de calidad en distintos concursos en que participan, tanto nacionales como internacionales, posicionando al pisco como un gran atractivo para el mercado local y para los destinos donde se exportan", explica Carlos Boetsch.

INCORPORACIÓN DE UN MARKETPLACE

Una de las principales novedades de esta edición es la incorporación de un Marketplace, donde las etiquetas están asociadas a un "carro de compra" que permite acceder al sitio web de cada participante, facilitando la compra directamente a la bodega o al distribuidor. Con esto, los usuarios de la guía tendrán la posibilidad de acceder a ofertas, noticias, y despachos a domicilio.
También destaca la participación del desta-

También destaca el rol de la mujer en la industria pisquera, por medio de Bárbara Novoa de Pisco Cogoti, quien desarrolla un proyecto familiar con mucha tradición y liderazgo femenino. Otra marca para conocer es Pisco Curu, que está abriendo mercado en el extranjero, específicamente en Asia y China. No podía dejar de mencionarse a Patricio Segovia, de Pisco Atakameño, la primera destilería a nivel del mar, que le da a su producto aires marinos provenientes del sur oeste en la bahía de Flamenco. Finalmente, está Pisco Republicano, que cada día va captando más adeptos con el gran trabajo de Oscar Miranda y su equipo.

FOMENTANDO EL ENOTURISMO PISQUERO

Esta versión de La Guía del Pisco Chileno rescata el atractivo que está adquiriendo el enoturismo de las bodegas, acercando a los amantes del pisco a entender su proceso productivo, y el concepto que desarrollan.
En este sentido, destaca el gran trabajo de Bodega Los Nichos, en Valle del Elqui, que muestra su bodega en detalle, historia familiar y cata de pisco, proyecto liderado por Francisco Munizaga, miembro de la familia fundadora Munizaga.

cado enólogo Patricio Azócar quien describe en forma simple y entretenida el proceso de elaboración del pisco en sus 5 etapas, desde el cultivo y cosecha, pasando por la vinificación y guarda, la destilación, el tiempo de reposos y tratamiento, para llegar finalmente al envasado del pisco.

¿QUÉ ENCONTRAREMOS EN LA GUÍA DEL PISCO CHILENO 2022?

Dentro de las bodegas más tradicionales, destaca Jorge de la Barra de Pisco ABA, con una variedad de piscos de primer nivel, y exportando cada vez más. Está también Pisco Tololo, que ya se está posicionando como una marca líder en calidad en el segmento alto con premios en Catador. Por su parte, Mistral se erige como marca emblema de calidad y con un restaurante de alta gastronomía en Elqui siempre lleno. Asimismo, Capel, con su amplia oferta de piscos, permite al consumidor elegir muchas alternativas de consumo. Destaca además Diablo, con una atractiva y tentadora puesta en escena que invita a disfrutar sus piscos.

También está el trabajo de Destilería Mistral, con un restaurante, museo e instalaciones de gran nivel, algo que hace de la visita una experiencia que dan ganas de repetir. Destilería Nacional, por su parte, sobresale con su Museo del Pisco en Vallenar, proyecto liderado por Jahir Saba, familia de tradición de la zona, además de ofrecer una interesante oferta gastronómica con su restaurante.

Otra viña que aprovecha su potencial enoturístico es Chañaral de Carén, con Julio Taborga a cargo de su proyecto familiar en Monte Patria; y también está Pisco Mal Paso, que prontamente estrenará su hotel y restaurante, algo que marcará un hito en el Valle de Limarí, en Huamalata, con una puesta en escena de primer nivel, proyecto liderado por la familia Prohens.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PISCO

Con el fin de poder experimentar y desarrollar los sentidos y disfrutar un pisco en una etiqueta, se busca los siguientes aspectos:
1. Evaluación Visual: El pisco transparente debe estar puro, limpio, y sin elementos en suspensión dentro de la botella.
2. Evaluación Olfativa: Debe entregar aromas propios de cada uva, tales como ciertas frutas, chocolate, café, flores silvestres.
3. Evaluación de Sabor: Debe entregar siempre un agradable sentir en el paladar.
4. Evaluación de Intensidad: Debe estar siempre presente en nariz, la presencia del alcohol no agresivo.
5. Evaluación Sensorial: Implica sentir el tiempo que dura una agradable sensación al probar sabores y el alcohol en el paladar en equilibrio.
En términos generales, el pisco debe entregar una rica experiencia a la vista, en nariz y boca que refleje su terroir.

DICCIONARIO DE CATA

- **Afrutado:** Aromas de mucha fruta, generalmente se da en piscos de producción reciente.
- **Amplio:** Pisco bien equilibrado, no extremadamente fuerte en alcohol.
- **Ataque:** Primera impresión que deja el pisco en la boca.
- **Carácter:** Entrega una personalidad única, que identifique un terroir, su cepa, tipo de guarda y su forma de elaborar.
- **Complejo:** De buena elaboración enológica, intriga, invita a las sensaciones de sabor y aroma.
- **Corto:** Pisco de poca permanencia de sensación en boca; muy liviano.
- **Estructura:** Lo perceptible en boca.
- **Floral:** Refleja la naturaleza de la zona.
- **Largo:** Pisco que perdura por largo tiempo en boca y paladar. Puede tener una connotación positiva o negativa.
- **Redondo:** Un Pisco bien equilibrado entre sus distintos componentes.

Más información contactar a Carlos Boetsch:
cboetsch@vinosiconos.cl
+56 9 9888 4154

EMPRESA DE RELACIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN
LÍDER EN LA INDUSTRIA DEL BAKERY EN CHILE
REDBAKERY®
BAKERY TRAINING
BAKERY CLASS
En marzo 2022 iniciamos nuestro primer ciclo de Bakery Class
Orientado a un Bakery Inclusivo y Saludable.
Capacitación para pasteleros, panaderos y emprendedores.
Industrias veganas, sin azúcar y libres de gluten.
www.redbakery.cl
redbakery
redbakery
redbakery.cl
hablemos@redbakery.cl
+56 232497116

ESPECIAL MARZO 2022

Alimentos del Futuro: La revolución mundial que cambiará la forma de comer

Por **Carlos Montoya Ramos**

La industria alimentaria global se encuentra frente al desafío de encontrar nuevos procesos y productos que puedan satisfacer la creciente demanda de alimentos, pero haciéndolo de una forma sustentable con el medioambiente y económicamente viable en el tiempo. Actualmente, los resultados de búsqueda proponen revolucionar la industria y cambiar por completo la forma en que comemos y comprendemos los alimentos.

El cambio climático es un hecho y su impacto alrededor del mundo está causando profundas alteraciones en la operación de diversas industrias. Una de ellas es la alimentaria, donde los extensos periodos de sequía, que en la zona central de Chile se extienden por más de una década, han provocado la desertificación de amplias zonas cultivables, junto a una inminente crisis hídrica que alerta a utilizar el agua en una forma sostenible y eficiente.

Además de esta merma directa en la producción tradicional de alimentos, también se debe considerar el impacto que genera la industria agroalimentaria en la emisión de gases de efecto invernadero, principal causante del aumento de la temperatura del planeta. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la FAO, las emisiones totales de la ganadería mundial equivalen a casi el 15% de todas las emisiones humanas de gases de efecto invernadero, de ellas, el vacuno es la especie más contaminante, con 65% de las emisiones del sector ganadero. A esto se suma el alto consumo de agua de la industria ganadera. Según The World Wide Fund for Nature (WWF), se requieren 7.000 litros de agua para producir alrededor de medio kilo de carne de vacuno, 2.718 litros por para el cerdo y cerca de 2.000 litros para el pollo.

Datos antecedentes, la industria alimentaria global se encuentra en la búsqueda de nuevos procesos y productos que puedan satisfacer la creciente demanda de alimentos, pero haciéndolo de una forma sustentable con el medioambiente, y al mismo tiempo, que sea económicamente viable en el tiempo.

En este escenario, Revista Canal Horeca conversó con diversos actores que actualmente se ubican a la delantera de la innovación alimentaria, algunos con propuestas simplemente disruptivas, como Eat Just, firma con sede en California que en diciembre de 2020 fue la primera en el mundo en ser autorizada para comercializar carne cultivada, o también llamada carne de laboratorio.

Junto con esta exclusiva para el mercado chileno, este reportaje especial "Alimentos del Futuro: La revolución mundial que cambiará la forma de comer", reúne la experiencia de Agrosuper, NotCo, Bugs And Us, la carrera de Nutrición y Dietética de la Pontifica Universidad Católica de Chile, y Done Properly. Además, destaca la participación del programa Transforma Alimentos de Corfo y el Ministerio de Salud, como un importante promotor de innovación en la industria alimentaria, y de la Organización de Consumidores y Usuarios, ODECU, como entidad que por más de 15 años ha realizado estudios de alimentos para evaluar sus atributos, verificar el cumplimiento de la normativa y educar a los consumidores.

