



Del desierto a la cima de la cocina internacional:

Chef iquiqueño se queda con el primer lugar de la Chefs' Cup Shanghái 2025

El chef Mario Henríquez se coronó campeón de la Chefs' Cup de Aramark Internacional realizada hace algunos días en China. El profesional es oriundo de Iquique y lleva más de dos décadas cocinando en minería.

La aclamada competencia culinaria que anualmente organiza Aramark Internacional reunió esta vez en Shanghái a los mejores talentos culinarios de la compañía representando a 10 países. La dupla chilena liderada por Mario Henríquez, chef ejecutivo de una gran faena minera de la Región de Tarapacá y Arnoldo Muñoz, jefe de cocina de una importante clínica nacional, obtuvo el primer lugar en la International Chefs' Cup 2025. Se trata de la cuarta participación de nuestro país en el certamen, que esta vez no sólo representó a Chile, sino también a Latinoamérica en la competencia realizada por primera vez en Asia.

Con 25 años de trayectoria en el sector minero, Henríquez, oriundo de Iquique, se inició en una panadería en Arica y luego avanzó a la alimentación



institucional para construir una sólida carrera en las cocinas de campamentos mineros del norte grande. Con una propuesta culinaria que unió en un menú sabores latinoamericanos con técnicas de alta cocina, el chef demostró excelencia gastronómica. "Sentimos una felicidad tremenda. Después de mucho entrenamiento y preparación, haber llegado a Shanghái, competir con colegas de lujo y llevarnos la copa a Chile, es una experiencia que no solo nos llena de alegría, sino que nos ha dejado grandes aprendizajes. Trabajar tantos años en minería me ha enseñado que la cocina puede marcar una diferencia en la vida de las personas, especialmente en lugares remotos", expresó Henríquez orgulloso por el triunfo.

En esta edición participaron equipos de Aramark provenientes de Canadá, Irlanda, China, Corea, Alemania, España y Bélgica. República Checa obtuvo el segundo lugar y Reino Unido se llevó el bronce. Más allá de la competencia, el objetivo de la Chef's Cup es promover la innovación, el intercambio cultural y el orgullo por la identidad gastronómica local, todo dentro de los más altos estándares culinarios globales que impulsa la compañía. "Estamos más que orgullosos que un chef del norte y de minería haya obtenido este primer lugar. Esto demuestra el talento con el que contamos en nuestras operaciones, que destacó a nivel internacional por su pasión y creatividad, las mismas que día a día nuestros equipos despliegan en cada plato", dijo Javier Guevara, Vicepresidente de Operaciones de Minería y Sitios Remoto de Aramark.

En esta edición, los participantes debieron preparar un menú con entrada, fondo y postre, el que fue degustado por un jurado internacional que evaluó aspectos como sabor, técnica, presentación y trabajo en equipo, entre otros. Henríquez deslumbró con una entrada de tártaro de garbanzos y salsa acevichada, con claras referencias a la cocina de nuestra región; un fondo enfocado a destacar técnicas de alta cocina; y finalmente un postre de mousse dentro de una flor de loto, para conectar con la cultura del país anfitrión.