

Chef Alan Kallens

Deconstruyendo para crear sensaciones

Desde su ingreso al Hotel NH Santiago el año 2001, el destacado chef ejecutivo y tesorero de ACCHEF ha sido capaz - con el apoyo de un cohesionado equipo de trabajo - de imprimir su sello a la gastronomía, logrando notoriedad entre los sibaritas. De personalidad avasalladora, se ha atrevido con una cocina moderna, rompiendo esquemas y protocolos.

Tal vez es uno de los chefs más identificables del medio nacional. Con

una personalidad extrovertida, simpática, y un "look" muy personal, destaca especialmente por su trabajo y audaz visión de la cocina de deconstrucción.

Aunque su nombre hace pensar que es extranjero, lo cierto es que Alan Kallens es "100% chileno" - como él mismo dice - aclarando que su apellido proviene de la región de Flandes y es herencia de su tatarabuelo quien escapó del sur de Holanda a Chile, para llegar a ser nada menos que secretario del Consulado Británico. Con entusiasmo cuenta que su bisabuelo, a lomo de caballo, fundó las oficinas del Servicio de Impuestos Internos, en especial de la zona norte del país. Su primer interés, allá por el año '85, fue estudiar arquitectura. Admitiendo haberse "farreado" la Enseñanza Media, obtuvo además un bajo puntaje en la prueba de Aptitud Académica, insuficiente para sus pretensiones. Agregado a esto, su

padre necesitaba ahorrar, lo que impidió cualquier otra posibilidad de estudiar por el momento, más si se trataba de una carrera cara. Sin muchas opciones y bajo un "sistema americano", impuesto por su progenitor, para poder ayudar en casa se dedicó a realizar diversos quehaceres domésticos como lavar, planchar, asear y cocinar. En aquel tiempo el joven Kallens jugaba rugby, por lo que sólo el lavado era ya todo un trabajo. Pero curiosamente fue la cocina la causante de sus mayores dolores de cabeza. "Un suplicio de principio a fin - recuerda - huevos y arroz no me resultaban pese a todas las técnicas utilizadas, y múltiples métodos sacados de las amigas de mi mamá".

Después de un tiempo y sin tener claro lo que quería hacer, fue su padre, de profesión contador auditor, quien lo invitó a trabajar en su Servicentro. Gracias a él y sus amplios conocimientos de administración, Kallens adquirió la destreza para manejarse en el tema. Pero no sólo eso, hizo de todo, como lavar y conducir todo tipo de vehículos, echar bencina y cambiar aceite, lo que le permitió, a los cuatro meses, ascender a jefe de playa, posibilitándole conocer cada área del negocio, informándole que le fue de gran utilidad para el control operativo de su futuro trabajo en la cocina.

Fue en el año '85 que conoce a María Antonieta von Riehm, reconocida banquetera y poseedora de un gran equipamiento tecnológico para esos años. Este hecho gatilló la curiosidad de Kallens por la gastronomía, dándose cuenta que era un negocio rentable y exclusivo. Bajo el análisis de las necesidades básicas del ser humano, techo, vestimenta y comida, descartó las dos primeras por no tener "dedos para el piano", mientras que la última opción estaba dispuesto a estudiarla. Resuelto, ingresa el año '89 a estudiar a Inacap del Pueblito del Parque



O'Higgins, egresando en 1992. Recuerda que esos años, varias generaciones de buenos cocineros como Oscar Tapia, Marcelo Maillard, Carlo von Mühlenbrock, Paula Larenas y Axel Manríquez, se titularon. Como parte de la práctica, consigue trabajar en el recién inaugurado Hotel Hyatt Regency Santiago y su Ristorante Crostini junto al chef italiano Ennio Carota. Posteriormente labora con el chef alemán Joerg Delin, con el que alcanza a estar once meses. Luego de un reencuentro con Carota, éste lo invita a ser sub chef del restaurante Grissini, lugar en el que permanece hasta fines del '94.