LIDERANDO Y PROMOVIENDO TENDENCIAS DE ALIMENTACIÓN MASIVAS

AGROSUPER: "DEBEMOS PROVEER A NUESTROS CONSUMIDORES VARIADAS OPCIONES PARA SUS DIVERSAS NECESIDADES"

Agrosuper, con su marca "La Crianza", ha demostrado ubicarse a la vanguardia de las nuevas tendencias de alimentación, presentes en Chile y el mundo, brindando a los consumidores diversas opciones de productos. Una de ellas es la línea de productos "Delicias del Huerto", donde ofrecen productos finales en base a vegetales, como croquetas y hamburguesas de verdura. Asimismo, cuentan con la línea Vurgers con hamburguesas de legumbre. Finalmente, en 2020, se sumaron a la tendencia plant -based con su línea Meat Free, que tiene hamburguesas, nuggets y croquetas.

Para Rodrigo Arias, Open Innovation Manager de Agrosuper, todos estos productos tienen complejidades técnicas en sus procesos de elaboración, como la línea Meat Free "que es un constante desafío, ya que desarrollar productos con características sensoriales y funcionales similares a la carne animal, con la calidad y sello La Crianza, no es sencillo. Sin embargo, hemos logrado excelentes resultados en términos de sabor y textura".

Respecto a la evolución que identifican desde Agrosuper en el mercado de alimentos, buscando productos innovadores, saludables y sostenibles, Rodrigo Arias reconoce que es una tendencia importante, "y como empresa de alimentos que busca llegar a todas las mesas de Chile y el mundo es también un constante desafío. La alimentación debe ser no solo saludable, sino que equilibrada y debemos proveer a nuestros consumidores variadas opciones para sus diversas necesidades".

En esta línea, en Agrosuper afirman que constantemente están explorando nuevas tecnologías, materias primas y productos,

de la mano de proveedores de vanguardia y startups en Chile y el mundo, "para entregar productos equilibrados y de calidad a los distintos segmentos".

NOTCO: "DELEITAR CON TODO LO QUE NOS GUSTA DE LA COMIDA, PERO SACANDO AL ANIMAL COMPLETAMENTE DE ESA ECUACIÓN"

ANotCo es sinónimo de innovación. Su chef de Inteligencia Artificial, mejor conocido como Giuseppe, ha permitido encontrar combinaciones de plantas que replican las características de productos animales, creando soluciones alimentarias para diversos segmentos. NotCo tiene hoy 5 familias de productos: NotMayo, NotBurger, NotMilk, NotIceCream y NotChicken, las que se pueden encontrar a lo largo de toda Latinoamérica, Estados Unidos, Canadá y Australia.

Maximiliano Silva, Country Manager Chile & Expansion Director en NotCo, explica que todos sus productos buscan algo distinto, "deleitar con todo lo que nos gusta de la comida, pero sacando al animal completamente de esa ecuación, lo que tiene un impacto medioambiental brutal de positivo. Por ejemplo, podría decir que nuestra NotBurger tiene algo especial. Realmente es una hamburguesa espectacular para todos, independientemente de cómo esté hecha, y su impacto en el mercado es gigante, representando más de un 5% de participación entre todos los tipos de hamburguesas".

Acerca de las nuevas tendencias alimentarias, en NotCo destacan la aceleración durante la pandemia del concepto -alimentación consciente-. "Todos estamos más atentos a lo que comemos. Qué comemos, cómo está hecho, cuál es el impacto y propósito de quienes están detrás de nuestra comida. Creemos que en este proceso, NotCo tiene y ha jugado hasta ahora desde Latinoamérica un rol fundamental no solo como ejemplo de lo que la tecnología puede aportar en esta dirección, sino también en la mayor visibilidad de esta propuesta, en el atractivo que genera y en las empresas y marcas que quieren participar de esto", afirma Maximiliano Silva.

Finalmente, y ante el desafío de seguir sorprendiendo al mercado con productos innovadores, el Country Manager Chile & Expansion Director de NotCo revela que buscan seguir contribuyendo con esta transformación de la industria alimentaria, "y ahora en una dimensión global, en todos los mercados y con todas las categorías posibles. Fundamentalmente porque pensamos que no es una moda, es una tendencia que llegó para quedarse en cómo las personas se relacionan con su entorno, y en el cual la comida tiene un espacio central".

Matias Muchnick

PROPUESTAS DISRUPTIVAS EN ALIMENTACIÓN: UNA REVOLUCIÓN DEL MERCADO LOCAL Y MUNDIAL

BUGS AND US: "VAMOS A TENER UNA ESPECTACULAR ALTERNATIVA QUE NO HEMOS APROVECHADO"

¿Estarías dispuesto a comer harina de grillo? Claro, por qué no, debe haber sido el pensamiento de Pablo Flores Audibert, CEO de Bugs and Us, una innovadora startup que está desarrollando alimentos en base a harina de grillo chileno.

"Bugs And Us nace de nuestra motivación por aportar con soluciones a la crisis medioambiental en la cual estamos. La proteína de insectos y en especial la del grillo, es una increíble alternativa que no sólo aporta por ser súper sustentable, sino que en términos nutricionales, es una proteína muy completa con vitaminas, minerales, ácidos grasos y prebióticos. Es así como partimos con la crianza de grillos para poder asegurar una producción industrial, en la cual nos hemos enfocado desde el comienzo donde como todo startup, partimos en una especie de garage a experimentar y desarrollar procesos y tecnologías", sostiene Pablo Flores Audibert.

Decidieron trabajar con grillos, además de por su importante aporte nutricional, por el menor rechazo cultural que existe hacia estos, en comparación por ejemplo a una larva o un gusano. Finalmente, viendo lo que está disponible acá en Chile, el grillo de campo es una especie con mucho potencial.

Según análisis nutricionales que ha realizado Bugs And Us (proximal, perfil aminoácidos, perfil ácidos grasos), la harina de grillo tiene 66% de proteína con un perfil de aminoácidos similar al de la carne. Además aporta con vitamina b12 y minerales tales como calcio, potasio y fierro. "Y si esto fuera poco, también tiene el ratio ideal entre omega 3 y omega 6, y aporta con fibra, algo muy importante dado la deficiencia de prebióticos en la dieta occidental", agrega Pablo Flores Audibert.

Estas características ubican a la harina de grillo, a juicio de Bugs and Us, no solo como un alimento del futuro, sino como un alimento del presente. Esto, para Pablo Flores Audibert, "no quiere decir que sólo vamos a consumir insectos, pero sí que vamos a tener una espectacular alternativa que no hemos aprovechado. De esta forma nuestra producción de alimentos será más resiliente ante potenciales crisis, aportamos en la salud de la población y además innovamos en las sabrosas preparaciones que se pueden hacer con insectos".

Actualmente, Bugs and Us se encuentran finalizando su etapa de desarrollo tecnológico por el lado de la producción de grillos. En paralelo, están piloteando productos de manera interna y con empresas nacionales. "Esperamos a mitad de año realizar el levantamiento de capital para ampliar nuestra producción y comenzar la comercialización de nuestros productos. La industria de insectos comestibles va madurando y esto atrae interés de la academia donde continuamente se va publicando información muy útil que refuerza la calidad de la proteína de grillo", concluye el CEO de Bugs and Us.

INVESTIGACIÓN ACADÉMICA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UC: DESARROLLO DE PIZZAS Y BARRAS ENERGÉTICAS A BASE DE "GRILLO CHILENO"

Precisamente respecto al aporte de la academia en la innovación alimentaria, entre los años 2020 y 2021, académicos y alumnas de la carrera de Nutrición y Dietética de la Pontificia Universidad Católica de Chile, desarrollaron proyectos para evaluar la aceptabilidad y variables nutricionales de pizzas y barras energéticas a base de "grillo chileno", avanzando en el análisis de la entomofagia (alimentación a base de insectos), como alternativa para un desarrollo sustentable en la alimentación chilena.
Sebastián Tobar, chef y profesor de la carrera de Nutrición y Dietética UC, comenzó en 2018 con proyectos de investigación que implicaron la degustación de empanadas a base de larvas de insectos, y ya en pandemia, migró de especie para trabajar con el "grillo chileno". "La entomofagia es una realidad en varios lugares del mundo como Asia, África y Centroamérica, en los que culturalmente existen menos resistencia por parte de la población, como sí sucede aún en Chile. Larvas, grillos y escarabajos están entre las 5 variedades más consumidas por el hombre", explica Sebastián Tobar.

