

CHILE / ENTREVISTAS

La cocina es cultura / Entrevista a Alfredo Gutiérrez, Chef ejecutivo del Liguria

El Ciudadano · 31 de diciembre de 2014





Por Jonathan Araya Díaz / fotos Instagram @alfredocheff

Días extenuantes, Santiago es un caos en los atardeceres de fin de año. Cuesta trasladarse y todo es bullicio, sobre todo si entras a uno de los restaurantes más populares de Santiago, El Liguria. Ahí me esperaba el capo de la cocina, Alfredo y su sombrero, conversación en una taza de café.

¿Cuál es tu comida favorita?

¡Chucha! Los porotos, desde chico siempre ha sido mi comida favorita. Por lo mismo trato de ponerle de todo, le pongo verduras, mariscos... siempre trato de innovar con ellos, me gustan mucho.

¿Alguna que no te guste?

No hay comida que no me guste, pero hay comida que no me agrada. Como el sushi, lo encuentro fome, soso. Hay que ponerle muchas cosas para sentir sabor. No encuentro que sea algo hecho con cariño, es muy mecánico, muy estructurado, fome.

¿En tu infancia, cómo era tu relación con la cocina?

Siempre me llamó la atención la comida, las preparaciones, lo aromas. Cada vez que iba a una casa me llamaba mucho la atención la cocina, qué era lo que había adentro de cada una. Por ejemplo cuando iba a la casa de la Chabita, que es la abuelita de mis primos, recuerdo los calzones rotos, las sopaipillas, ese olor a aceite. Donde mi abuela por parte de mi papá, Mercedes, eran las gallinas, los pollos, el fuego, el olor a leña. Así, de cada parte que visitaba, atesoré esos recuerdos, olores y sabores.

¿Cuál fue tu primer trabajo formal?

Fue en el Club de Campo la Reina, yo iba como ayudante de cocina y un chef renunció, me pusieron al tiro de maestro y ganaba mucho dinero para ser tan joven. Año 95, recibiendo 300 lucas de aguinaldo, algo que era mucha plata pa mí.

¿Siendo tan joven te volviste loco con la plata?

Yo nunca me he vuelto loco con la plata, nunca por tener un poco más de dinero hay cambiar. Si me tengo que juntar con los amigos que tenía antes me junto, si tengo que saludar al que barre la calle lo saludo, nunca he marcado diferencias y

trabajar acá en el Liguria me ha demostrado eso, he tenido contacto desde el Presidente de la República hacia abajo.

¿Cómo aprendiste las técnicas del cocinero?

Yo soy autodidacta, ¿cómo aprendí a usar el cuchillo? No sé, venía conmigo, lo de la sal, lo del aceite, eran cosas que venían de mí, no tuve una escuela. Trabajé en el Club cuando tenía como 18 años, venía saliendo del Servicio Militar, traté de mirar a los cocineros y en ese tiempo eran bien reacios a enseñar, se escondían, te mandaban a pelar dos sacos de papa para que estuvieras ocupado todo el día.

¿Pasaste por el proceso de garzonear u otros?

Garzonear, siempre lo hice, porque mi abuela materna tenía una shopería. Chico, catorce, quince años. Después me fui a España siguiendo el amor, mi mujer. Mi suegro tenía un restorán, ahí cocinaba y garzoneaba, era como el circo Chamorro, te saludaba en la entrada y después estaba atendiéndote la mesa. También pasé por todos los procesos, estuve lavando ollas, limpiando, pelando, hasta llegar a cocinar.

¿Cuándo te profesionalizaste?

Todo empezó cuando volví de España, y empecé a trabajar en el Liguria, ahí me di cuenta que era una profesión pa' darle. Hice un curso de Administración de Hotelería y Restaurant, después hice un curso de Cocina Internacional, como para ir agarrando conocimientos más profesionales.

¿Pero no la estudiaste como carrera?

No, no estudié. Puede sonar como cachetón, pero lo siento así, pa' mí la cocina fue como la Violeta Parra a la música. La Violeta sabía tres acodes, aprendió a tocar

guitarra en su casa y con estudios no convencionales, y hacía su música, no estudió Música. Yo aprendí quemándome, cortándome, estando muchas horas adentro de una cocina y salieron los resultados.

Considerando que la cocina es un arte y como arte en Chile, éste se desarrolla oficialmente desde una elite. ¿Cómo ha sido para ti, que no tienes estudios ni vienes de cuna de oro, abrirte camino y ser reconocido como un chef influyente de la cocina chilena?

