

V
FOODIE

MISS CONI

DE LA ENSEÑANZA A LA COMUNICACIÓN

DE PROFESORA A REFERENTE GASTRONÓMICA EN REDES SOCIALES, CONI ACEVEDO –TAMBIÉN CONOCIDA COMO MISS CONI– CONVIRTIÓ SU CURIOSIDAD POR LA COCINA Y SU CAPACIDAD DE CONECTAR CON LAS PERSONAS EN UNA COMUNIDAD QUE HOY LA LLEVA A RECORRER EL MUNDO INVITADA POR CHEFS Y RESTAURANTES, RELATANDO CADA EXPERIENCIA CON CERCANÍA, MEMORIA SENSORIAL Y UNA PASIÓN CONTAGIOSA.

POR GINO FALCONE





CON CONI ACEVEDO LLEVAMOS AÑOS DE AMISTAD. AL INICIO SU INTENSIDAD ME AGOBIABA, a tal punto que dejaba de hablarle por días. Después me di cuenta de que yo era poco tolerante, y así fuimos regulando nuestras intensidades mutuamente. Hoy la amo con su ímpetu y su hinchapelotismo, y ella me banca con mi neura y mal genio.

La conocí hace años en un cumpleaños de Raimundo Encina, donde toda la comida estaba hecha por ella. Era comida peruana y me sorprendió doblemente porque la encontré deliciosa, al punto de encargarle cosas para mi casa más de una vez. ¡Uy, esos tamales y ese aji de gallina! Me contó que su profesión era ser profesora, y que amaba enseñar y estar rodeada de niños. Y, es verdad, ve un niño y corre a hablarle.

Con el tiempo me di cuenta de que ella ama la cocina tanto como yo, y que en su familia, y sobre todo con su padre, siempre salían a comer a buenos restaurantes en Chile. Cuando viajaban hacían lo

mismo, sobre todo en España.

Cada vez que salimos a algún lado, la gente se le acerca y le dice: "Miss Coni, ¿cómo está?". Y yo la subo al columpio, porque a veces son los medios minos.

Esta afición a la cocina llevó a esta madre, profesora y abuela a crear un blog (@con_cuchillo_y_tenedor) en octubre de 2021. Hoy, cinco años más tarde, tiene más de 230 mil seguidores, de los cuales la mayoría son personas vinculadas al rubro. Entre ellos están literalmente los mejores cocineros del mundo, que hoy la consideran su amiga.

Su inicio no fue fácil, con mucho codazo entre medio y comentarios de que ella era una aparecida, que había comprado seguidores, que pedía a otros que la siguieran, bla, bla, bla. Yo, estando dentro del rubro, también veo que somos demasiado chaqueteros en Chile y que los logros ajenos nos producen envidia, lo cual se contrapone a lo que debería pasar como gremio. Ella es muy sensible y le afecta que se hable mal de otro, ya que siente que eso no ayuda a



construir comunidad, y creo que es por eso que le ha ido bien en el extranjero. Y la cantidad de viajes por todo el mundo, invitada y agasajada por los mejores restaurantes y chefs, lo demuestran.

Lo que vemos en su Instagram es lo que ella vive en cada lugar, y hoy se ha convertido en una gran comunicadora que deja a Chile bien parado en cada lugar que visita, ya sean hoteles o restaurantes. Ella celebra los platos que le gustan, los lugares que la hacen feliz y las experiencias que nos quiere compartir. Las cosas que no le gustan las dice a la cara y no necesita mandar recados. Eso, para mí, es admirable.

Estos años de aprendizaje de mesa en mesa –ya sea de alta cocina o cocina de calle– le han agudizado el conocimiento más allá de las tendencias, donde la tradición popular y la cultura local le abren una puerta en cada país al que llega. Esto le ha ido dando una perspectiva de las sensibilidades de cada continente o región que visita. Los aromas, los sonidos, los idiomas van construyendo un mapa en su mente en el cual van encajando las piezas de este rompecabezas que ella ha ido armando en su mente. Recuerda con precisión cada nombre, cada detalle y cada sabor, con lo cual va entendiendo la geolocalización de productos y técnicas de cocina.

Mi amiga hoy no tiene problema en usar su tiempo libre y que sus vacaciones se conviertan en subirse a un avión y viajar a algún destino invitadísima por cocineros maravillosos, que la van a buscar al aeropuerto en una

agenda apretada llena de vuelos, restaurantes y hoteles fantásticos. Ella, con lo matea que es, relata cada detalle en su IG las 24 horas del día.

Viene llegando de un viaje por España, Portugal, Suiza, Dinamarca, Noruega y Suecia, donde visitó 31 restaurantes y nueve hoteles en cuatro semanas. Estuvo en Ocean de Portugal; De Dolder Grand de Zürich, Suiza; Vila Vita Parc en Algarve, Portugal; en un bosque en Knystaforsen, Suecia; Jordnaer en Gentofte, Copenhague; Renaa en Stanvagner, Noruega; Txispá en País Vasco; Alejandro Serrano en Miranda de Ebro, País Vasco; Azurmendi en las afueras de Bilbao; Elkano en Getaria, País Vasco; Lasarte en Barcelona; Sips en Barcelona; Suculent en Barcelona... Uf, me cansé, pero así es ella, imparable.

En Chile ama a Rodolfo Guzmán por su gran amistad, trayectoria, trabajo y pasión. Siente que es el único que tiene un mundo propio que define en temporadas el territorio chileno. Admira a otros por sus sabores, temáticas y trabajo en equipo. Este año quiere recorrer más cocinas a lo largo del país, siente que está al debe con ello y necesita entender lo que pasa en un país tan largo como el que tenemos, ya que hay mucho cocinero que está haciendo cosas buenas. Necesita darle más que una mirada y contar lo que descubre.

Esta mujer, de alma noble espíritu sensible, y que nació para la hospitalidad, nos seguirá contando historias simples, llenas de sabor. Ya le he dicho que también les ponga esa picardía oculta que ella tiene. Creo que será un delicioso aliño para lo que se viene. ■