

Gianfranco Polidori y Óscar Barrera combinan su faceta científica con otra más orientada a la creación

El lado B de dos médicos: uno es bailarín de TV y el otro, chef

Ambos cuentan que combinar ambas pasiones es posible y que estudiar Medicina les sirvió para tener mejor estructura y orden.

WILHEM KRAUSE

Por cosas de la vida. Gianfranco Polidori (25) está actualmente en el programa "Aquí se baila", de Canal 13, concursando como bailarín con la modelo cubana Lisandra Silva, pero pocos saben que él también es médico y que se recibió este año en la Universidad Finis Terrae. Por ahora no ha tenido tiempo de trabajar como doctor de manera oficial, pero quiere especializarse a contar de mayo en traumatología. "Si termino luego en el programa, me pondría a buscar trabajo en alguna urgencia", cuenta.

Durante su tiempo como estudiante vivió varios tipos de experiencias por el contraste entre sus dos pasiones. "Es que la carrera, al ser tan larga, entrega espacio para sentir muchas cosas. En resumidas cuentas, pasé por períodos de amor y odio, a veces incluso tuve crisis vocacionales porque me iba muy bien bailando y la medicina se me hacía monótona y esclavizante. En ocasiones me frustraba que los estudios no me dieran tiempo de bailar más", recuerda.

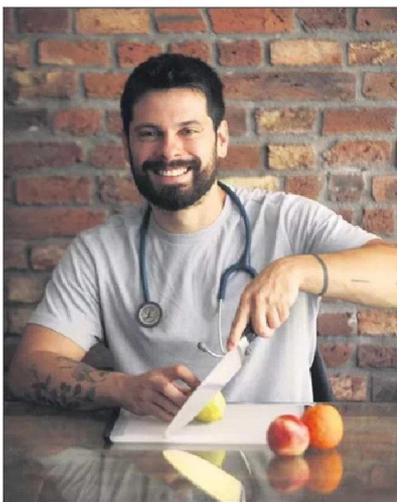
Peró en otros momentos se sentía satisfecho con la universidad y con su rendimiento académico; de hecho, aprobó todos los ramos. "Otras veces como que me aburría un poco de bailar. Creo que por esa fluctuación pude seguir con ambas actividades hasta ahora. Al final siempre se complementaban. Mis conocimientos de anatomía me ayudaban a entender más la danza y bailar me daba conciencia corporal para las tareas manuales que implica ser médico, además de ser un escape muy efectivo al estrés", dice.

-¿Cuándo se empezó a acercarse a la danza?

"En las alianzas del colegio. Luego, al venirme a vivir a Santiago me dieron ganas de probar alguna clase de danza urbana. Fui a la vida y me fue pésimo,



Gianfranco Polidori es la pareja de Lisandra Silva en el programa "Aquí se baila", de Canal 13.



Óscar Barrera, el "Doctor Chef", pronto tendrá su propio local de comida.

no terminaba ni la clase más básica. Pero ya se me había metido la idea en la cabeza de que quería bailar bien, así que seguí yendo a clases. Cuando empecé a ver mis primeros progresos me ofrecieron trabajar en una disco. Ahí quedé encantado con trabajar como bailarín y nunca más pude parar

-¿Hubo reacción en su carrera mientras estudiaba Medicina?

"A mis compañeros les encantaba y siempre me apoyaron mucho. Entre mis profesores y autoridades de la universidad había opiniones divididas, pero el doctor Vega, que es el director, me ayudaba a que me calzaran los horarios y las rotaciones por hospitalares.

-¿Por qué se dividían las opiniones?

"Hay profesores que eran iguales que mis compañeros, o sea, muy felices de verme bailar; y a otros que no les gustaba porque según ellos estaba dejando de lado los estudios, lo cual nunca fue verdad.

Nutriólogo y chef

Óscar Barrera se hace conocer como "Doctor Chef", precisamente porque en su vida profesional combina ambas pasiones: es nutriólogo y además estudió cocina en el International Culinary Center de New York. ¿Qué fue primero: la medicina o la comida? "Diría que la cocina siempre me gustó, desde chico. Vengo de una familia muy buena para comer y mi mamá es una excelente cocinera".

A la hora de decidirse por qué estudiar estuvo en duda entre ambas, pero optó por lo tradicional. "Es que además venía con el vuelito del colegio y el estudio de la PSU". Luego de eso ingresó a "Masterchef", pero se dio cuenta de que su pasión era en serio y se decidió a

estudiar cocina.

Barrera está bien ocupado: ejerce como nutriólogo, pronto abrirá su propio local, trabaja en asesoría a emprendimientos de cocina y es parte de la Academia Culinaire de France.

-¿Cómo se comparan los estudios de Medicina con los de cocina?

"Estudiar Medicina antes me facilitó mucho la cocina, porque me dio una estructura de trabajo rigurosa. La cocina es algo muy distinto: estimula de forma más amplia tu creatividad. En Medicina esta se usa para resolver problemas, pero en cocina es llevarla a donde tú quieras.

-¿De qué manera le resulta útil?

"Te da una estructura de pensamiento para resolver problemas. Partes de la duda hasta llegar a una hipótesis, luego viene el experimento y el resultado. Eso en cocina es querer lograr algo y buscar cómo hacerlo, pero sabiendo los pasos a seguir. Permite que la creatividad tenga una forma que haga que sea más fructífera.

-¿Ha invitado médicos a comer a la casa? ¿Qué le dicen?

"Les he cocinado a amigos y también a profesores míos. En general son bien amorosos, como que están orgullosos de lo que hice. Los cocineros son más exigentes porque saben en qué hay que fijarse, qué esperar. Pero hasta ahora me ha ido bien, dicen que cocino rico..."

»
"Mis conocimientos de anatomía me ayudaban a entender mejor la danza"
 Gianfranco Polidori