De esta manera, en 2020 optaron por trabajar con grillos chilenos, de los que no existe información de su consumo en nuestro país, los que llegaban vivos al laboratorio para luego ser congelados y finalmente fritos, pudiendo así utilizarlos como materia prima, siempre cumpliendo con los estándares éticos de su procesamiento. Comenzaron por comparar pizzas preparadas con carne deshilachada versus grillos fritos enteros, ambos sobre queso fundido. Los productos fueron degustados en una muestra de 60 personas, quienes evaluaron sabor y reacción ante la apariencia. Para poder trabajar con datos de su contenido nutricional lo más precisos posibles, cuantificaron la cantidad de proteína de los grillos en laboratorios del INTA.

"En el caso de la pizza, ambos productos contenían la misma cantidad de proteínas por porción. Ambas fueron bien aceptadas, aunque fue preferida la de carne, ya que el grillo se exhibió entero sobre la pizza, lo que influyó en los indicadores de apariencia. En cuanto al sabor, la pizza de grillo fue bien calificada", reconoce el chef y profesor de la carrera de Nutrición y Dietética UC.

Posteriormente, en 2021, con apoyo de Giovanna Valentino, nutricionista y académica de Nutrición y Dietética UC, desarrollaron un segundo proyecto para crear barras energéticas a base de grillo chileno, esta vez procesado o molido. Como resultado, el producto tuvo una buena aceptación en una muestra aleatoria de 36 consumidores, que no sabían la composición del producto degustado. Además, la gran novedad del estudio fue que la barra de grillo registró buenos niveles de saciedad a los 60 minutos tras su ingesta, y en cuanto al sabor, no hubo grandes diferencias percibidas.

Ambos proyectos fueron financiados por la carrera de Nutrición y Dietética UC, y representan el interés de la academia por avanzar en la utilización de nuevas materias primas y la preparación de productos innovadores. Para Sebastián Tobar, sin duda la barra representa grandes oportunidades en el mercado chileno, "esto porque es un formato de alimento ya posicionado. En 2022 la intención es realizar nuevas degustaciones de este producto en un grupo de deportistas, un segmento ya acostumbrado a este alimento, quienes evaluarán sabor, saciedad y apariencia, ello considerando que son un perfil de consumidores habituales más sensibles a las diferencias".
Las alumnas participantes del proyecto en 2020 fueron Isidora Pastene y Fernanda Sepúlveda, mientras que en 2021, participaron Belén Romero, Paulina Catalán y María José Demandes.

Sebastián Tobar

Equipo Done Properly

Done Properly: "La motivación de crear proteínas alternativas es ofrecer a la industria una opción versátil que sea saludable, nutritiva y sostenible"

Pero no solo de insectos podría alimentarse la sociedad, también existen las micoproteínas, y la startup Done Properly está trabajando en ello.

"Done Properly nace de la necesidad urgente que tenemos como humanidad de reencontrarnos en balance con la naturaleza. La industria de alimentos tiene el desafío de alimentar a 10 billones de personas en un futuro cercano y la cifra va creciendo año a año. Actualmente no contamos ni con la productividad ni con los recursos naturales necesarios, por lo que debemos ser disruptivos en la industria alimentaria con soluciones que sean más naturales, más sostenibles, funcionales y deliciosas", explica Javier Olave, Cofundador y Gerente de Marketing de Done Properly.

Por eso, en la búsqueda de ese balance, se inspiraron en la fermentación, en el poder que tienen los microorganismos para transformar la materia orgánica como una opción sostenible, natural, de etiquetado limpio y en equilibrio con la naturaleza.
Así es como crearon distintas tecnologías, una de ellas es para cultivar proteína de micelio de hongo, que se conoce también como micoproteínas (mico, que proviene de hongos), o como la llaman en Done Properly, MICO.

"La motivación de crear proteínas alternativas es ofrecer a la industria una opción versátil que sea saludable, nutritiva y sostenible. Versátil porque en su resultado es neutra, por lo que los fabricantes de alimentos pueden saborizar o entregar el color que deseen. Nutritiva y saludable porque no tiene colesterol, aproximadamente ¼ de su composición son proteínas, contiene fibra y todos los aminoácidos esenciales; y finalmente, sostenible, porque tarda días en vez de meses o años, sólo utiliza una fracción de agua y tierra (hasta 20 veces menos agua y hasta 150 veces menos tierra que la carne de vacuno), generando menos CO2 y su índice de digestibilidad es casi perfecto", detalla Javier Olave.

El cultivo de este tipo de proteína, como MICO, es posible gracias a tecnologías de fermentación que ya existen y presentan importantes resultados en la industria, esto con el objetivo de reducir el consumo de recursos naturales y entregar soluciones que elijan los consumidores.

Ahora, si las micoproteínas representan el alimento del futuro, en Done Properly reconocen que estos serán distintos a los que conocemos ahora en su génesis, pero nutricionalmente serán igual o mejores. "La forma en la que concebimos la agricultura está cambiando, ya no se necesitarán grandes extensiones de tierra para cultivar plantas ni alimentar animales en procesos extensivos, ya no se necesitarán controlar enfermedades y plagas para asegurar productividad. Pensamos en que cultivaremos, cual proceso de elaboración de cerveza, los ingredientes que necesitaremos localmente utilizando materia orgánica nueva y subproductos de procesos agrícolas. Todo esto en ambientes controlados y locales. Las proteínas son un pilar de desarrollo muy relevante, como lo serán las grasas, azúcares, fibra y cada vez más alimentos más complejos como el cacao, miel, leche, entre otros. Luego vienen los desafíos de transformación a formatos que conocemos como por ejemplo transformar MICO + otros ingredientes en un corte completo de pechuga de pollo, salmón, atún, bistec, o en nuggets de pollo", indica Javier Olave.

Founders Done Properly

Eat Just: Carne Cultivada para un sistema alimentario más saludable, mejor para el planeta, más amable para los animales y accesible para todos

Eat Just, Inc. con sede en San Francisco, California, es la primera empresa en el mundo que en diciembre de 2020 recibió la aprobación regulatoria en Singapur para su carne de pollo cultivada en laboratorio. Después, la carne cultivada de Eat Just se utilizó en el restaurante 1880 de Singapur, lo que la convirtió en la primera venta comercial del mundo de carne cultivada. También es la matriz de JUST Egg, la marca de huevos de más rápido crecimiento de Estados Unidos, que está hecha completamente de plantas.

"Eat Just es una empresa de tecnología de alimentos que tiene la misión de construir un sistema alimentario más saludable, seguro y sostenible para nuestras vidas. Después de pasar tiempo trabajando en el África subsahariana, los amigos de la infancia Josh Tetrick y Josh Balk fundaron la compañía para abordar algunos de los problemas que preocupaban respecto al sistema alimentario mundial. Hoy en día, la experiencia de la compañía, desde la funcionalización de proteínas vegetales, hasta el cultivo de células animales, está impulsada por un equipo de científicos y chefs de clase mundial que abarca más de una docena de disciplinas de investigación", explica Carrie Kabat, Consumer Communications Director de Eat Just.

En lo que respecta al desarrollo de carne cultivada, su producto estrella es GOOD Meat, carne real y de alta calidad hecha de células, en lugar de animales que se crían y sacrifican, algo que a juicio Carrie Kabat, tiene como objetivo "cambiar la forma en que hacemos carne, sin derribar un bosque o tomar vidas. GOOD Meat es segura, saludable y más sostenible que el pollo convencional, y al escalar nuestra tecnología y establecer una marca global, estamos trabajando hacia nuestra misión de construir un sistema alimentario que sea más saludable para nosotros, mejor para el planeta, más amable para los animales y accesible para todos".

El pollo cultivado GOOD Meat se fabrica en condiciones controladas, que se aseguran trabajando con organizaciones como el Centro de Innovación y Recursos Alimentarios (FIRC) en Singapur, de amplia experiencia en la fabricación de alimentos. De esta manera, el pollo cultivado de Eat Just ha sido sometido a un extenso y exhaustivo proceso de evaluación por parte de las autoridades reguladoras de Singapur, lo que incluyó la evaluación de un paquete de seguridad por parte de un panel de expertos científicos. "Se descubrió que nuestros productos de pollo cultivado y nuestros procesos de fabricación cumplían con estos requisitos de seguridad. En comparación con el pollo convencional, el pollo cultivado tiene un contenido microbiológico mucho menor porque las células de pollo se cultivan en un ambiente seguro, estéril y controlado", afirma la Consumer Communications Director de Eat Just.

Sin embargo, esta disrupción en la industria alimentaria aún debe superar algunos desafíos. El primero es escalar la producción y reducir costos. Actualmente están diseñando y fabricando recipientes y sistemas que permitan aumentos significativos en la producción de carne cultivada, esto con el objetivo de tener el equipo instalado y operativo en los próximos dos años. De hecho, desde 2018, GOOD Meat ha logrado una reducción del 90% en los costos totales gracias a la construcción de una planta de producción a gran escala.

