

Por Constanza León A.

Guillermo Rodríguez cuenta que cuando la reina Sofía probaba su Oda al caldillo de congrio, en la Chascona de Pablo Neruda, apenas le salían palabras. Año 2005, ella anonadada.

Ese mismo año revista Ya lo anunciaba como El Mejor Chef de Chile, cuando era el cocinero jefe ejecutivo del Hotel Plaza San Francisco, donde estuvo 19 años, y cuando ya se había llevado el premio Achiga al "Evento gastronómico del año" por su preparación de la cena APEC 2004.

Fue el primero en llevar la quínoa, el merquén y el charquicán a la alta cocina, en poner pan amasado y sopaipillas en las mesas donde, por ejemplo, una vez gozaron 21 mandatarios, entre ellos George Bush, Vladimir Putin y Hu Jintao. Cocinó para Ricardo Lagos y Michelle Bachelet en La Moneda.

Ya en 2008 Rodríguez —63 años— instaló su Espacio Gastronómico en Renca, una empresa de asesorías especializadas, desarrollo de productos y realización de eventos de alto nivel.

"Nuestro fuerte es corporativo y eventos como la Fidae. Teníamos la Cop25, la Fórmula E, Copa Libertadores, etc. Somos la única empresa de banquetería certificada con estándar internacional", asegura.

"Pero como pequeños empresarios, con 50 personas trabajando con nosotros, tuvimos que decir de la noche a la mañana: hay que cerrar la planta porque hay una pandemia", dice abatido Guillermo, porque aún no se repone del golpe.

Había sido afectado de alguna manera por el estallido, pero escuchaba a lo lejos las noticias sobre el coronavirus, porque los matrimonios no paraban. En febrero organizó cuatro bodas grandes. "Y el 12 de marzo tuvimos un matrimonio para 800 personas, muy importante. Llegamos de vuelta a la planta a ordenar, con cinco camiones cargadísimos. Y el 16 nos encontramos con el descalabro. Lo primero es lo primero, la seguridad del equipo. Sanitizamos la planta, la sellamos y cerramos", dice sobre la decisión que tomó junto a su socio Manuel Madrid.

"Nadie lo podía creer, fue complicadísimo. Yo venía todos los días desde mi casa en Las Condes a Renca a mirar la planta, todo envuelto en alusa plast, con una pena. Era una pesadilla. 50 personas en su casa. Y trabajamos con 200 personas más *part time*. Ellos son quienes más nos duelen porque no tienen nada. Les hemos mandado cajas de mercadería a sus casas".

Y hay muchos extranjeros en el equipo. "Yo he trabajado toda mi vida, tengo mi casa pagada, mis ahorros, podemos ajustarnos unos meses y estar bien. Pero el peor pesar es nuestra gente, que es extraordinaria. Me parte el alma ver la situación familiar de cada persona. Es una angustia tremenda. Todo eso nos hace luchar. Tenemos una responsabilidad en nuestros hombros enorme".

Guillermo Rodríguez

El chef favorito de Bachelet y Lagos apuesta por el delivery



A cargo de los más importantes eventos en Chile con su Espacio Gastronómico, recibió el golpe de la pandemia y se reinventó con una propuesta a domicilio.

Se reunió virtualmente la jefatura y nació Mesa Lista (www.mesalista.cl), los platos que lo hicieron famoso a domicilio. Carbonada casera, crema de lentejas, pastel de choclo, plateada, salmón, postres, tortas y hasta menú para tres días que llega en envases al vacío y cartón reciclable. Pronto incorporarán cócteles y aperitivos.

Instaló un punto higiénico en la entrada de la planta, tomó las medidas sanitarias y reacomodó al equipo. Algunos tuvieron que cesar funciones, pero quieren seguir colaborando porque no se convence de no poder estar cerca de la que es casi una familia. La cocina es lo único que funciona al 100%, por ahora.

Del Cajón del Maipo a París

Guillermo nació y creció en Melocón, en el Cajón del Maipo. Ahí vive hoy su padre de 83 años, quien trabajó toda su

vida en la minería del yeso. "Está acompañado por una nana, muy bien. Ve las noticias, le encanta leer, es un hombre muy informado. Lo llamamos tres o cuatro veces al día, nos echa de menos. Somos cuatro hermanos muy aclinados", explica Rodríguez.

El 25 de junio del 2019 falleció su madre, con 82 años pero muy activa, después de una afección pulmonar. Él tiene dos hijos, Daniela que sigue en Inglaterra, porque terminó un máster en Ciencias Políticas, pero no pudo volver por la pandemia.

Y su hijo Javier, ingeniero comercial, quien es el jefe de la planta.

"Vengo de una familia súper humilde, me tocó vivir el Gobierno militar, la crisis del 82, pero nunca pensé encontrarme con lo que vimos con el estallido social y con lo que estamos viendo ahora. Jamás", dice Guillermo. "Cuando uno habla con la gente de los restaurantes y hoteles uno se deprime. Todos en sus casas. Es mucha la gente afectada".

El agradece su buena salud, de todos modos. "Ando con mascarilla, me alimento bien y me tomo mis vitaminas", dice.

Con su padre recordaban que esta pandemia es como la de la tuberculosis de principios del siglo XX, cuando construyeron cuatro hospitales en San José de Maipo y el turismo comenzó en la zona con la gente que venía del sur a visitar a sus enfermos.

Historia a la mesa

Estaba estudiando en el liceo en San José de Maipo cuando el dueño de una amasandería le contó que abrían la escuela de Hotelería en Santiago, en el Inacap. "Él sabía que a mí me encantaba la cocina. Mi abuela tenía una residencial en el Cajón del Maipo, crecí con olor a pan amasado, a cazuelas, a las empanadas de día domingo".

Partió a Santiago a vivir con unos familiares y estudió en el pueblito del Parque O'Higgins, con el famoso chef suizo René Acklin, entre otros. A los dos años, se fue a París, "como pájaro en jaula de oro".

"Diría que lo más difícil fue la nostalgia, teniendo papá amorosísimo y hermanos querendones. Yo hablaba francés, porque me enseñaron en el Inacap. Después me acostumbré tanto a esa vida, hice prácticas en Saint Tropez, Avignon, costaba volver". Llegó a trabajar en L'Etoile, en el Hotel Sheraton.

Desde entonces no paró. Y ese mismo periplo francés fue el que llamó la atención del Presidente Jacques Chirac, quien le pidió a Michelle Bachelet conocer al chef en una cena de 2005.

"Esos momentos con grandes personalidades son de mucho estrés, pero tengo solo buenos recuerdos. Ayer con mi hijo conversábamos, 'mira todo lo que hemos logrado y mira las cosas como se ven'. En estos tiempos, uno reflexiona día tras día".

Mientras cocina o mientras hace labores domésticas. "Llego a mi casa y arreglo una cortina o cualquier cosa. Y cocino algo. Yo no me puedo quedar tranquilo".