

Fecha: 21-03-2023
 Medio: Crónica de Chillán
 Supl.: Crónica de Chillán
 Tipo: Actualidad

Pág.: 19
 Cm2: 394,0
 VPE: \$ 327.055

Tiraje: 2.400
 Lectoría: 7.200
 Favorabilidad: No Definida

Título: El chef Juan Pablo Mellado regresa a la televisión con una biografía gastronómica

El chef Juan Pablo Mellado regresa a la televisión con una biografía gastronómica

DE COLCHAGUA A MADRID. Chef conducirá "A la mesa cocinero", hecho a partir de sus intereses y los lugares donde ha estado.

Amelia Carvallo

Desde México, donde toma unos días de descanso, el chef Juan Pablo Mellado cuenta cómo ha sido su llegada al canal Cocina Viva de VTR, donde conducirá "A la mesa del cocinero", una apuesta para seducir a los amantes del buen comer.

El chef fundador de "Las Cabras" invitará a la audiencia a conocer su viaje por la gastronomía a través de sus recuerdos y sus recetas, inspiradas desde su natal San Fernando, hasta España, donde perfeccionó sus estudios de cocina. Además, Mellado contará en su programa con la participación de distintos invitados.

-Cuéntame sobre tu llegada a este programa.

-Me llamó directamente el director Jaime Landeros, él dirige programas de cocina y de cultura hace mucho tiempo. Me pareció interesante hacer un programa de cocina. He pasado por hartas cosas distintas en televisión. Estuve en los matinales de TVN y del 13 como cinco años en total y ahí lo pasé muy bien, fue una experiencia grata la llegada a un gran público, la

masividad es algo satisfactorio porque te hace tener un reconocimiento que no consigues en otros medios. También he estado en otros canales de cocina como el Gourmet, por ejemplo, siempre haciendo cocina chilena tradicional, es en lo que más me he especializado. Entonces volver a hacerlo ha sido una muy buena experiencia.

-¿Qué expectativas tienes?

-Que lo vea la mayor cantidad de gente posible, que se transmita lo que queremos hacer en el programa que es un poco hablar de temas relacionados a otras cosas que tengan alguna relación con la cocina.

-Háblame del programa.

-Es una especie de biografía gastronómica, gira en torno a los intereses del cocinero que conduce el programa, que en este caso soy yo. La idea es que, a partir de mis intereses, de mi vida, de dónde vengo, dónde he estado, pudiéramos preguntarnos cuáles son los platos que representan esos momentos, o esos intereses. En ese sentido funciona como una biografía.

-Se hablará de cocina y de otros temas.

-Sí, porque a mí la cocina como técnica pura y sus materias primas no es algo que a mí me inte-



MÚSICOS, ACTRICES Y POLÍTICOS ESTARÁN COMO INVITADOS EN EL PROGRAMA DEL CHEF.

rese demasiado, me interesa la cocina como traductora de otras cosas, de otros aspectos que tienen que ver con la cultura, con los viajes, los lugares que he visitado, mi vida en Madrid, en mi natal San Fernando; hay un capítulo en que hablaremos sobre la poesía, la relación entre los poetas chilenos y la comida.

TALCAHUANO Y COLCHAGUA

Mellado adelanta que en cada capítulo habrá un invitado que pondrá el acento en el tema que orienta ese episodio. "Por ejemplo, en el capítulo sobre la marisquería trajimos a Mauri Durán, guitarrista de Los Bunkers que es de Talcahuano y tiene una relación especial con el mundo de la marisquería. En el capítulo de Colchagua, de San Fernando que es de donde soy yo, invité al

político Javier Macaya, que es el presidente de la UDI. Tenemos una relación porque los dos somos del mismo pueblo, del mismo colegio, éramos compañeros y hablaremos, por supuesto que no de política porque no estaremos de acuerdo en nada, pero sí del cariño que nos une en torno a lo que comíamos cuando éramos chicos y la relación que hemos tenido desde siempre. Hablamos sobre lo que se cocinaba en su casa".

¿Alguna mujer?

-Sí, claro, estuve con la actriz Antonia Zegers y estuve con la Javi Acevedo.

¿Qué podremos encontrar en tu programa?

-Yo te diría que es un viaje gastronómico por distintos lugares y por distintos temas. Van a ver recetas que van a estar he-

chas como mostrando todos los detalles, entonces aprenderán mucho también, y tendremos invitados muy entretenidos para conversar.

-¿Continuará tu canal de YouTube Sr. Mascada?

-Sí, y vuelve este año luego de una pausa en el verano.

-¿En qué está tu participación en el Laboratorio Gastronómico de la Junaeb?

-Ese proyecto tiene ahora un capítulo internacional que estoy haciendo en República Dominicana, estoy de asesor del Ministerio de Educación de allá. Hace dos semanas tuve un viaje para conocer la realidad de ese país para entender qué criterios debemos aplicar. El proyecto del Laboratorio Gastronómico es un modelo que se está empujando a usar en otros países. **CS**