De todas formas, en Eat Just están seguros que la carne cultivada se transformará en el alimento del futuro. "Cuando realizamos encuestas de consumidores (la más reciente en febrero de 2021), descubrimos que dos tercios están abiertos a sustituir la carne convencional por carne cultivada, y es probable que el 75% de los consumidores sustituya carne de origen vegetal (plant -based) por carne cultivada. Además, el 82% de los propietarios de restaurantes prevén que la carne cultivada reemplace a toda la carne convencional en 10 años. Creemos que la salud de los seres humanos, los animales y el planeta están interconectados, y estamos haciendo nuestra parte para comunicar a los consumidores por qué la carne cultivada es una mejor opción", concluye Carrie Kabat, Consumer Communications Director de Eat Just.

FOMENTO A LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA Y LA IMPORTANCIA DE LA REGULACIÓN

PROGRAMA TRANSFORMA ALIMENTOS: IMPULSANDO LA INNOVACIÓN Y LA DIVERSIFICACIÓN EN PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

El programa Transforma Alimentos, apoyado por Corfo y el Ministerio de Agricultura, nació en 2015 para impulsar la innovación y la diversificación en productos y servicios de la industria de alimentos, en respuesta a las tendencias de mercado y preferencias de consumo por alimentos más saludables y sostenibles.

Su función es ayudar a las empresas a identificar oportunidades de mercado y a fortalecer sus capacidades de innovación, a través de la conexión con investigadores, proveedores y potenciales clientes, acelerando así la comercialización de sus proyectos e ideas de negocios. También facilitan la coordinación entre distintas agencias del sector público, para trabajar en conjunto y lograr que la industria sea más competitiva. Asimismo, para acelerar el escalamiento de las innovaciones, visibilizan los logros de las empresas y la conexión con otros actores de la industria, a través de encuentros, talleres y también a través del Catálogo Innovación Alimentaria de Chile y distintas categorías.

Graciela Urrutia, gerente del programa Transforma Alimentos, explica que la selección de las startups, en el caso del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile, una publicación anual que busca reconocer el mérito de 50 empresas chilenas con desarrollos innovadores en productos y servicios, "se realiza una convocatoria abierta a empresas de distintos rubros en todo Chile para que postulen a algunas de las categorías definidas para el año. En el proceso de selección, en el cual participa un jurado experto compuesto por representantes del mundo privado y público, se utilizan criterios de potencial de mercado, relevancia y grado de innovación, así como también potencial de internacionalización y competencias del equipo humano para llevar a la empresa a un siguiente nivel. Mientras en la edición 2020 las categorías definidas fueron: i) alimentos saludables, ii) ingredientes y aditivos naturales, iii) envases y materiales de embalaje y iv) servicios tecnológicos para la industria agroalimentaria, en la edición 2021 se ampliaron a: i) alimentos saludables y de última generación,

Graciela Urrutia

ii) sistemas sostenibles y cero residuos, iii) Agri-Food Tech y iv) cadenas productivas trazables y seguras".

Sobre la importancia de la investigación, el desarrollo y la innovación en el desarrollo de un ecosistema que promueva la creación de nuevos alimentos, Graciela Urrutia reconoce que son claves en la búsqueda de soluciones para responder a los grandes desafíos que enfrenta la industria alimentaria, especialmente en un contexto de crisis climática y post-pandemia.

"En el proceso de desarrollo de nuevos alimentos se requieren múltiples disciplinas y áreas de conocimiento, de ahí la importancia de contar con un ecosistema de innovación, con varios actores, instituciones y experiencia, que apoyen el crecimiento de las empresas que se atreven a innovar. Propiciar estas conexiones entre empresas y universidades, así como también con entidades de financiamiento público, es parte de nuestro rol".

En este sentido, el trabajo de distintas iniciativas público-privadas impulsadas durante estos años se ha orientado, justamente, a remover obstáculos o disminuir brechas que se han identificado y que limitan el crecimiento de la industria, o que impiden desarrollar todo su potencial para aprovechar las oportunidades de mercado.

Para un primer grupo de brechas del tipo tecnológicas relacionadas, por ejemplo, con falta de infraestructura de servicios o falta de financiamiento para la investigación y desarrollo en ciertas temáticas, nacieron iniciativas como CeTA (Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria), IFAN (Consorcio de I+D en Ingredientes Naturales a partir de materias primas chilenas) o Co-Inventa (Programa de innovación en envases y materiales de embalajes para alimentos).

Para otro tipo de desafíos, como mejorar el acceso a nuevos mercados de exportación, Transforma Alimentos está trabajando en alianzas con otras instituciones como ProChile, que apoyan la internacionalización de empresas con alimentos innovadores, más saludables y sostenibles. "Como un elemento central en estas y otras iniciativas, se ha promovido el encadenamiento y el trabajo colaborativo entre empresas e instituciones de investigación, con el apoyo del sector público. Estamos convencidos que, para seguir avanzando, la colaboración y coordinación es clave para que muchas más empresas chilenas puedan llegar con sus productos a nuevos clientes, tanto en Chile como en otros mercados del mundo", concluye Graciela Urrutia.

ODECU: La industria de los alimentos es muy dinámica e innovadora y el trabajo de actualización del RSA debería tener esa misma dinámica y rapidez

Si el primer paso es desarrollar productos y alimentos innovadores, el siguiente es lograr comercializarlos en el mercado. Para dar este paso, el cumplimiento de la normativa es un requisito obligatorio, y en el caso de Chile, depende del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), que establece las condiciones sanitarias a las que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano.

Sin embargo, a juicio de la Organización de Consumidores y Usuarios de Chile, ODECU, el RSA requiere una actualización que incluya estos nuevos productos y materias primas.

"Para ser consideradas en el RSA, las nuevas tendencias de mercado deben ser colocadas en la mesa de trabajo por algún representante de un sector interesado, sea de la industria de los alimentos, de los comerciantes o de los representantes de los consumidores, las cuales deben ser consideradas y evaluadas por expertos nacionales en cada temática a través de la evidencia científica internacional aceptada", explica Andrea Espinoza, Consultora en alimentos para ODECU y Representante de ODECU en la Comisión RSA.

Ahora bien, continúa Espinoza, para la actualización del RSA, "el Ministerio de Salud cuenta con una comisión permanente de trabajo donde se abordan temáticas relacionadas a los alimentos que requieran modificación, actualización y/o incorporación de nuevos alimentos. Esa comisión

está compuesta por académicos expertos, representantes de la industria de alimentos, del retail y de organizaciones de consumidores. Nosotros, como ODECU contamos con participación en la comisión mencionada anteriormente, por lo que tenemos la posibilidad de proponer y presentar nuevos temas que requieran ser regulados".

Entonces, ¿qué sucede si se crea un producto que no se encuentra regulado por el RSA? La norma señala en su artículo 3 que "los alimentos, ingredientes y materias primas nuevas, deberán figurar en la nómina dictada por el Ministerio de Salud para tales efectos, mediante la correspondiente norma técnica basada en la evidencia científica internacional aceptada. La autorización será otorgada mediante resolución por el Servicio de Salud competente".

Es decir, explica la Consultora en alimentos para ODECU, que la creación de nuevos alimentos o el uso de ellos como ingredientes de otras preparaciones, "debe ser presentado al Ministerio de Salud, aportando antecedentes específicos de los insectos, tales como su forma de cultivo, reproducción, tipo de alimentación y el proceso para transformarlo en alimento y/o materia prima. Una vez transformados en alimento y/o materia prima se debe analizar la composición química, condiciones microbiológicas y características organolépticas que aseguren la calidad e inocuidad de dicho producto, para que sea revisado por el Ministerio y éste se pronuncie respecto de su uso y comercialización. Por lo que si hay interés en comercializar un nuevo alimento, no es necesario esperar que esté regulado por el RSA, pero sí debe ser visado por el Ministerio".

Andrea Espinoza, ODECU

ODECU, durante más de 15 años ha realizado diversos estudios de calidad nutricional y etiquetado de alimentos, algunos emblemáticos como los realizados a los nuggets de pollo, y los más recientes como carne molida y atún enlatado, contrastando los resultados con lo señalado por el RSA.

Finalmente, para Andrea Espinoza, el RSA a pesar de los esfuerzos realizados, "no está al día. La industria de los alimentos es muy dinámica e innovadora con el afán de atender las nuevas demandas de los consumidores, que por su lado son cada vez más exigentes. El trabajo de actualización del RSA debería tener esa misma dinámica y rapidez. Para mejorar en la incorporación de nuevos alimentos al RSA, es fundamental que los interesados canalicen dichos requerimientos a través de aquellas agrupaciones que los representan. Y por su lado, el Ministerio tendría que ampliar su capacidad de trabajo para dar abasto a todos los temas que necesitan ser incorporados y/o revisados".

