

Fecha: 04-03-2026
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Historia de la chef que le preparó calzones rotos al elenco de "Bridgerton"

Pág.: 17
Cm2: 614,9
VPE: \$ 3.381.136

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

91.144
224.906
No Definida

Carolina Rocco les sirvió empolvados y calzones rotos a actores del drama histórico de Netflix

Historia de la chef que le preparó calzones rotos al elenco de "Bridgerton"

Aprendió gastronomía en Le Cordon Bleu y también ha ganado audiencia en redes.

WILHEM KRAUSE

Carolina Rocco estudió cocina y pastelería en Le Cordon Bleu de Londres, se tituló de ingeniera comercial, armó una cocina-estudio en su departamento durante la pandemia y desde ahí construyó una audiencia en redes sociales.

Nada de eso, sin embargo, se compara con lo que le tocó este 2026: Netflix Chile la invitó a llevar dulces chilenos a Inglaterra para que el elenco de "Bridgerton" los probara en cámara, durante las entrevistas de promoción de la cuarta temporada de la serie de época.

Rocco es, además, influencer de gastronomía con excelentes métricas: sólo en Instagram suma 1,1 millones de seguidores. ¿Su receta? Subir preparaciones atractivas de manera amigable y con un estilo claro. Y Netflix, cuando está en promoción de sus series, suele llevar a sus sets a perfiles populares en redes para maximizar la exposición.

"La idea era hacer una entrevista distinta a las típicas. Como soy pastelera, querían que les preparara dulces chilenos para que los actores los probaran", cuenta. Su respuesta fue un sí inmediato: "Me sentí altiro en ese rol de representar a Chile y mostrar nuestra pastelería en otra parte del mundo".

La once

Buena parte de la logística la resolvió antes de partir a Inglaterra. La hojarasca para los cachitos y chilenitos viajó desde Chile en un táper: la masa necesita al menos ocho horas de reposo y hacerlo todo en Inglaterra le habría consumido demasiado tiempo. El vino también lo llevó ella, porque si iba a servir sopaipillas pasadas, debían llevar vino chileno. El resto

Yerin Ha, Carolina Rocco y Luke Thompson tras la exitosa degustación.



de los dulces -calzones rotos y empolvados, entre otros- los preparó ya instalada en Sudbury, donde se graba la serie.

Antes de armar la selección, tenía en mente incluir alfajores de chancaca, típicos del sur y del campo chileno, pero finalmente los descartó. "Por muy representati-

vos que fueran de Chile, me asustó que no les gustaran", confiesa. Prefirió apostar por sabores más accesibles y acertó: los actores de la primera sesión querían quedarse con todo, sin que ella tuviera reposición infinita para la segunda.

Al final de la entrevista con

Luke Thompson y Yerin Ha, quienes interpretan a los protagonistas Benedict y Sophie, Rocco les pidió una foto juntos; ellos se levantaron y la fueron a abrazar. "No podían creer que hubiera viajado desde Chile a cocinarlos", explica. Luego le preguntaron si se quedaría unos días o si volvía de inmediato. Uno de los momentos que más revuelo generó fue cuando les tradujo el nombre de los calzones rotos al inglés -"Broken Panties"- lo que arrancó risas entre los actores.

Rocco subraya que la idea siempre fue mostrar dulces: la conexión con la serie de Netflix partió por los vínculos entre Chile y el afternoon tea, tradición inglesa que aparece mucho en la serie, con mesas de dulces tanto en las casas como en las fiestas.

"Conversamos sobre que algo

muy similar que tenemos nosotros es la once", explica. Así surgió el concepto: un mix entre el té inglés y la once, con dulces chilenos para degustar.

Las entrevistas eran cortas y cronometradas: al resto de los influencers les dieron cinco minutos; a ella le tocaron ocho, solo porque iba a darles dulces. "Me iban mostrando con los dedos: quedan dos minutos, queda un minuto, así muy cronometrado", detalla.

Marca propia

Rocco tenía su plan claro desde el colegio: estudiar Cocina e Ingeniería Comercial. Primero se matriculó en Le Cordon Bleu de Londres: fueron nueve meses para aprender técnica francesa pura, sin ramos de administración ni nada que no fuera cocinar.

Volvió a Chile, entró a Ingeniería Comercial en la U. Adolfo Ibáñez, trabajó un tiempo en eso y cuando llegó la pandemia empezó a subir recetas para sus amigos. Cuando notó que su Instagram agarraba vuelo, se sentó a planear. "Me veía a mí misma como una marca y trataba de tener una mirada de marketing para saber qué otras cosas se podían hacer para seguir creciendo".

¿Por qué estudiar dos especialidades tan distintas?

"Siempre fue mi plan. A mí me llamaba mucho la cocina, pero también tenía este otro lado muy académico desde chica. Fui extremadamente matea en el colegio, entonces tenía mi lado más creativo, de lo que realmente me apasionaba, y por el otro ese lado más académico que quería explotarlo también".

¿Por qué Le Cordon Bleu de Londres?

"Era un sueño. Es de las escuelas de cocina más conocidas del mundo. Además había seguido la historia de Julia Child, que estudió en el Cordon Bleu de París, y eso le daba un romanticismo. Elegí Londres porque se habla inglés y no francés, como en la escuela original".

¿Cómo son las clases allá?

"Son bien intensas. A diferencia de otras carreras de cocina en Chile, el Cordon Bleu es extremadamente enfocado en cocina y no existen ramos de otras cosas. El ritmo es rápido. Un chef hace una demostración y después tú entras a la cocina y haces lo que viste. Está muy enfocado en técnicas: la idea es enseñarte todas las técnicas posibles con base de cocina francesa para que después seas capaz de hacer lo que quieras. Es mucho más que aprender recetas".

Escuela de líderes

Jonathan Parra, quien estudió en Inacap y es el dueño de Loquissima y Bar y Vuelvo, define a Le Cordon Bleu como una institución global orientada a formar líderes de alta cocina. Varios de sus egresados, de hecho, han conseguido estrellas Michelin.

En Chile el escenario académico es otro, lo que explica el énfasis de las carreras de gastronomía en los ramos de administración: hasta ahora, adlara, la cocina local se ha movido más como negocio de consumo masivo. "Se enfoca más en aprender las técnicas básicas para poder sobrellevar un negocio, manejarlo desde la cocina y también administrativamente. Recién en los últimos dos o tres años los restaurantes chilenos empezaron a competir en circuitos internacionales para obtener premios o rankings", apunta.