

## Chef Ejecutivo Alfredo Mora

# El gran paso en Monticello

Convertido en toda una revelación y símbolo de una nueva generación de cocineros, Alfredo Mora asumió durante 2009 el cargo de chef ejecutivo de Monticello Grand Casino, el centro de entretenimiento más grande de Sudamérica y por lo mismo, poseedor de una de las cocinas más complejas por su versatilidad de servicios y gran número de clientes que atiende diariamente

**A**lumno de la penúltima generación que estudió en Inacap, Pueblito del Parque O'Higgins, sede que posteriormente (año '92) se trasladó a Chesterton, Alfredo Mora hizo su práctica en el Hotel Park Plaza, trabajando junto a los chefs Tomás Lecot y Joel Solorza, donde finalmente quedó contratado, permaneciendo allí un año. Siguiendo los pasos de Solorza se trasladó a trabajar al recién inaugurado hotel

Radisson Vitacura. Allí empezó como ayudante de cocina, y aunque ya era maestro, no pudo postular a un cargo mayor ya que no existía cupo, sin embargo al poco tiempo ya era chef de partie. Para él fue una gran experiencia, la que se extendió desde el año '97 hasta el 2000.

Luego de ser sous chef de banquetes en Hotel Marriott, cocina a cargo del chef austriaco Thomas Prenneis, Mora llegó a trabajar al restaurant Zanzibar; ahí estuvo durante más de un año.

Terminado ese periodo, nuevamente fue llamado por Hotel Marriott, esta vez para hacerse cargo del Café Med, su restaurant principal. Allí tuvo gran éxito, en especial por el montaje del buffet de mariscos y pescados. Fue en esa época que viajó al extranjero, para participar en diferentes festivales gastronómicos.

Luego de esa experiencia, cuando corría el año 2005, Alfredo Mora regresó al Zanzibar y al Lamu Lounge – ambos pertenecen a los mismos dueños –, esta vez como chef ejecutivo, y en donde permaneció alrededor de cuatro años.

Tras algunos meses sabáticos, postuló al recién aperturado Monticello Grand Casino sin resultados, sin embargo la segunda vez que lo llamaron fue seleccionado para ocupar el cargo de chef ejecutivo. “Una decisión muy compleja – recuerda Mora – porque además de hacerme cargo de una gran cocina, que estaba en funcionamiento, había que reorganizar y estimular mucho a todo el equipo con que trabajaría. Sin embargo –



Luis Oliva (Chaqueta negra), chef pastelero; Juan Carlos Quiñaman, sous chef de Hotel Monticello; Patricio Munizaga, sous chef de Hola Café!; Alfredo Mora, chef ejecutivo de Monticello; Cristian Maureira, chef commissary de la cocina central; Renzo Saavedra, sous chef de MVG Lounge; Martín Jiménez, sous chef de Suka Club, Bingo y Salón Privé; Felipe Balvarán, sous chef ejecutivo de Monticello; y Rodrigo Gaubert, sous chef de El Capataz



Sushi de maracuyá

agrega – uno no trabaja solo, lo hace con gente profesional, y si alguien tiene claro el concepto, puede enseñar, mostrar y demostrar que haciendo las cosas bien, creyendo que de esa forma va a funcionar y que va a ser mejor para todos y la gente entiende, entonces vendrán los buenos resultados.”

“Si me hubieran dicho que iba a ser chef años atrás, nunca lo hubiera creído – afirma Mora –. Yo iba a estudiar dirección y producción de televisión, hasta que un día vi un anuncio que promocionaba la carrera de gastronomía. En la casa a veces cocinaba, y mi padre, que era un buen gourmet, le gustaba lo que preparaba. La misma opinión tenía la gente que iba a la casa. Entonces me di cuenta que me gustaba y me sentía bien sirviendo un plato, tener la sensación que alguien lo estaba disfrutando y saber que ese plato lo había hecho yo. Notaban que le ponía corazón y alma a ese plato. Eso es lo que debe sentir un chef. Lo de estar a cargo de la cocina del Monticello – agrega –, no me hace sentir que soy un chef estrella, y es que uno siempre debe echar “cable a tierra”, porque de eso depende el verdadero éxito. En algún momento voy a parar la máquina, voy a hacer clases o algo así, mientras tanto estaré “al pie del cañón” como se dice, trabajando en cada uno de los restaurantes, día tras día”.

