

# Iquiqueño se consagró campeón en copa culinaria en Shanghái

Mario Henríquez deleitó a los jueces con entrada de tárta de garbanzos con salsa acevichada.

Germán Pozo-Sanhueza  
german.pozo@estrellaiquique.cl

**C**on una extensa y destacada carrera culinaria a cuestas, el chef oriundo de Iquique, Mario Henríquez, se consagró campeón de la prestigiosa competencia International Chefs' Cup 2025, organizada por Aramark y realizada en Shanghái, China.

Esta fue la cuarta participación de Chile en el certamen y la primera vez que una representación latinoamericana se queda con el máximo galardón, en una competencia que se llevó a cabo en suelo asiático.

“Este reconocimiento es profundamente emotivo y significativo. No solo representó a Chile, sino a toda una cultura culinaria que muchas veces no tiene la visibilidad que merece”, afirmó el chef iquiqueño.

El triunfo, logrado frente a destacados equipos de todo el mundo, fue descrito por Henríquez como “un orgullo inmenso” que lo lleva de vuelta a su ciudad natal, a Tarapacá y a los colegas que, como él, cocinan día a día en contextos desafiantes como



CHEF COMPITÓ CON PARTICIPANTES DE ALEMANIA, BÉLGICA, CANADÁ, CHILE, CHINA, COREA, ESPAÑA, IRLANDA, REINO UNIDO Y REP. CHECA

las faenas mineras.

#### PLATOS

La propuesta que lo llevó a la cima combinó sabores latinoamericanos con técnicas de alta cocina: una entrada de tárta de garbanzos con salsa acevichada, en referencia al norte chileno, y un postre de mousse presentado dentro de una flor de loto, como homenaje a la cultura

china.

Henríquez recordó que su camino en la cocina comenzó en una panadería en Arica, donde descubrió la conexión emocional que genera la gastronomía. Con el tiempo, se adentró en la alimentación institucional y desde hace más de dos décadas se ha especializado en la cocina minera. Actualmente es chef ejecutivo en

Quebrada Blanca, a 4.400 metros sobre el nivel del mar. “Cocinar en faenas es exigente, pero profundamente enriquecedor. Un buen plato puede marcar la diferencia en el día de un trabajador”, señaló.

Con 13 años en Aramark y como miembro del Semillero Aramark, programa de formación para chefs destacados, ha perfeccionado su técnica y

asumido desafíos que lo han llevado a competir y triunfar a nivel global. Desde esa experiencia, aconseja a los jóvenes cocineros de Tarapacá: “Nunca dejen de soñar ni de prepararse. La disciplina, la pasión y la curiosidad los pueden llevar lejos. Crean en el valor de nuestra cocina local, porque cada plato puede abrir una puerta”.

