

El premiado restaurante chileno es un verdadero semillero de talentos

Ex chef del Boragó abrió local en Pudahuel: "Esta comuna merece una buena hamburguesería"

Tres casos de emprendedores gastronómicos reflejan cómo un trabajo puede marcar para siempre.

WILHEM KRAUSE

Un reel del chef Ignacio Merino fue suficiente para cambiar su suerte. En el video, publicado el 28 de julio pasado, el joven chef contaba que había renunciado al Boragó y mencionaba que su hamburguesería gourmet Casa Aldea, en Pudahuel, no estaba precisamente atestada. La mera mención del restaurante fue un suceso: vinieron entrevistas en TVN, The Clinic y una avalancha de clientes desde lugares tan distantes como Chileuro a probar su propuesta.

"Hemos estado bien colapsados con todo esto", confiesa. Su local en Sargento Aldea 970, Pudahuel, ahora es todo un hit.

Pero eso abre una pregunta: ¿qué ha sido de quienes pasaron por Boragó, ese restaurante-laboratorio donde Rodolfo Guzmán dirigía cada estación con la precisión de Steven Spielberg? El local ha ocupado consistentemente los primeros lugares en los rankings globales más exigentes y en 2025 alcanzó el puesto 23 en la lista World's 50 Best Restaurants, el más alto para un chileno en la historia. Un verdadero semillero de éxitos.

Devolver la mano

Ignacio Merino, egresado de Inacap, pasó cerca de un año enviando correos antes de conseguir siquiera una entrevista para entrar a Boragó. "Entré siendo practicante, junto con un chavo que venía de México. Él era chef en un restaurante reconocido allá", recuerda. La pasantía fue suficiente para recorrer varias estaciones: snacks, pescados, parrilla. "Los servicios eran fuertes", rememora.

La presión, cuenta, era constante por estar a la altura de colegas que venían de otros países con alto nivel y experiencia. "Yo decía *no me voy a achicar con ninguno*". Terminó como asistente de cocina, apoyando directamente a las partidas más exigentes, como la de snacks. Pero con el tiempo sintió que necesitaba avanzar.



RICHARD SALGADO

"Hemos estado bien colapsados con todo esto", confiesa Ignacio Merino en Casa Aldea, su hamburguesería.



RICHARD SALGADO

Camila Fiol se especializa en dulcería artesanal, sin esencias ni colorantes artificiales.

"Ya con un año y medio ahí pensé que si en dos años tenía algo propio, iba a tener mucho más valor que empezar de cero después", explica.

Tras dejar Boragó, se fue a trabajar a Juan Fernández, donde una experiencia lo marcó. "El dueño del restaurante no era chef, no le interesaba el servicio, solo vender. Ahí me di cuenta de que si él podía tener un local, yo también". Volvió a Santiago y abrió Casa Aldea en Pudahuel, su comuna de origen. "Nací y me crié acá. Vi a mi abuelita trabajar en su restaurante, ir a la feria a buscar los ingredientes. Esta comuna también merece una buena hamburguesería".

Aunque suene simple, lo que hace no lo es. "Todo eso que hace Boragó lo traje a este proyecto. La operación acá es pequeña, pero el nivel es alto. Eso

es lo que hace que la gente vuelva".

La mejor pastelería

A Camila Fiol le bastó una charla en 2007 para quedar enganchada con la propuesta de Boragó. "Encontré súper interesante lo que hacía Rodolfo", recuerda. Años después, mientras trabajaba en el Hotel W, la contactaron para sumarse al restaurante y no lo pensó dos veces. Comenzó como ayudante en primeros platos, pero lo que realmente le llamaba la atención era la pastelería.

Un accidente con una copa le había dañado los tendones y nervios de la mano izquierda, lo que le impidió volver a usar el cuchillo con normalidad. "Pregunté si podía estar en pastelería y me pusieron a prueba", cuenta. Terminó a cargo del área, enfocada en postres, helados y petit fours con productos nativos. "Ahí me di cuenta del rumbo que tenía que llevar", cuenta.

Recuerda esa etapa como una escuela intensa, con un equipo pequeño, días impredecibles y noches que terminaban comiendo algo juntos después del turno. Hoy, con Fiol Dulcería, es un éxito: abrió su primera tienda en Barrio Italia en 2021 y sumó una segunda en el MUT en 2024. Sus productos son artesanales, sin esencias ni colorantes artificiales, con ingredientes como calafate, harina tostada y miel de ulmo. "No todo el mundo come dulce, pero la clave ha sido mezclar lo que hacemos con lo que quiere el cliente", define.

Fue escogida como la Mejor Chef Pastelera de Latinoamérica 2024 por

los Latin America's 50 Best Restaurants. "Por supuesto que me sirvió haber pasado por Boragó. Aprendí otras cosas, y conocí gente que hasta el día de hoy me sigo cruzando", valora.

Siempre elevar

Luis Aurelio Garay entró a Boragó como practicante cuando el restaurante recién se había instalado en la casa de Nueva Costanera. Es de la generación fundadora, dice: "Entré a hacer una pasantía por mis estudios y estuve tres meses. Después me ofrecieron quedarme en el área de pescados". Pasó casi tres años trabajando con Rodolfo Guzmán, no solo en cocina, sino también en investigación, desarrollo de platos y cuidado de la huerta. "Nos enseñó a trabajar de otra forma, con mucho más enfoque, con atención al detalle, siendo rigurosos", destaca.

Fue ahí donde Luis Aurelio entendió que podía vivir de esto: "Uno tiene que ser súper versátil dentro de la cocina para poder seguir creciendo".

Desde hace años combina la cocina con la asesoría gastronómica. Ha trabajado con hoteles, bares, restaurantes pequeños y emprendimientos en desarrollo, creando desde cartas completas hasta modelos de negocio. Hoy lidera la propuesta de Galpón Italia, un bar masivo donde ya va en su segunda carta; además es chef asesor del restaurante Bar Engima y su bistró. Cree que la experiencia en Boragó lo marcó: "Me abrió muchas puertas, me amplió el círculo. Aposté bien en ser tan joven para irme a trabajar ahí".

Restaurante-academia

Para Eugenio Melo, director del Centro de Innovación Gastronómica de Inacap, los restaurantes cumplen un doble rol clave en la formación de nuevos cocineros. Por un lado, ofrecen un espacio real para que los estudiantes en práctica puedan integrarse a labores con valor culinario y desarrollarse en cocinas vivas, más allá de pelar papas o lavar vegetales.

"El restaurante que entiende esto posiciona a los estudiantes en labores que tienen sentido", señala. Por otro lado, los locales que marcan tendencia funcionan como vitrinas de prestigio y se vuelven escuelas no oficiales, donde se forjan los próximos chefs. "Un chef sabe que está formando nuevas generaciones", afirma Melo, y recuerda el caso de El Bulli y Ferran Adrià, cuyo legado se expandió por todo el mundo gracias a quienes pasaron por su cocina.

