

DESTINO INNOVACIÓN EPISODIO 33

La innovadora visión de Rodolfo Guzmán, el chef que redefinió la gastronomía chilena contemporánea con ingredientes nativos

CON EL AUSPICIO DE ARAUCO, AIEP Y DUOC. La filosofía culinaria del fundador del premiado Boragó, se basa en la exploración y el uso de productos autóctonos chilenos. Su enfoque se centra en la biodiversidad y la sostenibilidad, colaborando estrechamente con recolectores, agricultores y pescadores locales. Aunque estuvo al borde de "tirar la toalla", la perseverancia y originalidad le han permitido ser destacado como uno de los mejores chef del mundo.

Hoy por hoy, Rodolfo Guzmán (45) es un chef de renombre mundial, conocido por su enfoque innovador y su compromiso con la sostenibilidad y la biodiversidad. Como fundador y jefe de cocina del prestigioso y premiado restaurante Boragó en Santiago, ha redefinido la gastronomía chilena contemporánea, destacándose por su habilidad para fusionar técnicas culinarias modernas con ingredientes nativos y tradicionales.

Sin embargo, no siempre fue un "chef exitoso". Antes estudió Ingeniería Comercial, pero decidió abandonar tras el primer año. En ese entonces, solo se dedicaba a la cocina en sus ratos libres. Un accidente mientras practicaba esquí acuático, su deporte favorito, marcó un punto de inflexión en su vida y lo llevó a cambiar de rumbo para estudiar Gastronomía y luego irse a Estados Unidos, donde trabajó como mesero en pequeños restaurantes: hizo el camino largo.

Hoy, tras muchos años de trabajo, la filosofía culinaria de Guzmán se basa en la exploración y el uso de ingredientes autóctonos chilenos. Su enfoque se centra en la biodiversidad y la sostenibilidad, colaborando estrechamente con recolectores, agricultores y pescadores locales. Esta conexión directa con los proveedores asegura que los ingredientes utilizados en Boragó sean frescos, de temporada y cultivados de manera responsable.

Guzmán, quien fue galardonado como uno de los diez mejores cocineros del mundo en la séptima versión de The Best Chef



Awards 2023 (Mérida, México), fue el protagonista del capítulo 33 de Destino Innovación, donde conversó con Isidora Undurraga y contó cómo fue el camino que lo llevó a donde está hoy, junto a los problemas, soluciones e innovaciones generadas a partir de un trabajo que enfatiza en la sostenibilidad y a su capacidad para transformar ingredientes simples en experiencias culinarias extraordinarias.

rias.

EL ORIGEN

Rodolfo Guzmán reconoce que cuando era joven no sabía qué hacer con su vida y nunca imaginó que se convertiría en un cocinero profesional. La cocina siempre fue central en su familia de clase media. Y en ese contexto, la comida tenía un papel importante en su hogar, con mujeres en su familia que

cocinaban excelentemente; los fines de semana se reunían alrededor de sus platos.

Guzmán creció en Santiago, en una época donde el mundo gastronómico era muy diferente a lo que es hoy. De hecho, tras estudiar se decepcionó de las cocinas donde trabajó y realizó prácticas. "La relación entre el chef y el equipo era muy diferente entonces. Chile también era un país muy diferente; la

gente solo salía a comer los fines de semana o quizás los jueves. Los restaurantes cumplían un rol social más que gastronómico; y la decoración era más importante que la comida. En ese tiempo, los modelos de restaurantes más exitosos eran aquellos que imitaban los de afuera, copiando incluso la decoración y los menús. Este enfoque hacía que la gastronomía local se viera relegada. Yo pensaba: tenemos ingredientes únicos, ¿por qué no los valoramos?", reflexiona.

Fue un comentario casual el que cambió el curso de su vida inicialmente. "¿Has escuchado de España?", le preguntó un compañero. Aunque conocía España, desconocía la revolución gastronómica que se estaba gestando allí. "Es la nueva Francia. Está viviendo una revolución gastronómica en este momento", le explicó. Esta revelación lo motivó a investigar más y, finalmente, a perseguir un sueño que parecía inalcanzable.

