

Chef chilena destacó con plato de cochayuyo en Londres

Denisse Gálvez llevó algas, papas y el típico sofrito a un concurso internacional.

Inspirada en las recolectoras de algas y productos del mar en el sur, la chef Denisse Gálvez presentó el plato "Dúo de sabores de Chile" durante la final del concurso internacional "Cook for Change", desarrollado en Londres a fines de marzo por Sodexo.

El certamen busca incentivar a los cocineros a crear un futuro alimentario más sostenible, a través de la innovación con ingredientes de origen vegetal y la reducción de los desperdicios.

Gálvez se midió ante otros ocho finalistas provenientes de India, Francia, Brasil, Países Bajos, Estados Unidos, Irlanda y Australia con su plato principal, "Dúo de sabores de Chile", que incluyó algas con una base de papas, junto al sofrito tradicional de zanahoria, pimentón, cebolla y ajo.

"Es un orgullo mostrar que ingredientes como nuestros productos del mar, recolectados con tanta historia y esfuerzo por nuestras muje-



Gálvez destacó el trabajo de las recolectoras en el sur.

res, pueden brillar en escenarios internacionales", afirmó la chef, porque el objeti-

vo "no apunta sólo a alimentar a las personas, sino que a transformar su realidad".