En el marco del Día Internacional del Cocinero, Emanuel Ruiz compartió su experiencia "La gastronomía en el Valle de Uco es una mezcla de cultura y tradición"

21 octubre, 2024



Por Antonella Escobar.

Emanuel compartió con nosotros su pasión por la cocina.

Ayer, 20 de octubre, se celebró el <u>Día Internacional del</u> <u>Cocinero y del Chef</u>, una fecha dedicada a reconocer y honrar

la labor de los chefs y cocineros de todo el mundo. Esta celebración tiene como objetivo destacar la importancia de la gastronomía en nuestras vidas y la dedicación de quienes se esfuerzan por crear experiencias culinarias únicas.

En el marco de esta celebración,

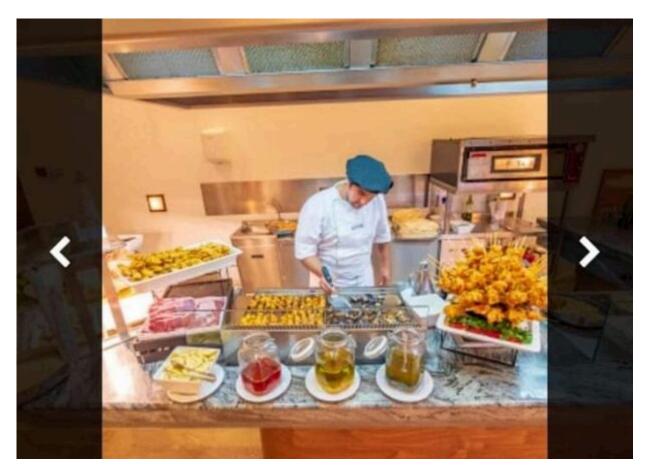
Emanuel compartió con nosotros su pasión por la cocina y cómo sus raíces y experiencias de infancia lo inspiraron a seguir este camino. "Me inspiró las raíces, el ver a alguien cocinar a tu lado desde niño, la curiosidad que uno nota a las costumbres de cada día, el resolver la necesidad también", comentó Emanuel.

Emanuel también habló sobre su constante deseo de aprender y perfeccionar su arte. "Muchas técnicas obtenidas y muchas que aprender, me gustaría aprender de todo y el porqué es porque un cocinero siempre quiere aprender cada día más cosas. Si te apasiona, obvio. Ya sea técnica, sabores, maridajes, cultura y extras que también vienen de la mano con la gastronomía", explicó.



El desafío diario de un cocinero, según Emanuel, es hacer las cosas sin margen de error, cuidando cada detalle del producto, desde su apariencia hasta su valor nutritivo. "El mayor desafío es el que tenemos cada día, es hacer las cosas sin margen de error, cuidando el producto ya sea en la apariencia, técnica y muy importante en el valor nutritivo ya que es lo esencial que define cada plato y también a quienes van dirigidos. Lo superamos con el aprendizaje", afirmó.

. "El consejo que si de verdad lo apasiona la gastronomía, que estudien, que se nutran de información, que le den espacio y tiempo a quienes le enseñan, ya sea profesores o chefs capacitados de muchos años con experiencia o simplemente compañeros de trabajo. El querer aprender es el avance de cada persona", aconsejó.



Finalmente, Emanuel destacó la importancia de la gastronomía en el Valle de Uco, no solo a nivel cultural y tradicional, sino también por la riqueza de productos que ofrece la región. "Creo que la gastronomía en el Valle de Uco es muy importante por todo lo que nos ofrece, a nivel cultural, tradicional. La agricultura forma un papel importante en el entorno gastronómico. Ya que obtenemos muchos productos de nuestra propia tierra", concluyó.