Todo lo que he logrado ha sido con mucho esfuerzo, muchas horas de trabajo, perder encuentros familiares, perder fiestas, por el trabajo. Pero siempre he tenido una convicción, y esa convicción sabía que me iba a dar resultados, y me los ha dado. A su vez, me he hecho respetar por los demás, por eso cada vez que me preguntan ¿dónde estudiaste cocina? -Yo soy autodidacta, lo canto al tiro. Porque igual uno nota que hay ciertas diferencias con uno o con otro, cómo te entrevistan, cómo lo hacen cuando te invitan a algún lado, a uno le pagan tanto a otros más. Pero no estoy ni ahí con eso tampoco, yo soy feliz con lo que hago y cómo lo hago. Por ejemplo, un chef reconocido acá en Chile e internacionalmente, un día nos topamos en un evento, él estaba un día antes y yo uno después, se acerca a mí y me dice que quiere hacer un proyecto conmigo porque yo soy un chef ‘pintoresco’, ‘popular’, ‘casi criollo’, despectivamente, lo único que hice fue reír y dejar de escucharlo, no le dije nada y me fui. Creo que eso le molestó más que si le hubiera respondido algo. No me avergüenzo de dónde vengo, ni quién soy, ni lo que hago.

¿Qué piensas de este boom de la cocina reality?

Yo lo que hago es Patria, pero no de agarrar una metralleta y ¡Viva la Patria! Sino rescatar las raíces. Patria pa’ mí es hacer un huevo frito y recordar el huevo de cuando era cabro. Patria pa’ mí es cocinar los porotos que hacía mi abuelo, rememorar. Un día le dije a un hermano que quería dejar un legado, que me recuerden por algo, no podía ser por la escritura, no podía ser por el canto, porque

canto mal ¿qué hago? Y me empecé a dar cuenta que con la comida hacía feliz a la gente, le traía recuerdos, se emocionaban. Los realities lo que hacen es reventar la cocina, la gastronomía en sí. Los únicos que pueden preparar rápido la comida son los chinos, porque trabajan con wok, pero la cocina chilena, la italiana, la francesa, son de tiempos y hay que mantener esos tiempos para que salgan bien las cosas y eso no lo entienden mucho. Es pa' la tele, es muy rápido, en dos horas tienen que hacer todo. No ven el fondo, ¿pa' qué sirve un reality de cocina? No hay mensaje.

Hace un rato mencionaste a Violeta Parra, ella tuvo a Nicanor que le instó a viajar y aprender el canto popular en terreno ¿De qué manera tú has hecho esta recolección en la cocina?

Puedo decir que tengo dos Nicanores, que son los dueños del Liguria, que me dejan hacer, crear, investigar, todo, porque ellos también participan de lo que yo hago y se sienten orgullosos y eso es bueno, porque yo no soy Alfredo Gutiérrez solo, tengo una marca detrás, el Liguria. Algunos dicen que es nombre italiano, pero ellos están haciendo patria, con comida chilena y qué más quiltros que el chileno. Lo otro es el apoyo de mi familia, de mi señora, de mis hijos, que siempre están esperando que yo cocine algo y les gusta, a veces me dicen lo que quieren comer y es fiesta.

En cuanto al rescate que has hecho de la cocina chilena, de la inclusión de esencias y sabores que son tan típicos pero que se han dejado de lado en los restaurantes.

Lo que he hecho es agregarles valor, porque el problema de Chile es que es Santiago, y el problema de Santiago es que es Providencia, Las Condes. En los cuáles habrán quinientos o mil restaurantes y cinco son chilenos, el resto de otros lados: italiana, peruana, etc. Lo que he hecho es ir un poco más allá, en las casas se come cochayuyo, se come charquicán, se come porotos; vas al Sur, la gente come mayún, chuchoca, chochoca... He aprovechado esta tribuna que es el Liguria para mostrarlo y estoy inmensamente agradecido de la recepción.

¿Cuáles son los planes de Alfredo Gutiérrez en el futuro?

Estamos terminando acá un proyecto que vamos a inaugurar en julio del 2015. Terminando este proyecto quiero tener mi juguete, mi localcito, pa' atender a sesenta personas, una cocina abierta, conversar con las personas, mostrarles, enseñarles por qué se come el mayún de papa, porque no se come acá el guanaco. Traer buenos productos, tener contacto con los pescadores y agricultores dentro del local.

¿Te gusta la educación?

Sí, creo que con la cocina se puede entregar mucha educación y cultura. La cocina es cultura. Y podemos llegar a que los jóvenes en vez de estar pensando en ser Alexis Sánchez o Arturo Vidal, puedan llegar a ser Rodolfo Guzmán, que es uno de los mejores, y por qué no, un Alfredo Gutiérrez.

¿Qué es lo más importante que te ha dado la cocina?

Mis dos hijos y mi señora **Ω**

Fuente: [El Ciudadano](#)