FLUYE

La solución definitiva para la eliminación del sarro incrustado

Desde 1996, Fluye se dedica a solucionar el problema de incrustaciones de sarro en casas, edificios, industrias, hoteles, cafés y restaurantes, de forma amigable con el medio ambiente y sin la utilización de productos químicos.

Por **Carlos Montoya Ramos**

La acumulación de sarro en el equipamiento de cocina es uno de los problemas más recurrentes en los establecimientos gastronómicos. De hecho, y dado que el agua potable en Chile arrastra una importante cantidad de minerales durante su ciclo, producto de su origen cordillerano, la incrustación de sarro afecta indistintamente al sector residencial, comercial e industrial.

Sin embargo, y pese a que en el mercado se pueden encontrar diversos productos que señalan controlar o disminuir esta problemática, actualmente en Chile solo existe un tipo de tecnología capaz de eliminar por completo esta dificultad.

EL ACELERADOR IÓNICO

Fluye se dedica desde 1996 a solucionar el problema de incrustaciones de sarro en casas, edificios, hoteles, cafés, restaurantes e industrias, de forma amigable con el medio ambiente y sin la utilización de productos químicos. Ofrecen soluciones completas e innovadoras en materia de tratamiento del agua, siendo la principal el Acelerador Iónico.

Este sofisticado dispositivo de fabricación italiana, que se ubica en el medidor de agua, genera un campo magnético controlado capaz de evitar la incrustación de carbonato de Calcio ($CaCo_3$), conocido también como Calcita, rompiéndolo en microscópicos cristales de Aragonita. De esta manera, el Calcio ya no se puede acumular en las tuberías ni en el equipamiento y, de hecho, el proceso contribuye a la elimi-

nación del sarro existente. Finalmente, el agua no sufre ningún tipo de alteración en su equilibrio químico, y dada la alta calidad en la filtración que recibe, termina siendo más saludable para el organismo y amigable con el medio ambiente.

Nicolás Le Baux, Representante de Fluye en el Canal Horeca, explica que la tecnología del Acelerador Iónico permite generar importantes ahorros en el largo plazo a los establecimientos del Canal Horeca que implementan esta solución, como una reducción de los costos operacionales y en mantenimiento en más de un 90%, ya que garantiza un perfecto funcionamiento de los circuitos hidráulicos, el equipamiento (cafeteras, lavavajillas, hornos) y en general todo lo que utilice agua en sus procesos.

PLANTA DE OSMOSIS

Junto con el Acelerador Iónico, la solución de Fluye se complementa con el uso de una planta de osmosis, la que a través de una membrana impide el paso de cualquier impureza que pueda encontrarse en el agua, sea ésta de origen orgánico o mineral, entregando un agua filtrada prácticamente pura.

Cabe destacar que la tecnología de Fluye, basada en procesos físicos, es completamente distinta a lo que realizan los ablandadores de agua tradicionales, que a través de un método químico adicionan al agua compuestos como sales, resinas y electricidad para extraer el Calcio.

"Cuando un restaurante implementa la solución completa, esto es, el Acelerador Iónico junto con la planta de osmosis, está realizando una inversión que le permitirá agregar valor de diversas formas al negocio. El Acelerador no requiere mantención y tiene una duración de por vida, además está diseñado para funcionar con agua a temperatura ambiente, lo que implica importantes ahorros en materia de eficiencia energética. También hay que destacar, en el caso de las cafeterías por ejemplo, la disminución en costos de mantenimiento de las cafeteras y la calidad superior que esta agua proporciona a las preparaciones", detalla Nicolás Le Baux.

Algunos de los restaurantes y establecimientos que cuentan con la tecnología de Fluye son: Emporio La Rosa, Baco, Tiramisú, Blue Jar, Bar Nacional, Confitería Torres, Restaurant Don Peyo, Vinoteca, La Mar, Piso Uno, Elkika Ilmenau, Madam Tusan, Happening, Tanta, Ambrosía, De la Ostra y Elephant Coffee.

Con el objetivo de masificar esta solución en los establecimientos del canal Horeca, Fluye ofrece diversas facilidades de financiamiento, abriendo así la posibilidad para que restaurantes, cafeterías, teterías, centros de lavado y panaderías puedan implementar esta tecnología y de esta manera proteger la vida útil de su equipamiento.

Finalmente, desde Fluye revelan que están desarrollando la implementación de una nueva tecnología para verticalizar su solución en beneficio de los restaurantes, especialmente en lo que se refiere al gasto en agua embotellada y a la excesiva generación de residuos como envases y botellas. "Por el momento no podemos dar más detalles, pero este desarrollo nos permitirá complementar toda la oferta de valor que ofrecemos a los clientes que confían en nosotros", concluye Nicolás Le Baux.

Fluye
www.fluye.cl
Napoleón 3200 of 905,
Las Condes, Santiago. Chile
+56 9 9611 5759
(Atención exclusiva para el Canal Horeca)
info@fluye.cl

FNSROOMS

Una tecnología amigable para la venta de alojamientos hoteleros

Creada por españoles, la empresa se fundó con la necesidad de ayudar a los establecimientos a realizar las ventas de alojamientos con el denominado booking engine o motor de reservas. Hace 10 años que arribó a Latinoamérica, inicialmente a Chile, en donde se avanzó en el servicio All in One, ya integrando Channel Manager y PMS al servicio, un sistema pensado para ser amigable, de uso simple, pero que también vaya acorde a las necesidades no solo de gran hotelería, sino también para el pequeño y mediano hotelero, con precios bastante accesibles.

Por **Daniela Salvador Elías**

Hoy en día no contar con reservas de alojamientos en establecimientos es sinónimo de estar obsoletos. Si bien hace años atrás no era una necesidad primordial de la industria, hubiese ayudado bastante a agilizar el proceso de ventas de los hoteles y así fidelizar a sus clientes.

En este sentido, FNSrooms con 17 años en el mercado, fue visionaria en sus inicios, creándose para potenciar la venta online de alojamientos en hoteles en un principio, para luego diversificarse en varias áreas y herramientas de gestión hotelera.

Sus fundadores son españoles, Jorge Prieto y Francisco Tamargo, quienes la crean con la necesidad de ayudar a los alojamientos a quienes no tenían cómo realizar la venta en la web, desarrollándose de este modo el booking engine o motor de reservas.

En el 2012 la empresa se abre al mercado de Latinoamérica, específicamente en Chile, donde se avanzó en el servicio All in One, ya integrando Channel Manager y PMS al servicio, un sistema pensado para ser amigable, de uso simple, pero que también vaya acorde a las necesidades no solo de gran hotelería, sino también para el pequeño y mediano hotelero, por lo que los precios siempre han sido bastante accesibles.

Luego ya en 2015 se ingresa al mercado peruano, y así la empresa ha seguido abriendo nuevos mercados como México y este año Colombia.

En Chile, la compañía trabaja con Hoteles Diego de Almagro, Hoteles Almasur, Hotel Gran Cavancha, Hotel Gala, como también Hotel Green Park Pucón, Hotel Parque Quilquico, Hotel Vivo Montaña y Tempo Rent, entre otros.

"El desarrollo de nuestro sistema ha sido bastante importante, por lo que trabajamos con diversos módulos como sistema gastro, que ahora estamos pronto a lanzar, con una nueva versión mejorada y con mayores avances para aquéllos que tienen cafetería o restaurantes. Por otro lado, tenemos también el módulo de eventos para aquellos que disponen de salones", indica Lorena Arroyo, Country Manager de FNSrooms.

Agrega que FNSrooms conecta además con varios facturadores actualmente a nivel Chile, "lo que simplifica la operativa a un solo sistema, pues queremos facilitar todo el proceso que conlleva vender una noche de alojamiento en la hotelería", señala.

VENTA ONLINE DE ALOJAMIENTOS EN CHILE

De acuerdo a la Country Manager de FNSrooms, actualmente la venta online de los alojamientos se está activando cada vez más, considerando además que venimos de época de vacaciones. "De igual forma sigue habiendo incertidumbre en cómo se comportan los distintos mercados terminando la temporada estival, y es allí donde queremos apoyar con nuestro conocimiento y tecnología a las propiedades para que puedan ir creciendo y aprovechando las demandas que se van generando en el día a día".
En este sentido, FNSrooms ha crecido en los últimos años no solo en Chile, también se está posicionando fuertemente a nivel Latinoamérica. "En el país ya contamos con unos 200 alojamientos que han confiado en nuestra tecnología, y quienes nos han ayudado además a crecer, y por quienes van realizando distintos desarrollos, porque vamos entendiendo las necesidades que tienen nuestros hoteleros.

