

HISTORIAS QUE INSPIRAN

DE VENDER MOTE EN UN CARRO A DIRECTOR DE GASTRONOMÍA

Frederic Emery, actual jefe de carrera de Gastronomía del CFT Santo Tomás, recuerda sus primeros años en Puerto Montt. Pasó de Francia a Irlanda y Brasil, pero apostó por esta tierra.

Frederic Emery

Edad: 44 años/ 22 de julio de 1980
Profesión: Cocinero
Estado civil: Casado con Catherine Moscoco
Hijos, 3: Trinity, Nicolás y Matilda
Hobby: Construir. "La mitad de mi casa la hice yo".
Música predilecta: Rock
Comida favorita: Lasagna

Vicente Pereira
vicente.pereira@diariollanquihue.cl

“¿Qué hago durante el verano? Fue la pregunta que Frederic Emery se hizo a fines de 2002, un año después de su llegada a Puerto Montt y luego de ejercer la docencia toda la temporada escolar.

Fue ahí cuando el cocinero nacido en Valais, Suiza, comenzó a pensar: “¿qué podría hacer yo, y se me ocurrió vender mote con huesillos”, actividad que ejerció en las céntricas calles de la capital regional, para lo cual utilizó un carro confeccionado por él mismo.

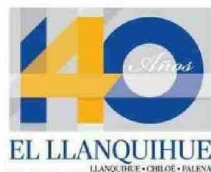
Sobre cómo llegó a vender este alimento, el actual jefe de Gastronomía del Centro de Formación Técnica (CFT) de Santo Tomás en la capital regional recuerda este producto en Santiago.

Pero a diferencia de cómo lo adquirió, optó por ofrecerlos listos.

“Envasados, lo que me permitía moverme por toda la ciudad”, detalla el también director del proyecto Dalcas.cl.

-Usted utilizaba un carro: ¿cómo lo consiguió?

-Yo lo hice. El primer año fue un coche de guagua. Tomé uno y arriba instalé tres cajas de plumavit con un mantel amarillo. En el interior de ellas colocaba mis vasos listos y al año si-



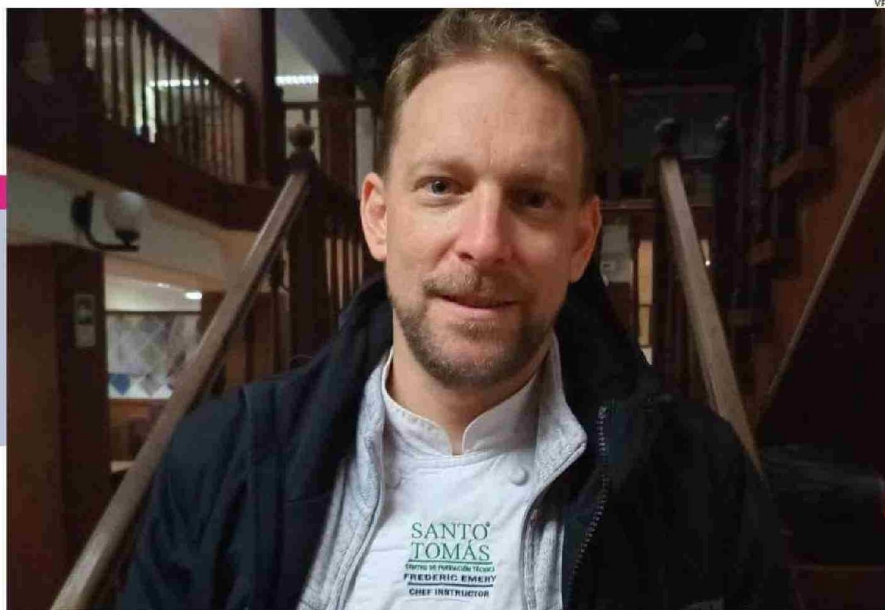
guiente construí uno como tridido, la “Esmeralda”. Un barco con tres ruedas, de metal y con una puerta. Era como un armario. Los tengo guardados en la bodega.

-¿Qué recuerda de aquella época?

