

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl.: Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: COLUMNS DE OPINIÓN: Ingeniería Comercial Miembro de Subcomité Chileno de Hierbas y Especies Codex Alimentarius FAO-OMS Dueña de Sabor con Sentido. [www.saborconsentido.com](http://www.saborconsentido.com)

Pág.: 127  
 Cm2: 957,0  
 VPE: \$ 1.914.080

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad: Sin Datos  
 Sin Datos  
☐ No Definida

Chef&Hotel | opinión ■



Ingeniería Comercial  
 Miembro de Subcomité Chileno de Hierbas y Especies Codex Alimentarius FAO-OMS  
 Dueña de Sabor con Sentido. [www.saborconsentido.com](http://www.saborconsentido.com)

### *¿Cómo se afecta el uso de hierbas y especias en la instalación de un nuevo movimiento o tendencia gastronómica?*

Para marcar una partida, iniciamos con la "belle époque" llegada a la cocina chilena a mediados del siglo XIX. Este movimiento se impuso en Chile hasta avanzado el siglo XX y se caracterizó por una sofisticación de los ingredientes de las preparaciones culinarias. En una columna anterior (129) hablamos de las especias que acompañaron a esta cocina de época, destacamos como novedoso el uso de alcaparras, mostazas, chalotas, especias dulces como canela, nuez moscada y clavo, sazonando platos salados y como curiosidad: estragón aplicado a carnes rojas.

Nuestra cocina cotidiana poco absorbió esta tendencia, especialmente en la innovación aromática, instaurando por su parte el uso del aliño completo que en sus distintas versiones contenía básicamente comino, ají de color, ajo, orégano y pimienta. Podrían sumarse laurel o restarse alguno de los indicados, pero en general nos contentábamos con este sazónador para todo uso.

Los menús inspirados en la belle époque se preparaban para eventos y celebraciones elegantes, se escribían en francés y usaban las recetas originales, por tanto el comensal sabía de antemano el contenido de su plato. La condimentación era variada, aplicada con moderación, siendo la base sal y pimienta. Como excepción encontré el menú

de un banquete celebrado en 1917 que entre sus platos ofreció "Consommé Río Mapocho" (ver Chile Patrimonio), escapándose a toda norma de elegancia al confundir al comensal con un nombre, que aunque escrito en francés planteaba una incógnita respecto de sus componentes. Hoy un plato puede lucir un nombre abstracto, la creatividad de los cocineros y libertad dada por técnicas e ingredientes a disposición es inmensa. Aun así, dudo que ese nombre fuera elegible.

Alrededor de los años 70 aparece la Nouvelle Cuisine, una revolución en la cocina tradicional francesa, alma mater de nuestra alta cocina, usando ingredientes casi desnudos y reduciendo el peso de las salsas cremosas. Así planteado el plato, el aroma de una preparación quedó en manos de coulis de los mismos ingredientes más hierbas frágiles, las cuales deberían resaltar el sabor natural de los ingredientes, sustituir los sabores grasos abandonados y decorar los platos. Existe controversia de la aceptación de este movimiento en la cocina internacional pero no de su permeabilidad al crear platos más livianos. Se abrió la paleta aromática abandonando las asociaciones preestablecidas de alimento y condimento para darles más libertad de uso y posibilidades de combinaciones.

Paralelamente, en Estados Unidos

nace el movimiento "Cocina Fusión" en aprecio a la diversidad cultural que allí existe y que hace parte a las cocinas étnicas de la gastronomía local. El resultado condimentario es una ampliación de la paleta aromática sumando el uso de hierbas y especias de cocinas étnicas. En nuestro país ese movimiento también está apareciendo y con ello hemos incorporado el uso de nuevas variedades.

Saltaremos los movimientos de la gastronomía molecular, deconstrucción y reconstrucción, entendiéndolos solo como técnicas culinarias.

En 1986 surge el movimiento Slow Food en Italia promoviendo una vuelta a las técnicas tradicionales y al consumo de alimentos locales, hay varios platos de la tradición chilena suscritos en este movimiento, y admite una condimentación de tradición.

Las tendencias gastronómicas de hoy apuntan a preservar el bienestar de las personas, su salud y la sostenibilidad entre otros objetivos, estamos lejos de la belle époque y en el período más propicio para que hierbas y especias entreguen su mejor aporte. Ya no son simples "fruitivos" para lograr una comida placentera como los calificara el doctor Schmidt-Hebbel hace 45 años, contribuyen con aromas y también con fitoquímicos dietarios muy apreciados para la salud humana.