Durante la pandemia, todo como sabemos, estuvo cerrado, muchos hoteles congelaron sus servicios, con otros seguimos trabajando, se produjo mucho temor, porque nadie sabía cómo iría a reaccionar el mercado. El turismo así como otros rubros se vieron muy afectados, hoteles cerrados por más de un año, otros que tuvieron que cerrar definitivamente, hasta que ahora vemos desde mediados del año pasado que los pasajeros, huéspedes, turistas quieren salir, quieren recorrer y disfrutar".

Añade que muchas propiedades, han podido incluso incrementar su venta comparado a años previos, incluso a la crisis social. En este sentido, Lorena resalta que vamos avanzando, hay bastante optimismo. "Se espera que disminuyan las restricciones además para que puedan ingresar más extranjeros al país. Hoy en día eso sigue siendo confuso y tedioso y muchos pasajeros se ven obligados a cancelar sus estadías al ingreso a Chile, lo que sigue afectando fuertemente a la hotelería, ya que generan cancelaciones a última hora en donde el pasajero y el hotel son los más afectados".

Indica que al inicio de la pandemia, las soluciones tecnológicas no eran la principal prioridad, donde muchos hoteles al cerrar decidieron congelar servicios por un tiempo hasta tener mayor claridad de lo que pasaría en el mundo. "Fue la primera reacción al menos, de nuestro lado se brindó todo el apoyo para seguir trabajando, ya que a nivel mundial toda la hotelería se vio como sabemos muy afectada. Por lo que todos hemos sido empáticos en congelar, realizar descuentos para apoyarnos mutuamente y seguir el trabajo en conjunto que era continuar creando estrategias, buscando ventas o simplemente estar preparados a cuando se levantara la demanda, y así fue para muchos, un momento de

organización, de revisión de lo que tenían publicado, de renovar contenido, de realizar upselling o crosselling, para atraer la pequeña demanda una vez finalizada la cuarentena".

VENTAJAS DE TRABAJAR CON FNSROOMS

La compañía lleva trabajando hace tiempo con la Cadena de Hoteles Diego de Almagro, con quienes poseen muy buena relación, y siguen desarrollando y creando opciones, con el fin de brindarles un sistema más integral y que se ajuste a las necesidades que el establecimiento tiene hoy en día. "Siempre agradecer a Jorge Valdivia por su apoyo y confianza", indica la Country Manager.

Otro caso exitoso con el que la empresa lleva trabajando es Hotel Green Park en Pucón, con quienes también tienen muy buena relación, a tal punto que los recomiendan por la buena experiencia que han tenido con FNSrooms, agradeciéndoles la confianza.

Por otro lado en Perú están con los hoteles Ananay, su Gerente Patricio Zucconi destaca la atención y la buena disposición a aclarar dudas y entregar soluciones para el buen funcionamiento de la plataforma.

Para Lorena Arroyo, el solo hecho de entender por qué es importante tener una solución tecnológica en un alojamiento, ya es una ventaja "y esto sumado a que FNSrooms hoy abarca un sistema All in One, es decir, que desde nuestro sistema no solo puedes conectar a canales de venta, sino que también, puedes tener tu PMS (Property Management System), que es donde manejas las reservas, los cobros, el calendario, etc y es en donde vas creando el historial de tu propiedad, lo que te permite a futuro tomar decisiones estratégicas solo conociendo cómo se ha vendido tu propiedad, a qué precios, a qué demanda y en qué días. Efectivamente todo esto lo puedes saber con la información que vas creando en PMS".

Lorena Arroyo

Agrega que además cuentan con el motor de reservas que va directamente a tu página web y que ayuda a tu venta directa, a que los huéspedes lleguen a ti y que en unos simples pasos te puedan reservar.
"FNSrooms como comentaba en un inicio, se ha pensado para ser amigable de uso simple para que un hotel que nunca ha utilizado antes un sistema pueda entenderlo y sobre todo darle buen uso. Por ello entregamos dos tipos de servicio básico y premium, con el fin de poder llegar a más propiedades, pues sabemos que algunos necesitan mayores funcionalidades para su operatividad y otros no necesitan mayores herramientas, pero sí están claros que quieren automatizar sus negocios para hacerlos más rentables".

Dentro de los próximos desafíos que la compañía posee para este año, están por supuesto un crecimiento mayor en el país y en Latinoamérica abriendo nuevos mercados, como Colombia y potenciando los actuales mercados donde tenemos presencia.

"Para el caso de Chile, queremos que más propiedades conozcan a la empresa, que sepan que tenemos presencia local, que estamos creciendo como equipo para dar un mejor servicio a nivel soporte operativo como comercial. Entendemos que somos una solución tecnológica, pero queremos también ser partícipes del crecimiento del hotelero, y para ello, nuestra idea es además ir teniendo reuniones periódicas para hablar de performance, es decir cómo se utiliza el sistema, actualizar a nuestra propiedades a las mejoras de sistema, a nuevos módulos y crear nuevas estrategias. Con ello también iremos entregando tips en nuestras redes sociales sobre cómo trabajar nuestras herramientas, presentaremos diversos webinar o conversatorios para que las propiedades nos conozcan cada vez más y se quieran sumar a trabajar con nosotros", concluye.

FNSrooms
+56 2 2898 6047
sales@fnsrooms.com
@fnsrooms

CURSOS PARA HOTELES

20 años
Capacitando Hoteles

VICENCIO
CONSULTORES

01 **CALIDAD EN EL SERVICIO**
HOTELERO

02 **TÉCNICAS DE VENTAS**
HOTELERAS

03 **FORMACIÓN DE SUPERVISORES**
HOTELEROS (I Y II)

04 **MANEJO DE CONFLICTOS**
INTERNOS Y EXTERNOS

05 **SERVICIO DE GARZONES**
RESTAURANT

06 **SERVICIO DE MUCAMAS**
HOUSEKEEPING

07 **INGLÉS HOTELERO**
E-LEARNING Y PRESENCIAL

08 **PORTUGUÉS HOTELERO**
E-LEARNING Y PRESENCIAL

09 **PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜISTICA**
PNL PARA HOTELEROS

10 **COACHING PARA JEFES Y GERENTES**
HOTELES Y RESTAURANTES

11 **MANEJO DE ESTRÉS Y MOTIVACIÓN**
EQUIPOS HOTELEROS

Solicite el programa completo del curso a: **cursos@vicencioconsultores.com**

Alfredo Barros Errázuriz 1954, Oficina 407
Providencia - Santiago - Chile
Teléfono: +569 92752563
www.vicencioconsultores.com

IL PAPARAZZO

Cucina italiana de tradición, con 10 años de trayectoria

Un clásico de la alta gastronomía en valparaíso renace tras la pandemia y mantiene su primer lugar en tripadvisor en comida italiana de la zona. Inspirada en la película de los 60' la dolce vita y con una carta fusión italiana mediterránea, il paparazzo se mantiene firme en valparaíso y orgullosamente en el número uno en tripadvisor como restaurante de cocina italiana- mediterránea. También apuesta por una carta vegana que busca ser la opción para todos los gustos. Este restaurante sigue firme después de haber sobrellevado en la zona incendios, crisis sociales y pandemias entre otras complejas situaciones.

Con una década de trayectoria, el restaurante de cocina italiana Il Paparazzo se encuentra ubicado en Cerro Concepción en Valparaíso.

Su nombre está inspirado en la famosa película de Federico Fellini "La Dolce Vita" donde nace el personaje "paparazzo". Es un imperdible si visita la región porteña, con una ecléctica propuesta gastronómica relacionada con su entorno, arquitectura y diseño, junto a una amplia carta de gin, variedad de cepas y ensamblajes de vinos chilenos.

Con una agradable terraza, destaca además por ser un restaurante de vinos y bar de gin, con más de 120 etiquetas de licores importados de alta gama y más de 25 variedades de gin y una cava que recorre los principales valles de Chile. Il Paparazzo está construido en una casona que data de 1912, ubicada entre cerros y mar. Su entorno arquitectónico destaca por sus calles de adoquines y rincones que aportan historia y cultura, a pasos del paseo Gervasoni, que brinda una vista panorámica de la bahía e invita al turista a transportarse a las viejas ciudades europeas. Los colores e iluminación del lugar, entregan un toque de sofisticación de esos años, complementándose con butacas de cuero color negro en capitoné, mesas de granito, sillas de madera de haya y unas míticas lámparas de cristal Asfour.

