



## Columna

### *Navidad, Navidad... roja Navidad!*

Por Chef Marco Farías  
Hortifrut



**T**radicionalmente asociamos la Navidad al color rojo, existiendo muchos mitos sobre el verdadero origen del por qué este es el "tono navideño" por excelencia.

Pero la Navidad es más que un viejito pascuero y los regalos, es una fiesta en que los hogares se visten de gala, se llenan de alegría y reencuentros. Las familias se juntan y abundan las mesas recargadas de colores, sabores y olores a pavo, galletas y cola de mono.

En esta época del año, el mejor colorido para una mesa son los que nos ofrecen los frutos del bosque: rojo frutilla, suave rosado de frambuesa y la infaltable zarzaparrilla incandescente, por nombrar algunos. Estos son sabores que nos pueden acompañar en aperitivos como el berry sour, ensaladas con frutillas o arándanos, platos principales con mezclas de todos los berries y postres iluminados con frescas frutillas o frambuesas, todo gracias a la amplia calidad y variedad de los productos que ofrece Hortifrut.

**¡Les deseo una muy feliz y roja Navidad!**



## Entrevista al Chef

### *Frank Villablanca*

Chef Ejecutivo Hotel Radisson,  
Ciudad Empresarial



**"En Chile tenemos una gastronomía de excelente nivel"**

Comprometido con un servicio de excelencia, Frank Villablanca lleva casi seis años en Hotel Radisson, experiencia que le ha permitido desarrollarse y evolucionar, según él mismo reconoce.

#### **¿Cómo ha sido tu trabajo en Radisson?**

Fascinante, creo que hemos ido evolucionando tanto en el restaurante como en el área de banquetería. Aparte de cocinar, el hecho de ver que las cosas van saliendo bien, es una pasión y te permite dejar bien puesto el nombre de tu país frente a los extranjeros.

#### **¿Cómo evalúas la gastronomía chilena?**

He tenido la posibilidad de viajar mucho gracias a mi trabajo y considero que tenemos una gastronomía de excelente nivel,

me atrevería a decir que en Sudamérica somos líderes, sin desmerecer el trabajo que se hace en Perú. Hemos evolucionado gracias a los clientes, pues se han puesto más exigentes.

#### **¿Qué ingredientes hacen a un buen chef?**

Las ganas, la pasión, ser perfeccionista, es lo que hace la diferencia entre un profesional y un aficionado. Hacer cada cosa pensando en cómo va a reaccionar el cliente y cómo va a ser recibido ese plato primero por la vista y luego por el gusto, hay que ponerle la atención que se merece.

#### **Berries**

Se han incorporado bastante en distintos platos como el pescado, por ejemplo. Me parece algo muy atractivo ya que contamos con una buena y amplia variedad de berries. Creo que en ese sentido vamos en muy buen pie, de hecho en Radisson estamos renovando la carta y tendremos algunas preparaciones con berries frescos.



## Artículo: *Cocina al vacío*

**E**sta es una técnica muy utilizada en Europa, sin embargo en Chile, aún no se ha masificado. Este tipo de cocción permite conservar el sabor de los alimentos, sus vitaminas y minerales, manteniendo una textura suave y jugosa.

Se trata de introducir un alimento en un envase termoresistente (bolsa o bandeja), extraer el aire, sellarlo y someterlo a cocción en un ambiente húmedo y a temperaturas inferiores a 100°C. Luego se enfría para cortar la cocción y listo!, la preparación ya está en condiciones de ir al congelador.

Con este método se mantienen las condiciones dietéticas e higiénicas del producto, favoreciendo además la conservación de su aroma y evitando la desecación.

La cocina al vacío no es tan sólo un tema de comodidad, sino que se ha impuesto lentamente como una nueva técnica culinaria.



## Producto Destacado

### *Naturipe Farms:*

**¡EL SABOR DE SIEMPRE CON UN NUEVO NOMBRE!**

**S**igue disfrutando de todo el sabor de los berries frescos ahora con un nuevo nombre: Naturipe Farms. Así podrás distinguir a nuestra línea de berries frescos: arándanos, frutillas, frambuesas, moras, physalis y zarzaparrillas.

No lo olvides, al pasar por la sección de fruta fresca del supermercado tu berries Hortifrut de siempre ahora se llaman Naturipe Farms.

