

RUTA TRASANDINA: LA CRUZADA CHILENA QUE BUSCA POTENCIAR LA GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA

En 2024, el dueño del restaurante Casa las Cujas, Max Raide, ubicado en Alonso de Córdova, comenzó a conversar con diferentes personalidades del mundo de la gastronomía chilena "que, de alguna manera, querían salir a posicionar lo que era la gastronomía y el vino chileno al mundo", cuenta. Entre ellos, Rodolfo Guzman de Boragó; Benjamín Nast de Demencia; Ignacio Murúa de Mestizo; Andrés Belfus de La Mar; Francisco de Brunapoli; y sus hermanos Domingo y Juan Pablo Raide, también de Casa Las Cujas. El grupo ideó así "Ruta Trasandina", una iniciativa que promueve una serie de encuentros entre cocineros, sommeliers y empresarios gastronómicos y vinícolas de diferentes partes de Latinoamérica. El objetivo, explica Raide, es entrecruzar gastronomías en la región y dar a conocer y compartir sus respectivos productos nacionales. "Hoy en Europa todas las gastronomías están divididas. En cambio, nosotros tenemos el objetivo de lograr que, cuando un turista vaya a Ecuador, en vez de probar un vino francés, pruebe uno chileno o argentino; que en Colombia se ocupe el



merkén en vez del peperoncino. Generar una cocina trasandina", asegura.

Hasta la fecha, la iniciativa ha llevado a cabo encuentros en Mendoza, Buenos Aires, Santiago, Bogotá y, el más reciente, en Lima. El fin de semana pasado, un grupo de chilenos -de Casa Las Cujas, Boragó, de la revista CAV, entre otros- viajaron a la capital peruana para reunirse y cocinar en diversas locaciones, con 150 invitados en cada una, junto a los chef

"Micha", de Maidó; Gastón Acurio de Astrid & Gaston; James Beckermeyer de Cosme; y Renzo Garibaldi del restaurante Osso. "Fue algo histórico", asegura Raide. "La gastronomía chilena fue, por primera vez, a cocinar a Perú. Cocinamos, atendimos y mostramos los productos peruanos y chilenos en conjunto. Hicimos un plato de ostiones peruanos con trufa chilena. Eso nunca antes había pasado", explica.

Ahora la iniciativa planea realizar encuentros con personajes gastronómicos en Panamá y Brasil, y luego extenderla a EEUU, México y Centroamérica, para dar vida a la Ruta Panamericana, "la ruta gastronómica más larga del mundo", añade.