



Ignacio Roa y Misha Fukuda: innovación en la gastronomía chilena

La Innovación transformando nuestra gastronomía

La cocina chilena está viviendo una transformación impulsada por una nueva generación de creadores que está dando que hablar. Uno de ellos es Ignacio Roa, cocinero que junto a Misha Fukuda, cocinera japoamericana y compañera creativa, lidera Mirai Food Lab: un laboratorio gastronómico en Factoría Franklin y, recientemente, en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT) donde fermentación, experimentación y cocina asiática y especialmente japonesa se fusionan con ingredientes locales para crear una identidad única.

Tras trabajar en cocinas de Argentina, Australia, Dinamarca y Japón, donde conoció a Misha, Ignacio regresó a Chile y fundó, junto a ella y su hermano Benjamín, Mirai: un pequeño rincón de fermentos y ramen que ha crecido hasta convertirse en un referente de innovación.

Su propuesta gira en torno a la fermentación, técnicas japonesas que reversionan con insumos chilenos. En Mirai se elaboran, entre otros productos: kombucha, bebida fermentada a base

de té, con rica rica, eucalipto y otros sabores locales; kimchi, fermento picante de origen coreano que en esta versión utiliza merkén y repollo chileno; miso, pasta fermentada a base del hongo koji; ají verde fermentado con limón y sal; entre muchos otros.

Estas preparaciones potencian el umami, el llamado quinto sabor, presente en algas, fermentos y caldos. Ignacio y Misha lo incorporan en todas sus preparaciones, adicionado a cochayuyo y cocciones largas, generando platos intensos y reconfortantes. Siguen explorando sabores complejos desde una cocina abierta, creativa y con conciencia territorial.

Ignacio Roa es parte de una nueva generación que está transformando la gastronomía con técnica, identidad e innovación. Su historia es prueba de que la creatividad y el esfuerzo pueden abrir nuevas puertas para la cocina nacional.

En la próxima edición, seguiremos presentando jóvenes talentos que están cambiando las reglas del juego con creatividad, conocimiento y compromiso.

Un aporte del Centro de Innovación Gastronómica INACAP