

Fecha: 23-02-2026
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Chef del Duoc abrió restorán en Barcelona: "Somos famosos por ser puntuales y responsables"

Pág.: 19
Cm2: 733,5
VPE: \$ 4.033.635

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: ☐ No Definida

Inspirado en Chile, en su menú asoman la chorrillana, la carne mechada, el pisco y el gin

Chef del Duoc abrió restorán en Barcelona: "Somos famosos por ser puntuales y responsables"

En Chile la carrera de Gastronomía es muy potente, valora Javier Álvarez: "En otros lados está apenas en pañales".

WILHEM KRAUSE

Javier Álvarez (41) fue parte de la primera generación que se tituló de Gastronomía en el Duoc UC de Viña del Mar, cuando la carrera recién abría. "No había un curso más antiguo que nosotros", recuerda. Con el paso de los años, este chef chileno convirtió esa formación en A Mano Gin & Burger, local que primero echó raíces en su ciudad y que hoy también funciona en Barcelona.

Su historia con España empezó cuando viajó a hacer la práctica a Andorra: "Me fue súper bien, me invitaron a volver". Ese primer viaje terminó extendiéndose casi una década; vivió entre los 21 y los 29 años en Europa, fue padre allá y luego regresó a Viña por un problema familiar. El plan de abrir un local en Barcelona quedó en pausa por el estallido social y la pandemia hasta que en septiembre pasado levantaron la cortina.

"No tenemos bandera chilena ni somos folclóricos, hacemos comida rica nomás", recalca Álvarez, quien además desarrolló su propia ginebra, Gin 420, que ya suma una medalla de plata en Chile y dos de oro en España.

Al hablar de la capital catalana arma un paralelo con Viña desde la experiencia del turismo y la cocina: "El centro de Barcelona está lleno de turistas solamente, pero en el centro no hay tan buena gastronomía". Con ese argumento explica por qué decidió instalarse en Clot, barrio cercano al casco histórico pero menos explotado, con más vida de vecinos que de visitantes.

¿Qué fue lo mejor de ser la primera generación de Gastronomía en el Duoc?



Javier Álvarez en su local viñamarino.

»
"En Barcelona nos demoramos dos semanas en abrir; en Chile el promedio es seis meses"

Javier Álvarez

"Muchas cosas se estaban armando en ese momento. Eso hizo que tuviéramos una cercanía mucho más grande con los profesores, el jefe de carrera y la gente de bodega. Compartíamos mucho y, además de lo técnico, nos tocó ver problemas reales: que fallaba el taller, que no llegaba un proveedor. Todo eso nos hizo vivir antes la realidad del trabajo y del emprendimiento, donde siempre aparecen cosas que uno tiene que aprender a resolver. Yo creo que ese fue el gran aporte para mi generación: trabajar tan codo a codo y con tanta confianza. Incluso el bodeguero nos contaba las dificultades de poner en marcha la bodega".

¿Cómo están evaluados los cocineros chilenos en comparación a los españoles en cuanto a formación?

"Súper bien. Los chilenos somos

famosos por ser puntuales, responsables, tenemos una ética laboral súper alta comparados con otros países. Barcelona está llena de gente de todo el mundo. Siempre he escuchado allá que el cocinero chileno está bien preparado, que es responsable, aprende rápido y que la mayoría venimos de escuela, porque en Chile la carrera de Gastronomía es super potente y en otros lados está apenas en pañales".

Igual debe haber mucha competencia.

"Como chilenos en general somos poco conocidos. En Barcelona la cantidad de peruanos y argentinos quintuplica la cantidad de chilenos. Se sabe mucho de nosotros como país porque somos atractivos: tenemos la Isla de Pascua, la Patagonia, Atacama, pero en el tema gastronómico nuestros vecinos son muy potentes. Al menos ya no somos conocidos solamente por el completo: la gente pide chorrillana, carne mechada. A nuestro local llega gente de cabeza a tomar pisco sour y vinos chilenos, también tenemos

sopaipillas. Nosotros no somos un restaurante chileno, sino que aplicamos gastronomía chilena en nuestra carta".

¿Qué es lo más difícil al internacionalizar la carrera como chef?

"Aprender los distintos nombres de las materias primas. Eso pasa cuando viajas a Argentina o a Perú, las cosas se llaman diferente. En un tiempo corto uno aprende los nombres de los productos".

De paso en su local viñamarino, Javier Álvarez cierra con una reflexión contingente: "Lo que más me llamó la atención de Barcelona es la poca burocracia que hay allá para abrir un negocio: nos demoramos dos semanas en abrir, entre que lo compramos y lo abrimos; acá en Chile el promedio es seis meses, que son seis meses pagando arriendo, dedicándose a abrir el negocio sin poder trabajar en otro lado. Eso lo hace mucho más complicado. Allá ese tema está superado, es muy rápido y muy amigable".