

*Su carácter impaciente lo llevó a cambiar la publicidad por la cocina, decisión celebrada por todos quienes han saboreado sus exquisitos platos. Proveniente de la cosmopolita ciudad de Buenos Aires, este destacado profesional es hoy el chef ejecutivo de la Gerencia de Alimentos y Bebidas de Enjoy Viña Casino Hotel & Convention Center*

**Chef Alejandro Brunetti:  
Apostando por el  
diseño y la gestión  
gastronómica**

## El largo y lento proceso que significaba crear un diseño publicitario,

que éste fuese visto y aprobado por el cliente para finalmente ser publicado en algún medio de comunicación, colmó la paciencia del joven Alejandro Brunetti, quien abandonó finalmente la actividad para dedicarse, sin pensarlo, a la gastronomía. De hecho, la oportunidad de cambiar de trabajo se le presentó cuando su madre, luego de enviudar se instaló con un restaurante en Buenos Aires, el que Brunetti comenzó a gerenciar.

Pero no todo quedó ahí, siempre con el afán de respuestas rápidas, un día el trasandino se dio cuenta que su chef había ofrecido un plato – el que preparó en sólo 18 minutos – a un nuevo cliente. Luego de ver en forma inmediata los excelentes resultados de esta acción, Brunetti pensó que había alguien más rápido que él para llegar a buen final, por lo que decidió que su destino laboral a partir de ese momento sería la cocina, área que nunca había explorado. Sus inicios fueron como ayudante y aprendiz de chef de su propio restaurante, quien había estudiado en la Escuela Superior de Hotelería. Posteriormente él se dedicaría a estudiar todo lo relacionado con la gastronomía y en especial el marketing gastronómico, que es lo que más le apasiona.

En aquel tiempo y gracias a su trabajo en hotelería, Brunetti se dio cuenta de los cambios que estaba sufriendo ésta a nivel mundial, y la reingeniería que debía aplicarse en la industria hotelera para lograr mayores ingresos y una mejor administración de los recursos humanos y materiales, aspectos que en esos años no preocupaban necesariamente al administrador hotelero y chef.

A principios del presente siglo, Brunetti llegó a Chile para recorrer el sur y cocinar junto a unos amigos. Es en esa oportunidad que conoció la empresa Enjoy, donde actualmente se desempeña. También en ese tiempo trabajó como chef en la patagonia argentina, dedicándose a buscar técnicas olvidadas y aprender cómo cocinaba la gente del lugar en el siglo pasado. De la misma manera quiso conocer las comunidades mapuches, recorrer Chiloé y adquirir conocimientos acerca de las cocinas autóctonas, hasta llegar a la austral ciudad de Punta Arenas.

Muy impresionado con la experiencia vivida, tanto en la Patagonia argentina como en la chilena, Brunetti aprovechó de aprender algunas técnicas de ahumado que los lugareños ocupaban casi en la misma época que se hacía en Europa. Al investigar los inicios de las técnicas de ahumado del merkén desarrolladas por las familias



*Cubo de foie gras y manzanas, en dúo con confit de pato en shot y hojas baby, salsa caramelizada di módena y espuma de camembert sobre chutney de peras y frambuesas.*

mapuches, descubrió que se pueden encontrar las mismas en países como Noruega o Finlandia.

A principios del año 2002, le solicitaron a Brunetti asumir el puesto de chef ejecutivo de Enjoy Viña desde su apertura, esto gracias a su experiencia como manager de su propia empresa para aplicarla en gestión y diseño. Por ello, hoy en día el chef no está abocado solamente a aplicar técnicas en sus platos, sino que principalmente al diseño de la carta para que ésta sea un resumen de conceptos, y de esta forma obtener un resultado óptimo en el invitado, el equipo de trabajo y la empresa. “Al invitado para que tenga una experiencia grata, al equipo para que pueda desarrollar platos con técnicas que de alguna manera los haga sentir bien, los incentive, y a la empresa para que sea un buen negocio. Ése es el trabajo del chef ejecutivo”, explica. Hoy este rol lo cumple cien por ciento en Enjoy Viña, diseñando, implementando y desarrollando para a partir de ahí, poner en marcha modelos operativos, procesos, desarrollo de equipos y sus recursos humanos, y a partir de una inducción lograr el empoderamiento total de los que pueden ser líderes de cocina, es decir formar gente. “La gestión del ejecutivo es la de realizar procesos, modelos operativos que permitan que el colaborador, el cocinero, chef de partie, chef gastronómico, no llegue a esos niveles de stress, y que toda la potencia que tiene dentro la aplique en el plato en forma positiva para lograr que el invitado viva una experiencia memorable”, señala el chef.