Desde hace nueve meses que su labor la está haciendo en terreno, junto a su gente, trabajando en grupo, en definitiva, “haciendo equipo”. Así configuró una cocina con personal que ya estaba, y con profesionales como Felipe Corvalán, Víctor Maureira y recientemente Juan Carlos Quiñaman, chefs que ya habían trabajado junto a él y que generaban la confianza necesaria para hacerse cargo de este gran desafío.

“El casino fue como un monstruo que se paró de un día para otro, que crecía constantemente – recuerda Mora –, que no dejaba tiempo para frenar un poco, cerrar y reorganizarse. En definitiva, la máquina se echó a andar, se fueron ordenando las piezas cuando ya todo estaba en movimiento, por eso costó mucho sacarlo adelante.

Lo importante es que la gente a mi cargo, donde hay muchos jóvenes, confió en mí”.



Hoy en día el equipo de trabajo llega a las 150 personas aproximadamente, solamente en el área cocina, contemplando hotel, casino y retail. Mientras que en el centro de entretenimiento trabajan alrededor de 1.800 personas, atendiendo las 24 horas, los 365 días del año.

Para el equipo, la prueba de fuego fue sin duda la reciente apertura del hotel y el

lanzamiento del centro de entretenimiento en forma integral, donde en sólo dos días asistieron más de 15 mil personas. Para ello se preparó entre otras cosas, un cocktail y cena de gala para 800 personas, todos invitados VIP. Esta última consistió en entrada, fondo y postre de degustación, además de sorbete.

Cada restaurante tiene su propio chef (todos ocupan el cargo de sous chef). En El



Capataz está Rodrigo Gaubert; en el Hola! Café, Patricio Munizaga; en el MVG Lounge, Renzo Saavedra; en tanto Martín Jiménez se encarga del Suka Club, el Bingo y el Salón Privé. En el retail está Giancarlo Torricelli, y en el Hotel Monticello, Juan Carlos Quiñaman. El brazo derecho de Mora es el sous chef ejecutivo Felipe Bolvarán y Cristian Maureira, chef commissary de la cocina central. Por último, Luis Oliva es el chef pastelero, mientras que Gerardo Castro se encarga de la banquetería para los eventos.

En el restaurante Hola! Café, hay platos gourmet más conceptuales: asiático, mediterráneo, etc., carnes premium,

sandwichs, atún de Isla de Pascua, pastas, entre otros. En tanto en el MVG Lounge – sólo para miembros del Club de Privilegios – existe una carta más casual, con pastas, pescados, carnes y tragos. “Para lograr perfilar la carta de cada restaurante – explica Mora –, las desarrollamos como si estuviésemos compitiendo con nosotros mismos, esto por la cantidad de locales que tiene Monticello”.

En el restaurante El Capataz hay más de 100 platos en su buffet, desde tablas hasta postres. Se puede encontrar una amplia variedad de pastas, salsas base, pizzas, acompañamientos, guarniciones, diferentes ensaladas, una sección oriental, mariscos, pescados, sopas; además de carnes de lechón, pavo, pollo, cerdo, costillares, lomo, etc. Además se encuentra el Bravo Bar; el Buffet Bingo, con preparaciones como roast beef, tapaditos, tapas, ensaladas, postres, selección de fiambres y quesos, cebiche y diversos tipos de quiche; y finalmente el Patio de Comidas, un food service con un toque más gourmet.

“Es muy importante cuidar los detalles – señala finalmente Alfredo Mora –, eso es lo que marca la diferencia. El buffet siempre debe verse bien armado, hasta el punto que el último cliente sienta que es el primero en usarlo. Del mismo modo, hay que estar a la vanguardia en todo lo que es gastronomía y dar el mejor servicio. Todo eso forma parte del éxito que hemos tenido hasta ahora. Poco a poco hemos ido creando, entre todos los que aquí trabajamos, este mundo de diversión llamado Monticello Grand Casino”. ■



*Ensalada de pétalos de rosa*



*Filete con duxelle de champignon*



*Congrio*



*Mousse de chocolate bitter*



*Carpaccio de locos*