

Selección Gastronómica de Chile busca medalla de oro en importante competencia culinaria International Catering Cup

Luego de un 2024 cargado de reconocimientos y premios a nivel internacional, la Selección Gastronómica de Chile (ex Culinary Team) encabezada por el reconocido chef Nicolás Gárate, se prepara para un exigente calendario este año y el primer desafío que asoma en el horizonte, es la novena edición del International Catering Cup, que se llevará a cabo entre el 21 y 23 de enero en la localidad de Sirha - Lyon, Francia.

La selección nacional de gastronomía será la única representante de Sudamérica y estará compuesta por Nicolás Gárate (Capitán), Camila Sánchez (Pastry Chef), Jorge Ortega (Coach), Margarita Becerra (Chef Manager), Javiera Palacios (Chef Manager), Lucero Sánchez (Pastry Chef) y Gabriel Reyes (Sous Chef).

Anuncio Patrocinado



El torneo contará con 12 países en competencia, siendo el dueño de casa, Francia, Estados Unidos y República Checa, las selecciones favoritas y con más pergaminos y experiencia de cara al primer lugar. Sin embargo, Chile llega a esta instancia con importantes logros conseguidos en 2024, como el primer lugar en Culinary Art -mundial de Alemania IKA Olimpiks donde obtuvo triple medalla de oro; medalla de plata en el Mundial de Oceanía, Australia y la clasificación para S. Pellegrino Young Chef 2024 en Lima.

“Esta competencia es una de las más difíciles a nivel mundial, quizá no tanto en lo técnico, pero sí compleja en lo conceptual, ya que se realiza en Francia y la exigencia es mucho mayor en ese aspecto. Tendremos que preparar un menú de 9 tiempos, 3 entrantes, 3 platos

de fondo y 3 postres que ya están preestablecidos por la organización para todas las selecciones clasificadas para esta final”, explicó el chef Nicolás Gárate.

WAWM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

En cuanto a las expectativas en dicho certamen culinario, el capitán del grupo es categórico y optimista. “Buscamos seguir haciendo historia con esta selección chilena de gastronomía y lograr que Chile esté entre los tres mejores del mundo, algo que depende única y exclusivamente de nosotros. Este equipo es muy competitivo y siempre busca ganar. Queremos, al menos, traernos un reconocimiento de este torneo internacional”, agrega Gárate.

¿En qué consiste el International Catering Cup 2025?

Este concurso tiene como objetivo principal, generar e impulsar la profesión de la restauración mediante la búsqueda de nuevas inspiraciones culinarias. Su misión también es reunir el talento de los mejores profesionales a escala internacional para orquestar una gastronomía del más alto nivel.

Los candidatos en competencia deberán demostrar sus habilidades, técnicas y maestría durante las siguientes pruebas: fabricación en el laboratorio, traslado de los platos y presentación en formato buffet, donde la creatividad, la innovación y el conocimiento son

Selección Gastronómica de Chile busca medalla de oro en importante competencia culinaria International Catering Cup

claves para conseguir un buen resultado.

El primer día los equipos deben ir al mercado a buscar los ingredientes para cocinar, luego deben realizar la “mise en place”, es decir, la organización de todos los elementos necesarios para cocinar un plato, y finalmente el tercer día llega el momento de la verdad, cuando las selecciones entren en las cocinas para mostrar todo su talento.

Cabe destacar que el jurado del International Catering Cups 2025, estará integrado por importantes chefs franceses, los denominados MOF (Meilleurs Ouvriers de France) incluso, algunos con estrellas Michelin y dilatadas carreras en distintos restaurantes del mundo.

y tú, ¿qué opinas?