*Osobuco de jabalí en cocción lenta al malbec, sobre rúcula y gnocchis de ricotta con azafrán, grissini al chocolate y gruyère, fina línea de pesto de almendras y naranjas.*

habla de cocina de autor, de fusión, de deconstrucción, de diversas técnicas que cuesta organizar en la cabeza, provocando una contaminación con cosas que los mismos chefs han creado. Por ello, Brunetti cree que en definitiva lo que reina es lo que a un chef le nace al momento de tirar algo a la sartén y donde predomina el sabor. "Lo más importante es la confianza para con el cocinero – enfatiza Brunetti – que es lo más innato que tiene el ser humano. Luego de nacer, lo primero que hace es confiar, con una confianza abierta, hacia todo, confía a partir de la leche del pecho que le da su mamá, en el alimento que ésta le prepara, ya sea que su cocina sea buena o mala. En términos de alimentación, la segunda persona que el ser humano confía es en el cocinero, por eso a nivel mundial ya no es ese señor que quiere salir en la tapa de una revista, estar en un libro o en la televisión, sino un profesional que está encargado de la alimentación del ser humano, de transformar los alimentos más o menos inocuos, en alimentos aptos para la ingesta humana. Hoy por hoy, ésta es la definición real y verdadera de un cocinero".

En los últimos años, Alejandro Brunetti también ha apoyado los trabajos corporativos de la empresa para abrir algunas unidades, aportando con proyectos, layouts, y la implementación de los mismos, como lo hizo en la reciente apertura de Enjoy Mendoza, en Argentina.

*Ciervo sellado y ahumado junto a tomates secos y frutos rojos, con aterciopelada salsa de cepas syrah en dúo con láminas de mollejas en su espuma, con gajos caramelizados de mandarinas y gely de rocoto. Hojas y mousse de zanahorias salteadas.*



En relación a los platos, la cantidad que Brunetti debe preparar para los restaurantes y los banquetes de Enjoy Viña, es impresionante. Por ejemplo los viernes y sábados, en temporada de banquetes, la cantidad de comensales puede llegar a 1.600 personas en el Convention Center: un restaurante puede recibir 800 visitas en el día, otro entre 400 a 500, y 200 personas el tercero. En Enjoy todo está enfocado a la experiencia vivida por el cliente y de acuerdo a esto, se determina el grupo objetivo y producto que se está ofertando.

En cuanto al personal, en Savinya un sábado en la noche trabajan 15 personas. Es probable que en el bingo, que puede llegar a vender 500 sandwiches, se esté trabajando con las mismas 15, esto porque estandarizar un plato gourmet a veces requiere mayor dotación que estandarizar un plato para snack, por eso la cantidad de dotación varía de acuerdo a esas características. En Enjoy Viña actualmente hay 200 cocineros aproximadamente, sumando todos los puntos de venta. "Si bien se está dentro de la industria hotelera, lo nuestro es básicamente entretención. No existe la hotelería, la gastronomía o el juego como foco, esto es mucho más amplio y va en relación con la entretención" explica Brunetti. En cuanto al concepto gastronómico, Enjoy apunta a ofrecer lo que busca el cliente, siempre dentro del negocio de la entretención. Un jugador que va al salón Vip está buscando un determinado producto en un buffet, exclusivo para ese segmento; cuando ese jugador sale a cenar elige uno de los restaurantes, va a tomar un trago al bar o comer un sandwich.

*Rolls de chocolate al cardamomo rellenos de marrón glacé, sobre salsa de maracuyá con caramelo líquido de tamarindo, frutos en espuma de sabayone de pinot noir junto a bombón de betarragas y sorbete de jengibre.*



"Estos grupos objetivos están individualizados, segmentados – señala el chef –, hay un concepto genérico Enjoy, que se basa en tener una gastronomía y productos de alto nivel, en cualquiera de estos segmentos, es decir, cuando el chef gastronómico estandariza un plato en el restaurante – a la vez que se está estandarizando un snack, una tabla, una tapa para un bar del casino –, se está utilizando el mismo criterio en términos de materias primas, de conceptos, de objetivos buscados, e incluso el mismo concepto en términos de las metas que pretende la empresa sobre su punto de venta" aclara Brunetti.

Abocado a la banquetería y al presupuesto para el año 2009, para todas las empresas Enjoy, Brunetti se siente satisfecho de haber logrado después de mucho trabajo, mantener un estándar para banquetes como cualquier restaurante gourmet de la cadena, con platos con tres estaciones y uno principal. "Todos ellos salen con dos salsas, una salsa y una tinta, al igual que cualquier preparación gourmet; también todos los platos salen con dos guarniciones y una decoración determinada, es decir, un invitado Enjoy llega a comer un plato del mismo nivel que cualquier restaurante top de la unidad, el mismo que se come en los banquetes para 500 personas, algo que hace dos años está muy desarrollado en Enjoy Viña", enfatiza el chef.

Concentrado plenamente en su trabajo profesional, Alejandro Brunetti se ha proyectado a partir de una labor netamente técnica creando nuevos platos – que no ha dejado de ejercer por completo –, hasta la de chef ejecutivo preocupado de aplicar herramientas de gestión y diseño para lograr los mejores resultados para la compañía, manteniendo siempre los altos estándares que exigen los miles de invitados que acuden diariamente a Enjoy Viña, al hotel, casino y a sus restaurantes en busca de gratos momentos de diversión y alta gastronomía. C&H