

Chile logra triple medalla olímpica en la competencia culinaria más importante del mundo

Entre el 2 y el 7 de febrero se llevaron a cabo en Stuttgart, Alemania las **Olimpiadas Culinarias/IKA**, una competencia de más de 100 años de tradición, donde participaron 2.000 chefs de casi 70 países y donde Chile obtuvo triple medalla olímpica.

“Con este galardón, Chile no solo logra triple medalla olímpica en la competencia culinaria más importante del mundo, sino que también se genera un posicionamiento importante para la cocina chilena porque es la primera vez que nuestro país, y un equipo sudamericano, participaba en esta instancia”, señala Nicolás Gárate, Capitán del Culinary Team Chile.

¿De qué se trata esta categoría?

“La **categoría Culinary Arts** es una de las más complejas por el nivel técnico ya que las preparaciones deben ser embellecida y durar en las mesas de exposición entre 12 y 14 horas. Se nos exige tener Finger Foods: dos calientes, dos fríos, y un menú de lujo, la Fine Dinning”, explica Gárate.

Para la Fine Dinning, que es una cena de lujo de cinco tiempos, se debe presentar una sopa, una ensalada, una entrada o appetizer, un principal y un postre.

“Las tres mesas de Chile estaban enfocadas 100% en que pudieran ejemplificar a nuestra costa del Pacífico”, comenta el galardonado chef.

Para esto la Culinary Team llevó hasta Alemania productos insignes del mar chileno, que le dieron una fuerza potente al

proyecto, tales como: pulpo Juan Fernández, jaiba mora, abalones, centolla, salmón, merluza austral, camarón nailon, langosta de Isla de Pascua, choritos, cochayuyo, variedades de algas. Además, caviar Uraqui, que está trabajando mucho en Chile.

Otros productos nacionales presentes en los menús fueron las Morchellas de la zona austral, diferentes variedades de hongos, aceitunas de Azapa, pisco, calafate, café de arándanos que se hace en la zona sur; casi una despensa entera para poder mostrar Chile a través de los platillos en competencia. “Todo esto más la puesta en escena de recrear la Isla de Pascua, las Torres del Paine y la Isla Juan Fernández El pulpo Juan Fernández, hicieron que Chile pudiera tener un posicionamiento distinto a nivel mundial en estas olimpiadas”, finaliza el Campeón.

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2024/02/Nicolas-Garate-Cuna-1.mp3>

Integrantes Culinary Team Chile

- Nicolás Garate – Capitán
- Javiera Palacios – Chef de glaseados
- Camila Sánchez – Pastry Chef Ejecutiva
- ☐Francisca Hidalgo – Chef de glaseados
- ☐Kuo tong Luy – Chef de glaseados
- ☐Benjamín Gonzales – Sous Chef
- ☐Esteban Pérez – Commise
- ☐Giancarlo Pérez – Chef Garde Manger
- ☐Luis santoyo – Chef encargado del Staff
- ☐Benjamín Lopez – Staff Técnico
- ☐Gabriel Reyes – Chef Garde Manger
- ☐Sebastian Rodriguez – Pastry chef
- ☐Leonardo Toro – Director y editor fotográfico
- “La Tity” – Una de las dos hijas de Nicolás y Camila, que los ha acompañado en sus últimas competencias.