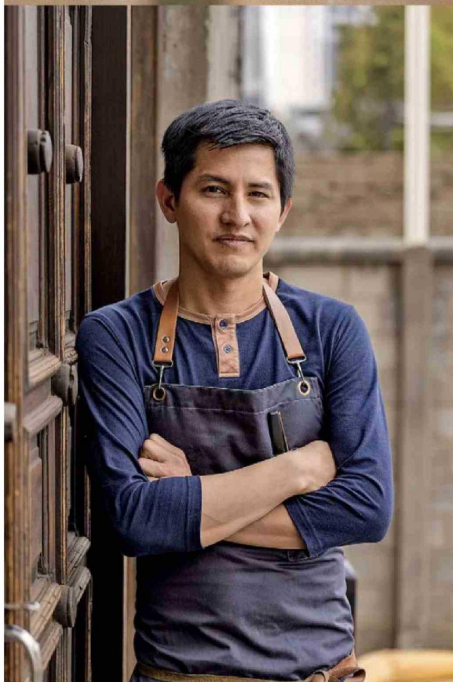


Fecha: 12-04-2026
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: **COCINAS CON RAÍZ: TRES VOCES LATINOAMERICANAS QUE LLEGAN A ÑAM**

Pág.: 30
 Cm2: 668,4

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: ☐ No Definida

POR JOSEFINA HIRANE



COCINAS CON RAÍZ: TRES VOCES LATINOAMERICANAS QUE LLEGAN A ÑAM

El aroma de un caldo que hierve a fuego lento, el sonido de una parrilla encendida, la alegría de encontrarse en torno a una mesa: eso es ÑAM, un festival que este 10, 11 y 12 de abril vuelve al Parque Padre Hurtado para convertirlo en el epicentro de la gastronomía chilena. Durante tres días, esta celebración reunirá a chefs, productores locales, pescadores artesanales, bartenders y emprendedores en una experiencia multisensorial que pone en valor los sabores y territorios de todo Chile.

Como lo define Rafael Rincón, su director: "ÑAM es un ecosistema cultural y social que utiliza la gastronomía como una plataforma para revalorizar nuestra cultura, impulsar la innovación y destacar a los agentes de cambio".

Además de 50 restaurantes, un mercado de productores y sabores locales, laboratorios, talleres y clases de cocina, 14 invitados internacionales estarán en ÑAM Innova. A través de paneles de expertos y mesas de conversación, tratarán temas como hospitalidad, salud, migración e interculturalidad. Aunque vienen de contextos distintos, hay algo que los cruza: una mirada profunda y consciente sobre el origen.

Un bar que habla de su tierra

Gabriela León y Alonso Palomino no son sólo socios. Son, cada uno desde su disciplina, los arquitectos de un proyecto que ha logrado lo que pocos bares del mundo consiguen: hacer que una copa cuente de dónde viene. Él, como bartender y sommelier de pisco; ella, como chef y directora creativa. Juntos lideran Lady Bee, en Lima, un espacio donde la coctelería y la cocina se piensan desde una filosofía product-driven; es decir, donde el producto manda.

En la práctica, esto se traduce en una mirada profundamente conectada con el territorio y la estacionalidad peruana, donde cada ingrediente se elige por su origen, su momento y su historia, y donde las técnicas están al servicio de resaltar su identidad. "En nuestros menús siempre buscamos transmitir un poco de nuestros productores, nuestros ecosistemas y de las comunidades con las que trabajamos", dice Gabriela.

El resultado habla por sí solo: en 2025, Lady Bee alcanzó el puesto número 13 en The World's 50 Best Bars y recibió el Art of Hospitality Award, un reconocimiento que, según Gabriela, pertenece a todo el equipo. "Gracias a ellos, que aportan con todas sus particularidades, le dan el alma al espacio", dice.

Esa mirada no surge de la nada: sus trayectorias -que incluyen pasos por cocinas y barras de la élite mundial, como Noma, Central y Astrid & Gastón- hoy convergen en una propuesta propia, situada y con identidad. A ÑAM llegan con ganas de diálogo y de mostrar lo que han construido. "Es un buen punto de partida para conversar con más cocinas, hablar

de problemáticas y ver qué depara el futuro a nivel global", adelanta Gabriela.

Desde la Amazonía boliviana

Antes de llegar a desempeñarse como jefe de cocina de Gustu, en La Paz -uno de los restaurantes más reconocidos de Latin America's 50 Best-, Kenzo Hirose creció en las tierras bajas de Bolivia, cerca de la Amazonía, rodeado de sabores y saberes que hoy son la columna vertebral de su propuesta gastronómica.

Lleva años trabajando para que los ingredientes bolivianos, muchos de ellos aún desconocidos para el mundo, encuentren su lugar en la mesa. Uno de los ejemplos que más lo entusiasma es una corteza llamada ajo-ajo, de aroma intenso y gran potencial culinario, que él mismo introdujo al menú del restaurante.

Para Hirose, liderar Gustu es también una responsabilidad con el país. "Siempre tenemos el lema de que podemos cambiar el mundo a través de la comida", dice. Y eso implica hacer visible la cadena completa: desde el productor hasta el plato, pasando por los grandes ecosistemas -altiplano, Amazonía, desierto- que hacen de Bolivia un territorio gastronómico todavía por descubrir.

Invitado por el festival, ÑAM será su primera vez en Chile y llega con entusiasmo y curiosidad. "Queremos mostrar un poquito de lo que estamos haciendo en nuestro país", comenta.

La cocina como comunidad

Más que cocina de autor, lo que ocurre en Lunario es un trabajo colectivo. Cada plato es el resultado de una red: agricultores, pescadores, cocineros y equipo de sala. Ahí es donde entra Sheyla Alvarado. Se formó en el restaurante francés Mirazur -tres estrellas Michelin- y hoy, instalada en el Valle de Guadalupe, en Baja California, lidera la cocina de la vinícola La Lomita, con una propuesta profundamente conectada con su entorno.

Ese compromiso le ha valido reconocimientos excepcionales: Restaurante Más Sustentable de Latinoamérica en 2024 y, en 2025, una Estrella Michelin y una Estrella Verde. Pero, para Sheyla, la clave no está en los premios. "No son individuales, son el reflejo de muchas manos", afirma.

Su propia definición lo resume: "Empieza en quienes trabajan la tierra, el mar y los corrales; continúa en los cocineros que transforman, y se completa en el servicio, que transmite toda esa historia al comensal".

Eso es justamente lo que espera de su paso por ÑAM: diálogo real, inspiración colectiva y nuevas visiones sobre hacia dónde avanza la gastronomía en Latinoamérica. ✦

Entre más de una decena de invitados internacionales que vienen a la nueva edición del festival, tres chefs permiten asomarse a una misma idea: poner el origen en el centro. Desde la coctelería peruana hasta la despensa boliviana y la cocina del norte de México, sus proyectos comparten una convicción común: el producto, el territorio y las comunidades son el punto central de sus propuestas.