

2º Congreso Internacional de Gastronomía Un evento "Con sabor a Maule"



El PDT (Programa de Difusión Tecnológica), destinado a fortalecer el sector gastronómico, ha continuado su accionar con la segunda versión del Congreso Internacional de Gastronomía, preparado por el Centro de Formación Técnica Santo Tomás Talca-Curicó. El evento, que fue organizado por la carrera de Cocina Internacional y Tradicional Chilena de esta institución, se denominó "Con sabor a Maule", y se llevó a cabo los días 10 y 11 de noviembre en el Hotel Colonial Maule de Villa Alegre



Orientar el desarrollo de una gastronomía diferenciada y con identidad regional, fue el objetivo a cumplir de Corfo y por esa razón hizo el lanzamiento del Programa de Difusión Tecnológica (PDT), financiado a través de Innova Chile, administrado por Codesser, agente operador intermediario de la Corporación de Fomento de la Producción, y co-ejecutado por Santo Tomás Talca-Curicó por un período de 20 meses. Este programa se perfila como un instrumento de gran impacto para las 30 empresas del norte, centro y sur de la costa de la región del Maule, beneficiarias de esta iniciativa.

Una de las primeras acciones del nuevo PDT, fue la realización del 2º Congreso Internacional de Gastronomía de la región del Maule denominado "Con sabor a Maule", que consistió en la invitación a expertos chefs, nacionales e internacionales, para desarrollar clases magistrales para alumnos de Santo Tomás a nivel nacional, alumnos de liceos técnicos profesionales, asociaciones de chefs, empresarios gastronómicos, chefs, cocineros y personas relacionadas con el mundo

gastronómico, reunidos todos en un solo lugar. Cabe señalar que esta versión es la única en su tipo en el país.

Entre los chefs extranjeros que participaron estuvo Gian Gallia, con su charla "Mentes culinarias", quien desarrolló una presentación motivadora, no sólo para los futuros cocineros, sino también para todos los profesionales que ahí se encontraban. También participó el chef peruano Guido Gallia, señor de la gastronomía en ese país, quien ofreció una clase de cocina típica peruana. Además habló de todo lo que esto significa, y cómo se ha posicionado en el mundo la gastronomía peruana, con su cultura, aromas y colores.

Desde México visitó el país el chef Luis Felipe Barocio, quien viene por segunda vez a este congreso. Al profesional lo liga una estrecha relación con Santo Tomás debido al convenio firmado entre su institución, la Escuela Culinaria del Sureste y Santo Tomás, hace más de 3 años, que ha dado muchos frutos como el intercambio de estudiantes y docentes. En su intervención, el profesional preparó cocina mexicana con insumos insertos en la dieta mediterránea.





Por su parte el chef Aquiles Chávez, un extraordinario personaje: simpático, agradable y muy histriónico, quien trabaja en el programa de televisión Utilísima, entretuvo muchísimo y dio una clase magistral orientada a la cocina mexicana contemporánea. Tanto Chávez como la destacada chef nacional Pamela Fidalgo, ofrecieron una grata clase de cocina, donde aprovecharon de compartir experiencias y conocimientos gastronómicos. Pamela Fidalgo por su parte, expuso en su charla el tema “Cocinas del mundo”.

Otro invitado fue el chef pastelero Renato Freire, de destacada trayectoria en Brasil, su país natal. Freire es chef ejecutivo de “Confitería Colombo”, la más famosa de Río de Janeiro, y chef instructor de la Universidad de Río de Janeiro en la carrera de Nutrición Gastronómica. Con esta institución se estableció además, un pre acuerdo para la firma de un convenio entre Santo Tomás y la Unirio (Universidad Federal del Estado de Río de Janeiro). Freire deleitó a la concurrencia con una clase de productos típicos de Brasil.

El congreso también contó con la participación de chefs nacionales, como David Calquín, chef ejecutivo de Sodexho, quien dictó la charla “Lo que nunca nos dijeron”, muy orientada a los alumnos, de carácter educativa y a la vez entretenida. Pablo Godoy, chef emergente de Antofagasta, donde está su restaurante “Amores”, y chef instructor de Santo Tomás Antofagasta, realizó una demostración de gastronomía tradicional chilena contemporánea, la que se está haciendo notar en el medio culinario.

Por otra parte, el enólogo Héctor Urzúa Pistas, de la Viña Concha y Toro y Viña Palo Alto, desarrolló un maridaje con las

Barocio. En su intervención, el profesional destacó las cualidades del vino nacional, señalando la importancia de saber de vinos, pues cada vez más la gente está solicitando vinos asociados al tipo de comida de su gusto. También participaron en el congreso el chef corporativo de Unilever Food Solutions, Rodrigo Caballero, y el chef Juan Fernández, de Marsol, quienes presentaron diversos productos y su equipamiento.

El evento contó con la histriónica conducción del chef argentino Juan Manuel Pena, quien fue un gran aporte y partner de los chefs que expusieron y de los más de 500 que concurrieron durante los dos días que duró el congreso.

Entre las actividades programadas para agasajar a los chefs invitados estuvo llevarlos a cenar a distintos restaurantes de Talca, como el Toro Bayo, el Nissart (cocina francesa), y a una picada muy tradicional de la zona, “Las viejas cochinas”. Finalmente, el grupo visitó las bodegas de la Viña Palo Alto, donde se organizó un asado campestre en medio de la viña que sorprendió gratamente a los visitantes, especialmente al chef peruano Gian Gallia, quien señaló que “nunca en mi vida me había sentado en una mesa de mil hectáreas”.

La organización de este segundo congreso estuvo a cargo de la chef Lorena Chacón Chávez, de Santo Tomás Curicó, y del chef Marcelo Toledo Valdivia, de Santo Tomás Talca, quienes quedaron muy conformes con el resultado del evento que se realizó en el Hotel Colonial Maule, de Villa Alegre, localidad distante a 20 minutos de Talca, un establecimiento turístico que espera acoger nuevamente la próxima versión, el año 2013, con nuevas sorpresas. ■

