

La historia de la joven coronada como la mejor pizzaiola de Chile

La angelina Valentina Salas representará al país en el mundial de preparaciones de pizza, que se celebrará en Italia.



Ignacio Arriagada M.

Desde muy pequeña, Valentina Salas forjó una conexión con el arte de cocinar y disfrutar de la comida. Con solo nueve años ayudaba a su mamá a decorar las tortas y pasteles que llenaban los estantes y refrigeradores de la pequeña pastelería que tenían en el frente de su casa en Los Ángeles, en la Región del Biobío. Si bien el vínculo con la cocina estuvo presente hasta su adolescencia, fue en la adultez donde cobró mayor trascendencia.

“El 2018 yo me fui a Santiago a estudiar kinesiología. A los tres meses dejé la carrera porque no era lo mío; yo soy más artística, más virtuosa. Me quedé en Santiago y viajaba esporádicamente a Los Ángeles, donde mi familia y amigos me decían que estudiara gastronomía, que ese era mi fuerte, mi talento. Me convencí y el 2019 entré a estudiarlo, también en Santiago”, rememora Valentina, hoy de 24 años.

Desde la primera clase de la nueva carrera la joven supo que ahí estaba su vocación y pasión. Justo cuando las evaluaciones eran positivas, el conocimiento crecía y la técnica se pulía, la emergencia sanitaria por el covid-19 la hizo retornar al Biobío. Confinada en casa, se planteó la idea de cocinar pastas y venderlas. Una cuenta de Instagram y mensajes promocionales a través de WhatsApp fueron su primera vitrina.

“Los primeros que me compraron fueron amigos



VALENTINA SALAS NACIÓ EN LOS ÁNGELES, EN EL BIOBÍO. TRABAJA EN EL RESTAURANT RAFFAELLA.



GANÓ LA COMPETENCIA NACIONAL CON ESTA PIZZA.

PUNTO DE PARTIDO

Uno de los objetivos de Salas era obtener el título profesional. Para eso solo le bastaba realizar la prác-

tica. En búsqueda de oportunidades halló una en el Hotel Mandarin Oriental, en Las Condes, en el que para su sorpresa fue aceptada y destinada al grupo que preparaba comida italiana. Su estadía, reconoce, fue de mucho aprendizaje, tanto técnico como teórico. Al terminar el proceso, por una crisis emocional suspendió durante unos meses su ingreso al mercado laboral gastronómico.

“A raíz de este problema yo volví a vender pastas, pero en Santiago. Justo cuando me recuperé de mi estado, un día una amiga me comentó que había salido con un chico que

y familiares. Yo preparaba las pastas, que eran ñoquis, fettuccine, ravioles rellenos, entre otros. El pedido lo iba a dejar mi mamá porque tenía permiso para desplazarse reparando alimentos durante la crisis sanitaria. Luego el efecto boca a boca hizo lo suyo y se sumaron otros clientes, como vecinos y clientes de mi mamá”, detalla la joven.

A mediados de 2021, cuando la pandemia alcanzó cierto control, Valentina volvió a clases presenciales. Hasta el siguiente año su rutina era viajar al Biobío a vender las pastas y retornar a Santiago a estudiar.

era amigo del dueño del restaurant Raffaella y que había escuchado que necesitaban personal, entre ellos una chef de pastas. Postulé y me entrevistó Javier Lizama, el dueño. Le hablé sobre mi práctica profesional y mi emprendimiento de pastas. Él vio las fotos de mis preparaciones y me dijo que empezara el lunes próximo”, dice la emprendedora entre risas.

La chef dice que que destacó desde la primera semana gracias a la reformulación y creación de nuevas recetas y por los halagos de los clientes. Como en el local también se vendían pizzas napolitanas, Valentina veía cada día cómo sus compañeros las preparaban. El ritual que implicaba la elaboración de la masa y la delicadeza con la que eligen y añaden los ingredientes la cautivaron y motivaron a aprender.

“Los mismos pizzaiolos (personas que se dedican a preparar pizzas) me enseñaron unos meses. Hubo una restrucción en el restaurant y ahí comenzó todo. Como se fue parte del personal yo me concentré en preparar pastas y pizzas. Fue desgastante, pero muy enriquecedor. Recibí el reconocimiento de los clientes”, admite la administradora gastronómica internacional.

Dadas las loas y buenos resultados, la joven buscó perfeccionarse. Para ello se matriculó en una academia de pizzaiolos en 2024. El día del examen final rompió la pizza, lo que la hizo cuestionarse si, efectivamente, era talentosa. El apoyo de su familia y amigos la alentaron a seguir en el rubro y a aprender más. Sin esperar, en mayo de ese año, el propietario de Raffaella le ofreció

el puesto de jefa de cocina, el cual aceptó.

“Cuando asumí este desafío, Javier me insistió en que participara en las competencias de pizzaiolos. Yo no iba porque no me sentía preparada. A los meses después vimos un video en las redes sociales de la Asociación Verace Pizza Napoletana (AVPN), que es como el equivalente al evento mundial que promueve y tutela la auténtica pizza napolitana. El video invitaba a los pizzaiolos de Chile a participar en la primera competencia nacional. El que ganaba clasificaba a la final en Italia. Fui, pero sin ninguna expectativa”, especifica Valentina.

Al llegar al evento, detectó los rostros de varios laureados colegas. La contienda, de gran nivel, consistió en que cada exponente tenía dos oportunidades para preparar una pizza napolitana, que iba a ser evaluada por un jurado. La chef rompió la masa en la primera chance, pero en la segunda arrancó los aplausos de sus pares y el público.

“Cuando el jurado me dice que saqué el primer lugar no lo podía creer. En menos de un año me había convertido en la mejor. Evaluaron mi técnica, mis capacidades, mi capacidad de elección, mi pulcritud”, dice Salas.

Así, la emprendedora, con solo 25 años, representará a Chile en la prestigiosa final mundial que se hará a mediados de septiembre en Nápoles, que celebrará ese día el arte del pizzaiolo, patrimonio inmaterial de la humanidad declarado por la Unesco.

“Todo el esfuerzo ha valido la pena (...) Haré lo mejor para dejar el nombre de Chile en lo más alto”.