Decidido a explorar esta oportunidad, ahorró dinero, dejó atrás su realidad y se aventuró al hemisferio norte. Durante dos años, trabajó incansablemente en varios restaurantes europeos, ganando valiosa experiencia en cada uno de ellos.

En 2004, regresó a Chile con una nueva perspectiva y una gran cantidad de experiencia acumulada. Fue contratado en una cocina altamente jerárquica, donde pasó por todas las posiciones y también se destacó como pastelero. Y fue su habilidad y dedicación lo que le permitieron hacerse cargo de múltiples secciones en distintos restaurantes, sumando experiencia y perspectivas.

Finalmente, con dinero ahorrado y una visión clara, abrió su propio restaurante en 2006: el ahora mítico Boragó. Sin embargo, pronto descubrió que tener un restaurante no se trataba solo de cocinar. "Pensaba que tener un restaurante se trataba solo de cocinar bien, pero eso es probablemente solo el 5% de lo que realmente implica", reflexiona, agregando que la gestión de un restaurante implica una serie de responsabilidades adicionales, como el manejo de un negocio, el pago de impuestos, y la gestión de los servicios básicos como la luz y el agua.

CON ACENTO

Guzmán cuenta que Boragó es una palabra inventada, que suena en realidad a una planta (Borago officinalis, la borraja). Sin embargo, Boragó-con acento es una palabra que no tiene un significado real. "Sonaba bien", dice y agrega que tiene un significado especial: "quería mirar el letrero todos los días con el acento para recordarme lo que había elegido. El acento en español cambia la intención de las palabras. Si pruebas un alga en el suelo de la costa, puedes pensar que es lo más asqueroso por su textura, sabor y aroma. Sin embargo, el ser humano tiene la capacidad de cambiar esa percepción a lo largo del tiempo mediante la cultura y la experimentación. Así, el acento cambia la palabra y su intención, al igual que la cocina transforma los ingredientes".

Junto con Boragó, Guzmán comenzó a viajar por Chile para estudiar sus ingredientes locales y explorar su vasta "despensa endémica". Fascinado por la geografía única del país, incluida la influencia de la corriente de Humboldt y las altas montañas, empezó a ver a Chile no solo como un país, sino como una isla ecológica singular en América Latina.

Recuerda que desde el inicio, la visión de Boragó no era simplemente replicar la cocina europea con ingredientes chilenos, sino explorar las posibilidades gastronómicas únicas que ofrecía el territorio chileno. Y en un momento en que Chile no era un destino conocido por su gastronomía, Rodolfo Guzmán se propuso cambiar esta percepción: en su viaje por el país, conoció a productores locales y recolectores que compartían su entusiasmo por los ingredientes autóctonos. Este proceso de aprendizaje y descubrimiento no solo enriqueció su cocina, si-



no que también fortaleció su conexión con la cultura ancestral y la naturaleza diversa del territorio.

Pero había un problema. El restaurante estaba vacío. Habían pasado dos años y se enfrentaba a una situación desesperada: sin dinero y sin un socio o familiar que le brindara apoyo. "Me encontraba en un hoyo muy profundo", reconoce.

En 2009, tuvo una idea que marcaría el inicio incipiente de su camino hacia la recuperación: ofrecer servicios de catering. No se trataba de un catering lujoso, sino de eventos muy básicos y simples. A pesar de las limitaciones, su negocio logró romper récords de facturación en aquella época, aunque los números eran modestos, eran suficientes para sobrevivir.

Este aparente "boom" lo llevó a cambiarse a una casa más grande para expandir su negocio. Pero lo que parecía una buena idea, resultó ser un error costoso. Los clientes no se enteraron del cambio y los costos aumentaron significativamente. "Dependíamos de las críticas en los diarios y no teníamos redes sociales para comunicarnos con nuestro público", explica 15 años después.

Pese a los esfuerzos, entusiasmo y originalidad, para 2013, la situación se había vuelto crítica. Estaban prácticamente quebrados, con un nivel de deudas enorme. "Intenté vender el res-

taurante cinco veces. Incluso tuve un comprador, pero a último minuto se arrepintió, diciendo que la situación no era positiva. Pensé que era el fin del mundo", confiesa.