El carácter versátil de Kallens hace que dé un salto al mundo del fast food, incorporándose a la empresa norteamericana Kentucky Fried Chicken. Allí aprende el "control gringo" como lo denomina, refiriéndose al sistema de estandarización, control de caducidad y eficiencia de gestión. Posteriormente su destino lo llevará a la zona norte del país, específicamente al Hotel Prat de Iquique, donde ejerce como supervisor de alimentos. Al poco tiempo se traslada a



*Lengua en texturas
tipo chacarero
porotos verdes
tomate*

Hotelera Atacama, contratado por Patricio Bernal, para hacerse cargo de cuatro centros de costos de la cadena. Debido al excesivo ritmo de trabajo, decide regresar a Santiago el año '98.

Práctico en esencia, Kallens se dedica a vender seguros de vida durante un corto tiempo, para posteriormente entrar a trabajar en la empresa conservera Agroantuco, donde se mantiene hasta el año 2000. Su trabajo allí consiste en ser chef-vendedor, apoyando la venta en regiones, con presentaciones en casinos, restaurantes, hospitales, etc.



Deconstrucción del mote con huesillos

Agradecido de la vida y su suerte, Kallens reconoce a cuatro chefs como sus mentores: Josef Gander, con quien realizó una práctica de seis meses en Hotel Sheraton, Guillermo Rodríguez, Joerg Delin y Ennio Carota.

Fue en febrero de 2001 cuando gracias al chef y amigo Rodrigo Tapia, es contratado para hacerse cargo de la carta de Hotel NH Santiago. Al poco tiempo, la cadena le ofrece viajar a México para participar en una presentación junto al chef Ferrán Adriá. Es este encuentro con el maestro español el que origina un cambio de 180° en su visión de la cocina. Recordando sus experiencias con Adriá, cuenta la vez que frente a una audiencia de 200 personas, el chef español respondió acerca de cuántas texturas tiene una naranja, explicando la infinidad de posibilidades de deconstruirla en todas sus formas físicas: cortándola, exprimiéndola, picándola, etc. Con este resultado, multiplicado por todas las técnicas de cocción que existen, al horno, frito, salteado, escaldado, y otras, era posible obtener más de 560 texturas. Nace así entonces la motivación de Kallens por la cocina de vanguardia, de conocer más acerca de los efectos físicos y químicos que se producen en los alimentos, y los extraordinarios resultados obtenidos.

Con esta influencia formadora, Alan llega al Restaurante Hotel NH Santiago comprometido firmemente con la cocina de deconstrucción, que en pocas palabras significa "tomar una receta conocida por la gente, en apariencia, tamaño, porción, aroma y color, manteniendo todos los ingredientes, alterando el proceso y como finalidad, crear un producto distinto a la apariencia, pero con el mismo sabor".

Hoy, la carta del restaurante muestra su sello, destacado por los cronistas gastronómicos y sus pares. Platos donde se puede apreciar la deconstrucción en pleno como el clásico "Frutillas en texturas", que es un gellé, es decir un jugo congelado, un shot, que es el mismo jugo pero con otra temperatura, distinta textura y frutilla natural con un baño de chocolate belcolado. Es decir, es un solo producto con tres texturas diferentes, tres temperaturas distintas. Otras creaciones presentes en su carta son "Machas en reducción de crema al chardonnay"; "Ostiones al gratín mediterráneo"; "Medallón



de filete de res sobre arroz al camarón y alcachofas con espinacas salteadas y confit de tomates"; "Risotto de palta y salsa de papayas a la crema y crispi de jamón serrano"; "Congrio tempura, frito, sobre puré picante y ensalada chilena"; "Deconstrucción de mote con huesillos" y Deconstrucción de torta merengue lúcuma".

Alan Kallens es un chef comprometido con una cocina simple que apuesta a los sabores chilenos, buscando siempre perfeccionar sus conocimientos y conquistar paladares que buscan sensaciones en texturas, temperaturas y sabores diferentes. **C&H**

Atún sellado

a la grilla con ensaladas de alcachofas