"Una vez ocurrido el terremoto del 2010, el edificio se vio dañado y nosotros vimos una oportunidad para rescatar toda la propuesta arquitectónica detrás y reparamos el inmueble ambientado a nuestra pro-

puesta gastronómica y diseño. Se remodeló el frontis y el interior", asegura Mauricio Quezada Estrada, socio y administrador de Il Paparazzo.

Sus dueños, Mauricio Quezada y Francisco Chamorro, crearon Il Paparazzo, con la necesidad de entregar una amplia oferta gastronómica que destacará en Valparaíso. Aseguran que no cuentan con un chef ejecutivo, ya que los mismos dueños son quienes administran y participan activamente en todas las áreas.
"Nosotros nos ocupamos de proveedores, selección del personal, turnos, diseños y nombres de platos, composición y presentación de estos, estandarización y planificación de la producción. Nadie puede agregar o improvisar en los platos de nuestra carta", explica Mauricio.

Sus platos nacen de una creativa fusión de la cocina italiana con la mediterránea que incluyen, pastas lisas y rellenas de elaboración propia, ñoquis, todos en base a harinas italianas e insumos de calidad, preparaciones con pato, cordero magallánico, pulpo y atún. Además de opciones veganas, junto a una amplia carta de vinos que son el maridaje perfecto para cada preparación.

Su carta de Gin es toda una experiencia, ya que también se da la opción de infusionar con Tea Tonic, un producto tipo bolsita de té especialmente traído de España para resaltar los botánicos del gin preferido. El bar se destaca por ofrecer cócteles clásicos con más de 120 etiquetas de licores importados de alta gama y más de 25 variedades de gin que gracias al Pairing Guide que cuenta el restaurante, pueden entregar el maridaje perfecto entre los Gin y las tónicas disponibles.

Hace dos años lanzaron una carta exclusiva de platos y vinos veganos, con el objetivo de entregar alternativas para todos los gustos y combinaciones gourmet. Destacan los gnocchis hechos en base de harina italiana, papas, aceite de oliva, nuez moscada, sal y toques de pimienta en salsa pesto o Panzotti de Berenjenas y Napoleón de Seitán.

"Contamos con un buen espacio de terraza en nuestro frontis sin los ruidos de una calle con flujo vehicular. Solo se escucha la gente al pasar y el sonido de las gaviotas. Somos un verdadero oasis sumergido en el Cerro Concepción. Además, se ha transformado en una parada obligada, ya que en el mismo sector tenemos galerías con tiendas, cafeterías y hoteles boutique", puntualizó Mauricio Quezada.

IL PAPARAZZO TRAS LA PANDEMIA

La pandemia afectó al restaurante, ya que al estar en un lugar que es principalmente turístico, las visitas se vieron canceladas durante año y medio de encierro. Por su parte, aseguran que, al ser pequeños, los costos fueron menores y lograron tomar decisiones con la flexibilidad que los locales de gran tamaño difícilmente tienen. Al mismo tiempo, aseguran que las redes sociales y vías de contacto con los clientes fueron claves para seguir entregando Il Paparazzo a las puertas de la casa, ofreciendo nuevas pastas rellenas, salsas, postres y pizzas, todo congelado y en formato para repartir a domicilio.

"El delivery nos permitió en ese periodo mejorar aún más la calidad y procesos de producción de nuestros productos. En un principio se llamó Box SOS Il Paparazzo, después definitivamente nos quedamos con Chef en Casa. Este formato contó con varias alternativas de menú: Trattoría, Gran Trattoría, Dolce Amore, Del Capo, Mediterráneo, Mar y Tierra, entre otros.

Por otro lado, gracias a un gran esfuerzo hoy en plena temporada 2021 figuran en Tripadvisor en el lugar número uno como restaurante de cocina italiana y número uno en cocina mediterránea en Valparaíso. Un panorama que se volverá dentro de los imperdibles de la zona y un restaurante al que hay que ir este verano 2022.

Para más información,
revisar la carta y horarios en :
@ilpaparazzovalparaiso

LA PACHITA

Descubriendo cariñosos sabores

Amigas y amigos, se nos apareció marzo, sinónimo de patentes, término de vacaciones y lo más trascendente: ¡el regreso al colegio! ¿Qué tiene que ver el regreso al colegio con esta reseña? ¡Ya lo sabrán! Bienvenido a la reseña de LA PACHITA.

Por **Terecomiendoalgo**

Días antes del inicio escolar de mis hijos, fui a un cumpleaños de un compañero de curso de mi hija, donde hablando y hablando, ¡llegamos a Curicó y mi comentario típico es "! estoy buscando picadas para comer por el sector!" Ahí fue cuando unos padres me hablaron de RAUCO, una comuna emergente, a 10 min de Curicó donde me dijeron que tenía que pasar por **LA PACHITA.**

Ubicado frente a la municipalidad de Rauco y con una fachada tradicional de "cocina picada", con troncos rústicos, colores nativos y pintura uniforme, este local muestra con esos detalles cómo ha crecido, transformándolo en un paso obligado por una hermosa comuna denominada "de paso" dentro de toda la matriz de la Región de Maule, un imperdible si van a Curicó, por lo menos para mí es obligatorio.

LA PACHITA– BALMACEDA #31, RAUCO

La Pachita se caracteriza por su cocina chilena, cocina cariñosa, abundante, sabrosa, llegando a un punto de adictiva. Para mí fue descubrir un cariñoso lugar, con cariñoso sabor y cariñoso ambiente desde que me senté, obviamente pasando por todos los protocolos sanitarios que a la fecha se deben respetar. Sentí que iba a ser un muy buen almuerzo, llegué solo por recomendación, sin haber visto ninguna foto de ningún plato, casi como una cita a ciegas.

Un menú muy tradicional, respetando preparaciones, sabores y abundancia. Mi debilidad con el paso de la edad son las guatitas (sí, el gusto va mejorando, va adoptando nuevos sabores), al indicarme que el menú tenía guatitas, mis ojos brillaron y mi corazón tuvo un repentino latido de emoción, que dije: OK, ¡vamos por esas guatitas!

MENU ALMUERZO

Como toda picada, previo al almuerzo, sirven en la mesa una ensalada, pan y el

infaltable pocillo con pebre, una delicia que los locales chilenos ya tienen en el ADN la incorporación del de pebre en la mesa criolla.
Me gustó ver la ensalada chilena en la mesa. Fue un placer ver cómo ese plato que muchas veces está en segundo plano aquí me lo pasaron como "entrada". Ver el tomate rojo, tomate de verdad, sabroso jugoso y coronado con una cebolla cortada en plumas con sal en la cúspide, literalmente salivé de placer. Algo que hace mucho tiempo no sentía.

El pebre, con el pan amasado es algo que para mí, como buen comilón, da orgullo verlo en un mesa. Siempre con un empoderamiento humilde, esa maravillosa y simple mezcla de Tomate, Cebolla, Cilantro, el tímido toque de vinagre y condimentos varios forman un pocillo cuchareable de sabor e identidad. LARGA VIDA AL PEBRE!!!!

GUATITAS CON PAPAS FRITAS

Llegamos al fondo, al plato principal, a la diva de la jornada. Un plato que representa la fusión colonial Américo-Española. Cuenta la historia que este plato fusión llega a Ecuador como los famosos "CALLOS", y desde ahí se distribuye mediante las cocinerías de la época. La papa se incorpora acá en América, creando esa mixtura de preparaciones que poco a poco se convierte en tradición desde el siglo pasado.
Como ven, este plato tiene historia y tiene todo lo que busca una preparación hoy en día: mixtura de texturas, aromas, colores, sabores, etc. Las guatitas tienen una prolongada preparación, es por ese motivo que la atención, dedicación, experiencia y cariño hacen que es un plato altamente cariñoso, humilde y muestra cómo se puede plasmar el amor y respeto a un ingrediente sumamente complejo de cocinar.
Las Guatitas de La Pachita, me dejaron feliz, un sabor y aroma que me recordaron aquellos platos de mi abuelita, o de las cocinerías de Valdivia. Un sabor y textura único, un caldo con mucho power que acompaña la preparación (mucho sabor hogareño), las papas fritas y su crocancia hacen que el plato trabaje de uniformemente, respetando la línea principal, el empoderamiento de las guatitas como protagonista.

POR QUÉ LES RECOMIENDO LA PACHITA

Porque muestra cómo esos sabores históricos perduran en el tiempo; cómo se mantienen las preparaciones tradicionales de nuestro folclore nacional y nuestra

identidad está representada en cada rincón de nuestro país.

Amigas y amigos, los invito a salirse de la ruta, a entrar a rincones nuevos y probar aquellos sabores que no estamos acostumbrados. El ritmo de la urbe nos tiene encerrados, muchas veces no vemos más allá de un par de km y Chile tiene mucho que mostrar.
¡La Pachita me abrió los ojos! Gracias Mario y Ale (los padres que me dieron el dato), es una picada maravillosa.

