

Sebastián Mella

El gusto por la cocina de Sebastián Mella (27) comenzó a los 15 años, cuando debía elegir una carrera en el liceo técnico-profesional. “Nunca había cocinado nada en mi vida, pero tenía la certeza de que me gustaba estudiar cosas relacionadas con el arte y las personas”, explica. Tranquilo y de voz suave, no parecía destinado a enamorarse de una disciplina marcada por la presión y el ritmo acelerado.

Hizo su práctica en Centro Par- que a los 17 años; luego, una pasan- tía en 99 Restaurante y más tarde comenzó como ayudante de cocina en Pulpería Santa Elvira. Tras un paso por el restaurante Gustu, en Bolivia, volvió a Chile para conver- tirse en jefe de cocina de la Pulpe- ría en 2023. “Éramos un equipo muy pequeño y quizás sin tanta amplitud de conocimientos, pero nuestra mayor fortaleza era traba- jar juntos por los objetivos”, dice del restaurante, que subió del puesto 70 al 57 en un año en el *ranking* 50 Best.

Mella también fue seleccionado para la competencia S. Pellegrino Young Chef Academy 2024-2025, donde representó a Chile buscando ser el mejor chef menor de 30 años de América Latina. Movido por su curiosidad, en diciembre dejó la Pulpería para trasladarse a San Pedro de Atacama y liderar la pro- puesta culinaria del Hotel Cumbres, con el desafío de crear una nueva carta y darle identidad.



Sebastián Mella lidera la propuesta culinaria de Hotel Cumbres.



Javiera Palacios inició un emprendimiento llamado La Taza.

Javiera Palacios

Pese a su corta edad, Javiera Palacios (23) ya acumula una sólida experiencia en competencias internacionales. En 2024 logró triple medalla de oro en las Olimpiadas Culinarias de Alemania junto al equipo chileno y también fue seleccionada para competir por el pues- to de mejor chef menor de 30 años de América Latina y el Caribe.

Aunque en su familia no existía una especial cercanía con la cocina, la pasión la acompañó desde niña. “Cocino desde que tengo memo- ria; literalmente tengo un video de mi graduación del jardín infantil diciendo: ‘Yo, de grande, voy a ser chef’”, cuenta. Mientras estudiaba en Inacap, realizó una pasantía no pagada en Boragó durante cuatro meses y luego hizo su práctica en Disfrutar, en Barcelona, restaurante con tres estrellas Michelin.

Sin embargo, Palacios tomó un camino distinto al tradicional. Decidió emprender con La Taza, su servicio de chef privada a domi- cilio, que ha ganado popularidad en TikTok mostrando el proceso previo a sus cenas. Este formato le dio mayor libertad, tras desen- cantarse parcialmente del mundo de los restaurantes. “Yo amo el trabajo en restaurante, pero hay personas en ese mundo que no son tan buenas”, explica.

Próximamente, y a petición de su audiencia, habilitará un espacio fijo para La Taza, donde ofrecerá cenas privadas para pocos comensa- les, con menús diseñados para solo una ocasión.



José Tapia es experto en panadería y pastelería.

José Tapia

El chef de 25 años inició su formación en un colegio técnico- profesional, donde estudió gas- tronomía con mención en paste- lería y repostería. Decidió perfec- cionarse también en panadería. Realizó su práctica y luego traba- jó durante un tiempo en La Popu- lar Pizza y Pan.

En 2021 participó en una com- petencia en Nantes, Francia, organizada por los Embajadores del Pan de ese país. Al año si- guiente realizó un curso con profesionales del área en Francia y, en 2023, viajó a Japón para participar en una demostración de panadería de Chile. A finales de ese mismo año volvió a viajar, esta vez a Alemania, para compe- tir representando a Chile. Desde hace dos años, Tapia trabaja en Grupo Bastien como chef ejecu- tivo de planta, enfocado en las áreas de panadería, pastelería, chocolatería y galletería, y ade- más imparte clases de bollería en la Escuela Culinaria Francesa. “Siempre estoy buscando cómo perfeccionarme con distintos profesionales, idealmente gente de afuera, de Francia”, explica.

“Hoy en día siguen abriendo muchas cafeterías, muchas pana- derías artesanales, y al final están ofreciendo un producto que puedes encontrar en Europa, un producto de altísima calidad, muy bien trabajado, y eso hace que a nivel panadería, a nivel país, sea mucho más elevado en todo sentido”, plantea.

CHEFS SUB-30 PARA TENER EN LA MIRA

Estos cuatro jóvenes talentos están renovando la cocina chilena desde distintos frentes. Soledad López F.

Rosario Molina

Esta chef pastelera de 24 años es oriunda de Valdivia. Licenciada en Dirección y Gestión en Artes Culinarias en Le Cordon Bleu y realizó su práctica profesional en la pastelería L'Atelier Barcelona, en España, donde se formó en técnicas de pastelería clásica y de vanguardia. “Desde muy chica me ha encantado la cocina y en Valdivia se da muy bien la pastelería. En el colegio tenía un emprendimiento y en 2018 ya vendía mis propios productos”, cuenta.

Ese proyecto fue Sweet Rose, con el que ofrecía tortas cuatro le- ches, galletas y *brownies*, entre otros. Aunque el emprendimiento marcó sus inicios, este año alcanzó un hito en su carrera: junto a María José Llopis representó a Chile en la Copa Mundial Junior de Pastelería 2026, realizada en Rimini, Italia, en el marco de la feria SIGEP. El dúo obtuvo el sexto lugar entre trece países, tras ganar previamente el Campeonato Nacional de Jóvenes Pasteleros.

Desde septiembre, Molina trabaja como *culinary advisor* en Nestlé, rol que debió compatibilizar con la exigente preparación para el Mundial. “Cumplía mi jornada laboral completa y luego entrenába- mos hasta la noche. El domingo generalmente lo teníamos libre, pero como necesitábamos presupuesto, organizábamos eventos como rifas”, recuerda.

Aunque no descarta seguir compitiendo, su objetivo es continuar creciendo profesionalmente y aprender en otros países, para cono- cer distintas formas de pastelería alrededor del mundo.

Rosario Molina es *culinary advisor* en Nestlé.



CEDIDA