

EL MERCURIO

DE ANTOFAGASTA

Nuestros Sitios | Multimedia | Tu Noticia | Blogs | Club de Lectores | El Tiempo

Usted está en : [Portada](#): Espectáculos



Domingo 14 de febrero de 2010

Chef de Antofagasta representará a Chile

En la actividad participan profesionales de diferentes países, con diversas preparaciones culinarias

Buen aroma, mucho sabor y ganas de promover la comida chilena a distintos lugares del mundo, es lo que desea el Chef y Master Cuicine, Pablo Godoy Salas, quien será el único representante de Chile en el encuentro internacional "Chef de Sudamérica 2010" en Argentina.

El profesional de sólo 27 años espera presentar todas las riquezas culinarias de nuestro país a los asistentes. "Cada participante debe presentar una clase magistral, en mi caso, voy a exhibir un menú de comida chilena a mi estilo. O sea, enseñaré los platos típicos, pero los voy a presentar de otra forma", comentó Godoy.

La idea que busca aproximar al público a la cultura gastronómica de distintos lugares, especialmente de nuestro continente, es organizada por la Unión de Chefs, escuela de gastronomía de Lomas de Zamora, Argentina, quienes invitaron al chileno a participar del evento.

PRODUCTOS

Pablo trabaja en el restaurante "Amares", lugar del que además es socio. Desde allí comentó que su anhelo es promocionar y promover la variedad de productos que existe en Chile. "La comida chilena debería ser conocida en todo el mundo por la gran variedad de productos que tiene, ya que esto la hace diferente a la que se prepara en otros países", explicó.

"Tenemos una gran variedad de preparaciones, pero la recordamos sólo en septiembre para las Fiestas Patrias y después nos olvidamos", agregó. Esto debido a que, según Godoy, ni siquiera en los institutos se enseña bien lo que es la comida chilena, su historia y cultura. Por ello, para el profesional es esencial dar a conocer las riquezas culinarias de nuestra zona y la rica variedad de materia con la que se cuenta como por ejemplo, los frutos y mariscos.

En el encuentro, Godoy pretende presentar alimentos que estén relacionados al mar y la tierra, por lo que preparará platos como el delicioso pastel de choclo y un típico, pero diferente chupe de locos dentro de un raviol y un refrescante mote con huesillos, entre otras delicias a las que asegura les pondrá un "toque especial".

"Es importante que los chilenos y los extranjeros conozcan y gusten de nuestras preparaciones típicas", añadió.

VIAJE

El representante chileno se está preparando para gustar y deleitar a los asistentes desde el 15 al 19 de febrero con tradicionales y deliciosas preparaciones, por lo que la opinión de las personas que van a su restaurante "Amares", es de gran ayuda para mejorar y crear platos nuevos.



Art. Relacionados

- [Marcel Marceau se adueñó del silencio](#)
 - [Illapu prepara gira internacional en septiembre](#)
 - [Realizan intervención cultural en San Pedro de Atacama](#)
 - [Congreso de músicos en el liceo experimental](#)
 - [Series y filmes de cómics mandan en DVD](#)
 - ["Chepo" Sepulveda y sus 40 años de música](#)
- [Ver más](#)

Art. Destacados

- [El gusto de la danza árabe en la ciudad](#)
 - ["The Edge" encantado con San Pedro](#)
 - [Lo bello de la tradicional música andina](#)
 - [Juan Gabriel Vásquez ganó el Premio Alfaguara 2011](#)
 - ["Fiesta de la Francofonía" reúne cine y gastronomía](#)
 - [Romy Ljubetic: un talento que brilla en Santiago](#)
- [Ver más](#)

[subir | volver](#)