

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 [Día Internacional del Cocinero y del Chef](#), 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, [REDACTED]

[REDACTED] 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.**