Fue otro "evento canónico" el que cambió su destino. Andrea Petrini, el crítico gastronómico más importante del mundo en ese momento, lo llamó para informarle que iba a visitar Chile. Rodolfo pensó que era una broma. Cuando llegó, se sentó, comió, y al final de la comida tiró la cuchara sobre la mesa y dijo: "Wow, no puedo creer esto. El restaurante estaba vacío, pero esta es una de las comidas más increíbles que he tenido. Es impresionante lo que hacen aquí. No entiendo cómo este restaurante está vacío".

Desde ese momento, comenzaron a suceder muchas cosas. Alguien le preguntó si conocía "The 50 Best Restaurants". Era evidente, no había ningún cocinero en el mundo que no lo conociera. La lista de los 50 mejores restaurantes del mundo tenía una influencia tremenda, incluso más que la Guía Michelin. Le dijeron que se iba a celebrar una versión latinoamericana y que querían que participara. Inicialmente, Rodolfo no quería involucrarse porque estaba enfocado en vender el restaurante. Sin embargo, su esposa lo obligó a asistir.

Fue entonces que el Boragó explotó, en el buen sentido.

seis meses, iba al sistema de reservas y pedía que le mostraran el estatus. Uno de sus colaboradores un día lo miró y le dijo: "Rodolfo, esto no va a cambiar. El Boragó ahora tiene un impacto global. Ya no es un restaurante local". Algo en el interior de Rodolfo le dijo que habían cambiado su posición y le dio el impulso para ser realmente libre y empezar a transformarse aún más radicalmente.

Guzmán se sintió respaldado en su ya antiguo empeño de profundizar en la despensa endémica de su país y siguió avanzando en su descubrimiento por mar y tierra. De hecho, su entusiasmo se basa —cuenta— en que una vez investigados, cada uno de esos ingredientes, como meli, picoroco, piure, chañar, loyo, luma, manzanas silvestres de la Patagonia o tomate rosado del Maule, que tradicionalmente tenía una forma "tradicional" de uso, se transforma en 300 posibilidades en la cocina.

Este conocimiento añadido al de los pueblos originarios se plasmó en el libro "Boragó: Coming from the South" (Phaidon) y continúa en el primer Centro de Investigación de la comida en Chile, donde tratan con algas, plantas de roca, pescados desconocidos e ingredientes de los bosques. Este centro persigue domesticar, ingredientes nativos de manera circular, utilizándolos como nuevos alimentos con resultados deliciosos, pero además transmitir este conocimiento a las actuales y nuevas generaciones.

"Pasar por estas dificultades fue un proceso para lograr el éxito. Todo lo que vivimos fue de manera orgánica. Nunca imaginé que terminaríamos categorizando y clasificando el territorio chileno completo. Tenemos un diccionario de Chile que usamos desde hace casi 18 años, y aplicamos este conocimiento continuamente. Creemos que el conocimiento no nos pertenece intrínsecamente, sino que pierde valor si no se transmite a las generaciones futuras", dice.

Y agrega que el éxito en la cocina se basa en tres pilares fundamentales: conocer quién eres, entender tus raíces y saber lo que tienes a tu alrededor. "Sin estos tres elementos, no puedes cocinar adecuadamente", afirma Guzmán. "En nuestro caso, comprender estos aspectos nos ha permitido desarrollarnos de una manera que jamás imaginamos, orientándonos hacia el conocimiento y el aprendizaje continuo", remarca.



ESCANEA ESTE QR EN TU SMARTPHONE PARA VER EL EPISODIO 33 DE DESTINO INNOVACIÓN EN SOYTV.CL



arauco
DuocUC

Mientras estaba en el evento, recuerda que le llamaron de Santiago y le dijeron que debía volver de inmediato porque el sistema de reservas estaba colapsado; no había ni una sola silla disponible por un mes.

Al regresar, vio que el restaurante efectivamente estaba lleno. Nunca había experimentado trabajar con su local repleto todos los días. ¿Qué había pasado? En todo el mundo, sabían que había un restaurante en Chile que se basaba exclusivamente en ingredientes originarios chilenos y en los ciclos de estos ingredientes, con métodos de cocción no convencionales.

Incrédulo, en los siguientes