¡Un abrazo, nos leemos luego!

SABINE ACKLIN

Una gran referente en nuestra gastronomía

No necesita más presentación, ya que ha sido una reconocida chef que ha contribuido enormemente en nuestra cocina. Oriunda de Suiza e hija del destacado chef Rene Aucklin, es miembro auditor de la Académie Culinaire de France y fue parte de los Toques Blanches en Chile.

Por **Ricardo Briceño M.**
Cocinero profesional

Sabine es una chef muy comprometida interesada en el servicio comunitario, siendo parte de la organización de servicio más grande del mundo; me refiero a Lions Clubs International.

Le gusta formar y liderar equipos, trabajar con las personas para lograr metas en grupo, "nadie puede lograr metas solo, debemos apoyarnos como equipo para lograrla", expresa.

Es miembro auditor de la Académie Culinaire de France. También fue parte de los Toques Blanches en Chile, y trabajó durante casi 30 años en el Hotel Termas de Cauquenes, junto a sus padres.

La chef nació en Chur, región de los Grisones en Suiza. Su madre Ruth Rey solo fue a dar a luz, ya que la residencia de sus padres estaba en Estambul, donde su padre Rene Acklin era el chef ejecutivo del Estambul Hilton. Tiene 2 hijos, Rene, Ingeniero agrónomo que hoy trabaja en un lodge de pesca como guía de pesca de mosca y a cargo de la alimentación de los huéspedes, tanto nacionales como internacionales, y Stephanie, que vive con su familia en casa.

Sus primeros años de colegio los hizo en Muri, Argau, Suiza, donde vivía junto a su abuelo materno en un pequeño hotel. "A mi padre se le encomendó una tarea interesante a desarrollarse en Chile, por lo que nos vinimos el año 1972. Terminé en el Colegio Suizo de Santiago donde finalicé 4 medio y luego ingresé a estudiar Medicina Veterinaria en la Universidad de Chile. Al progresar mis estudios, me di cuenta de que mi campo laboral en esos años era pequeño. A eso le agrego mi trabajo en Termas de Cauquenes, los que detonaron que decidiera estudiar Cocina. Para ello postulé a una beca, para ir a estudiar al Culinary Institute of America, ubicado en Hide Park Nueva York", señala Sabine.

En ese lugar logró ganar los conocimientos y la experiencia necesaria para desarrollarse como cocinera. "En el programa de 21 meses que tuve, se cambia de cocina y de chef instructor cada 3 semanas. Esto nos da una visión de la diversidad de formas de

hacer algunas preparaciones de acuerdo con el chef del momento".

Agrega que para terminar sus estudios, hizo una práctica estando trabajando durante la temporada de invierno en el Gran Hotel Gstaad en suiza. "En este lugar de gran prestigio tuve la oportunidad de conocer a grandes chefs invitados, como por ejemplo el Chef Ducasse, quien preparó grandes cenas para los invitados de personas de la alta sociedad que se hospeda en el lugar".

PASIÓN POR LA COCINA

A Sabine le apasiona el arte que significa cocinar, "ya que, con los diferentes condimentos, diferentes texturas de nuestros ingredientes y preparaciones se pueden crear lo que sea necesario para servir a nuestro público. Sin lugar a duda es una profesión sacrificada, pero que nos da grandes satisfacciones al ver lo agradecidos que son los comensales".

Añade que también es una profesión que ha permitido que Sabine viaje por el mundo y que conozca a personas importantes del mundo político, deportivo, social, etc.

Sin dudar mucho Sabine indica que su máximo mentor fue su padre Rene Acklin, su formación en el CIA y su estadía en el Gran Hotel Gstaad. "Todos ellos me formaron en los comienzos e hicieron quien soy hoy en día. También me marcó mi participación en un concurso internacional de cocina en Quebec Canadá, competencia en la que logré una medalla de bronce", enfatiza. Es así como esta reconocida chef se ha sentido muy valorada durante su viaje por la gastronomía. "He sido reconocida por el Circulo de Cronistas Gastronómicos; he participado en la formación de jóvenes cocineros en el Culinary en Santiago de Chile; he sido parte del jurado de Chefsur por varios años y he tenido la posibilidad de estar a cargo de un almuerzo de presidentes durante la Apec, atendiendo entre otros al Presidente Bill Clinton. Además he sido parte de un equipo que atendió a los invitados del Presidente Frei en Washington DC, y otros eventos. Tan solo estas oportunidades, son parte de un reconocimiento a mi trabajo en la cocina".

EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA

De acuerdo a Sabine, el que no sea solidario con sus pares en cuanto a conocimientos y experiencias, no debería llamarse chef, ya que ser chef es un cargo y no una profesión, como algunos creen. "Todos somos cocineros, al fin y al cabo, el ser chef significa tener liderazgo y conocimientos. Solo al compartir nuestros conocimientos se logra evolucionar y mejorar profesionalmente".

Resalta que no le cabe duda de que nuestra cocina ha cambiado en los últimos 50 años. "Se ha internacionalizado, hemos mejorado nuestras presentaciones y nuestros platos. Sin embargo, creo que nos hace falta estar orgullosos de la cocina chilena. Muchos no logran definir lo que es cocina chilena y por lo mismo no está el orgullo. Creo que la cocina chilena es la que se define tanto por los ingredientes que se producen en estas tierras como por las técnicas de preparación de las mismas".

En su cocina, la cocina criolla la plasma en los platos tradicionales como el pastel de choclo, empanadas, porotos y otros platos, comúnmente llamados comida típica chilena. "Creo que nos quedamos chicos. Estos platos si bien tienen sus raíces en el pasado, también son platos sencillos de preparar, generalmente en un solo recipiente. Esto se debe a nuestra historia en la que araucanos y españoles estuvieron en guerra, sin tener tiempo para desarrollar platos más sofisticados. Sin embargo, con el fin de la guerra y la llegada de la independencia se empezaron a cultivar las artes en general, entre ellas la cocina".

Añade que si con la cocina criolla se refieren a la cocina que se ha estado desarrollando en los últimos años con productos chilenos, de regiones determinadas, "creo que es una de las cocinas más ricas. No solo por los platos que se logran, especialmente con aquellos ingredientes locales, sino también, por el desarrollo que significa trabajar en equipo con agricultores, pescadores, ganaderos y otros que forman parte de la cadena que nos permite lograr una cocina territorial y especial".

Para Sabine, las gastronomías regionales han cambiado en los últimos años, no tan solo por los turistas y chefs que llegan desde afuera de nuestro país, sino también por los que han salido a conocer cocinas en el extranjero, ya sea por vacaciones, visitas, capacitación y estudios. Indica que cada región avanza a su ritmo y necesidad de atender a sus visitantes cumpliendo expectativas. "Hay lugares que solo cumplen las necesidades de los visitantes internacionales sin dar lugar a una cocina más local con productos y técnicas, y otros que se enfocan solo en lo local. Creo que los términos medios siempre son buenos. Para mí lo ideal es usar ingredientes locales, especiales, aplicando buenas técnicas de cocina y lograr así un plato de nivel internacional".

En este sentido y con objeto de dar más fuerza a nuestra cocina local, la chef daría a conocer los productos locales a la comunidad, y ver la forma de hacerlos comerciales para el rubro gastronómico. "Todavía solo se consiguen esos productos locales, diferentes a la gran producción, solo mediante datos y pitutos. También es importante dar a conocer que el producto es de tal localidad. Algunos productos ya son especiales solo por ser de un territorio definido, ejemplo tomates de Rengo, tomates de Limache, papayas de Pichilemu, sal de Cahuil, etc".

ALGÚN MENSAJE A NUESTRAS COCINERAS Y COCINEROS

Para aquellos que quieren ingresar a esta hermosa profesión, la chef expresa que esto es un trabajo duro, muchas veces rutinario, de horarios difíciles y largos muchas veces. "Que piensen bien si quieren esto para ustedes, ya que normalmente nosotros trabajamos cuando nuestros clientes y familias disfrutan. Se dejan de lado muchas fechas quizás importantes para la familia y la sociedad, pero que por nada del mundo cambiaría mi profesión, ya que me ha dado grandes alegrías".

Y tal como dice Ferran Adriá: "La cocina es un leguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura"".

Canal Horeca

LA REVISTA DE LOS PROFESIONALES DEL FOOD SERVICE

www.canalhoreca.cl
Facebook: Revista Canal Horeca
Instagram: revista_canalhoreca
Twitter: @RHoreca

revistacanalhoreca2@gmail.com
Teléfono +56 9 9579 3717