-En marzo de 2002 comencé a realizar clases en el CFT, pero un par de horas, y hacía algunos pitutos en restaurantes y eventos. Pero en el verano no hay clases, por lo que vendí motes con huesillos para tener ingresos. Lo hice hasta 2005. Después me fui con el National Geographic a las Guaitecas, en la Región de Aysén. También me llamó Vivi Kreutzberger, pero opté por viajar a las Guaitecas. Entre 2006 y 2007 me dediqué más a los eventos, a mi emprendimiento de banquetería (emery.cl), y en 2009 asumí como jefe de carrera de Gastronomía.

-¿Cómo califica su vida en el sur del país?

-Bonita. Aparte de los proyectos que desarrollo, como los de rescate gastronómico de la zona, trabajé mucho tiempo en Yates de Lujo que llegan a esta



“El chileno critica mucho a su país, pero es realmente hermoso, ordenado y limpio. Por eso me gustó. Uno podía caminar en la calle sin riesgo de asalto en ese tiempo”.

ciudad, por lo que tengo varios clientes con los que navego, así conozco muy bien el sur del país, lo que me permite cocinar y conocer.

De Suiza, cuenta que estudió para cocinero durante cuatro años, pero con un modelo distinto a como se hace en Chile. “Allá se trabajó todos los días y uno va un solo día de la semana a clases durante tres años y medio”.

Tras titularse se trasladó a Irlanda, “donde viví dos años y aprendí inglés, para seguir en el Amazonas. Yo me fui muy joven de mi casa, a los 18 años.

Ahora, en Chile llevo más tiempo que en Suiza”, país que visita cada cinco años con su familia.

EL CURANTO

-¿Qué platos o comidas le impresionaron de esta zona?

-Cuando llegué, el curanto en hoyo. Es una de las comidas más emblemáticas que llaman la atención de un cocinero, porque es un plato que no sólo es de acá. Las primeras civilizaciones, alrededor del mundo, hacían curanto. Los vikingos también lo hacían, lo mismo que en Canadá e Indonesia. No

se llama curanto, pero es el mismo principio.

-¿Antes de llegar sabía de la cocina chilena?

-No, yo venía de Manaos, en Brasil. Estuve también un año en el Amazonas, donde aprendí a cocinar cocodrilos, tortugas y pirañas, y de Chile me imaginaba que era un poco parecido al Cusco, Perú. En ese tiempo no había internet como lo hay ahora y las redes sociales no existían. Estamos hablando del comienzo de los tiempos digitales, por lo que teníamos la imagen de un país que es totalmente distinto a lo que es. Pero cuando llegué, encontré un país ordenado y buenas casas. El chileno critica mucho su país, pero es realmente hermoso, ordenado y limpio. Por eso me gustó.

Uno podía caminar en la calle sin riesgo de asalto en ese tiempo, cuando daba gusto estar en Puerto Montt, un pueblo chico que daba trabajo.

-Y pensando en el futuro: ¿qué recetas proyecta?

-Tenemos que volver un poco a las raíces y en el proyecto Dalcas colocamos en valor todos

estos platos tradicionales y debemos hacer que los restaurantes innoven con los productos locales. La única forma para que podamos surgir como ciudad y como región, es poner en valor lo local y para ello se tiene que investigar. Ahora, a Puerto Montt llegaron de todos lados, tanto de Chile como del extranjero. Están, por ejemplo, las comidas alemanas, por lo que cuesta diferenciar lo que es más indígena de este sector, que todo lo sumó luego en su historia. Por ejemplo, el cancaño, que es un plato muy tradicional, el original, no el con salmón, tomate queso y cebolla, sino que con el original, que es distinto, con pescado, sierra o jurel. A estas preparaciones hay que darle impulso para que cuando llegue un turista pueda vivir una experiencia gastronómica que todavía nos falta por trabajar.

-¿Y el salmón?

-Es el producto estrella, si somos la capital del salmón. Tenemos que creer que lo somos. Tengo amigos cocineros que me critican por esto, pero yo digo que es la industria que ha hecho crecer la zona.