LITORALPRESS

Fecha: 28-06-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Chef chileno hizo sushi galáctico para la serie “Andor”

Pág. : 26
Cm2: 528,1
VPE: $ 2.904.110

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Oliver Sharpe tiene una empresa de catering y llegó a las grabaciones en Valencia

Chef chileno hizo sushi galáctico para la serie “Andor”

René Valenzuela

La vida del chef chileno Oliver Sharpe se movió por cursar algunos años de sociología e ingeniería comercial antes de llegar a estudiar gastronomía en España, donde se fue por un intercambio en 1999 y se quedó. Siguió su talento desde que cocinaba tallarines y arroz con huevo para su grupo juvenil de scouts y terminó estudiando cocina en la Escuela superior de hostelería y turismo de Sant Ignasi Sarriá. Tras trabajar en hoteles y dedicarse a ser chef privado, fundó Salsa Verde, su empresa de catering centrado en alimentación saludable, “porque tener un restaurante es esclavizante”, acota.

Gracias a esto último, fue requerido para crear un “sushi galáctico” que ilustrara la comida de la segunda temporada de "Andor", estrenada hace algunas semanas en Disney+, una serie que pertenece al universo de “Star Wars”, protagonizada por Diego Luna. Precisamente, en el episodio seis, en una velada, se ve como sus piezas son degustadas. "Mi catering lo he especializado en rodaje de anuncios de TV y películas, eso es 80% de mi negocio. Yo soy pescetariano, entonces me especialicé en comida fresca y saludable. Resulta que en marzo de 2023 se rodó *Andor* en (el complejo) Ciudad de las Artes y las Ciencias en Valencia, y yo tenía amigos que estaban trabajando con ese equipo y para una escena necesitaban un sushi galáctico, y ellos sabían que eso es mi expertise. Tuve una reunión con un jefe de arte de la serie, me mostraron unos props que eran de plástico traídos de Inglaterra, y me pidió hacerse un sushi real así en tres días porque rodaban a la semana siguiente. Me pidieron que se pudiera comer, que fuera bonito, vegano, que pareciera de otro planeta, que tuviera volumen y textura”, explica Oliver (@spiritualchefcoacholi en Instagram).

FOTOS CEDIDAS

Este bocado tiene musgo irlandés.

“Me pidieron que pareciera de otro planeta, que tuviera volumen y textura”, cuenta. Sus bocados aparecen en una secuencia de una velada.

El chef sigue: “Agarré varios ingredientes y en una tarde hice cinco opciones que presenté, que les encantaron. Salen dos en la serie. Fue un rodaje de casi 12 horas y yo tenía que tener el sushi listo para el momento que se fuera a grabar, entonces hice pruebas con alimentos que aguantan el tiempo. Tengo un amigo experto en algas en el Mercado de Ruzafa en Valencia, y le pedí algas poco comerciales pero que daban pliegues perfectos para este sushi”, explica.

Oliver (https://acortar.link/dSNCx9) detalla sus dos bocados, el primero, que pareciera tener tallos que sobresalen, es “un maki (rollo de arroz con alga nori) de palta, base de mango con mayonesa de wasabi vegana, lámina súper fina de betarraga, arriba una alga llamada musgo irlandés (Chondrus crispus) y hongos enoki, que son japoneses y parecidos al diente de dragón”.

Lo verde es alga marina de Hawaii.

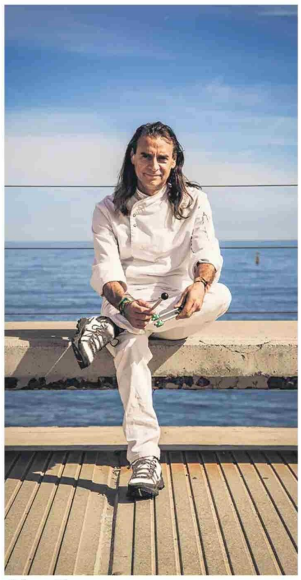
El segundo bocado es: “Nigiri de nori, flor de hibiscus confitada, esferificación de rábano y mora para hacer un caviar vegano, espagueti de guisante frito y wawaeiole del limu (un alga marina de Hawaii) con vinagreta de aceite de sésamo, sake y mirin”.

¿Vio que realmente se comieran los bocados o sólo los masticaban para la toma?

“Se los comían, de hecho los que sobraron se los pelearon. Yo quería hacer 50 piezas pero me dijeron que con 10 bastaban. Me dijeron que además de bonitos, estaban buenos (de sabor)”.

¿Ha trabajado para otras producciones?

“Aún no. He trabajado para millonarios en Ibiza, uno de los más conocidos es Lewis Hamilton que es vegano, Mick Schumacher (hijo de Michael Schumacher), Toto Wolff y el cantante Will.I.Am. Son exigentes, por ejemplo Hamilton una vez me pidió leche de nuez de macadamia. Ahora haré talleres de sushi galáctico”.



Oliver Sharpe.