



## Chef Juan Rojas

# Un aplicado de la cocina

Proveniente de la primera generación que se tituló en Inacap Viña del Mar, hace 14 años, Juan Rojas ha cosechado una rica experiencia, tanto en Chile como en el extranjero. Hoy, en su puesto de chef ejecutivo de Serena Club Resort, asombra a sus comensales con sabores, texturas y técnicas que lo destacan entre los nuevos cocineros.



Con una fuerte herencia recibida de su abuelo Luis Cortés Vega, chef de profesión, Juan Rojas emprendió el camino hacia ollas y sartenes sumando conocimientos, técnicas y experiencias a nivel internacional. Formado en la "escuela del rigor" - como él mismo lo asevera -, este chef nos habló de su vida profesional en una entrevista realizada en Serena Club Resort, donde hace tres años es chef ejecutivo.

Originario de Quillota, ciudad de la cual se enorgullece, Rojas es el resultado de una sustancial preparación académica que confiere sello a su cocina. Sus primeros pasos fueron junto a su abuelo, quien siendo muy joven emigró a la isla de Sicilia, Italia, en busca de nuevos horizontes, instalando allí un restaurante en donde Juan permaneció un año, recibiendo su primera instrucción en gastronomía europea. De regreso a Chile y con la guía de su padre, ingresó a Inacap Viña del Mar, donde comenzaría sus estudios para ser cocinero profesional. Ya egresado, viaja a Canadá para continuar su aprendizaje en la prestigiosa academia culinaria Le Cordon Blue, donde permanecería un año, para luego emigrar a la sede madre de la academia, en París. Allí finaliza el segundo y tercer período para profesionales de la gastronomía. Junto con sus estudios y titulación en Le Cordon Blue, trabaja en Sheraton Hotel de Canadá y en el crucero Queen Elizabeth. Posteriormente, una

estadia de dos años y medio en Estados Unidos añade nuevos e importantes conocimientos de cocina internacional a su curriculum. Es en este país donde integra el equipo de cocina de la compañía Cambridge Common Boston, de Harvard, destacada empresa dueña de una línea de importantes restaurantes, además trabaja en el restaurant Don`s Rest, en el sector norte de la ciudad de Boston. En Francia, su práctica profesional la hace junto al master chef de Le Cordon Blue, Patrick Terrien, en restaurantes de dos y tres estrellas Michelin.

En el año 2003, proveniente de Estados Unidos, regresa a nuestro país, realizando una práctica junto al chef Gabriel Tobar en el casino de Viña del Mar, actual Enjoy. Luego comienza a trabajar en Ritz Carlton Santiago. En la carta de este hotel, mostraría todo su talento creativo con "Capuccino de ostras", plato con el que había obtenido una distinción del Boston Globe, en Estados Unidos.



Es en el año 2004, tras un breve paso por Valle Nevado, que se le presenta la oportunidad de comandar - como chef ejecutivo - la cocina de Serena Club Resort, destacado hotel de la ciudad capital de la IV Región de Coquimbo. Es en este hermoso reducto de la zona norte del país, donde Juan Rojas deja de manifiesto sus conocimientos y técnica. Un fuerte lenguaje plástico, herencia de su madre artista, se plasma en creaciones de salsas y detalles en los montajes, resultando una gastronomía sensorial plena de trazos, colores y texturas. "Es como si fuese un lienzo pincelado - indica -, mi gastronomía la baso en un concepto artístico donde se expresan libremente los cinco sentidos".

Tanto las exigencias como sus resultados son una constante en la cocina de Rojas. Prueba de ello, es que Serena Club Resort es propiedad del Banco Santander Santiago, y como toda entidad financiera, basa su inversión en las utilidades que ésta genera, por lo cual los costos tienen que estar muy acotados y los manejos operacionales supeditados a la producción. Se suma a esta premisa que el complejo hotelero realiza eventos todo el año, incrementando sustantivamente sus actividades en épocas estivales. Contando con un equipo multidisciplinario muy consolidado en la cocina - su staff se compone de tan sólo nueve personas -, atiende múltiples eventos para 200 o 300 personas, entrega almuerzos y cenas para altos ejecutivos del banco y da comida a casi cien personas que laboran en el resort diariamente, manteniendo siempre muy buenos resultados porcentuales de utilidad. Asegura además que se suman a esta complejidad, los fenómenos organolépticos producidos por los bruscos cambios de temperatura de la zona, que lo obligan constantemente a tenerlos en cuenta al momento de hacer sus preparaciones.

Asiduo estudioso de la técnica, está siempre preocupado del correcto empleo de los términos a emplear en la cocina, siendo muy riguroso en la correcta erudición de platos o técnicas clásicas. De este modo educa a todo su equipo con el vocabulario culinario universal, para que en el futuro se puedan insertar sin problemas en brigadas de cocineros tanto nacionales como internacionales.

Fuertemente influenciado por la escuela francesa y debido también a su estadía en Estados Unidos e Italia, Juan Rojas ha desarrollado una carta internacional donde utiliza una gran diversidad de productos que ofrece la Región de Coquimbo, como son el queso de cabra o la papaya y principalmente sus preciados pescados de peña, que captura en su propio hábitat gracias a sus conocimientos como buzo profesional. De este modo, siguiendo la tendencia del "savoir faire" - término relacionado con los conocimientos prácticos aplicados y que se pueden volver a reutilizar en otros similares -, presenta interesantes platos con pescados tales como el vielagay, rollizo, cabinza y la vieja o mulata, que trabaja en delicadas creaciones, capaces de cautivar a los paladares más exigentes, conjugando sabor, textura, color y presentación. Con gran rigurosidad en el detalle, Juan Rojas demuestra en cada plato su acabada experiencia profesional. **C&H**

Timbal de jaibas con queso philadelphia acompañado con figuritas de creps homeado y pétalos de papas



Golpeadito de camarón aromatizado con tequila, pebre y jugo de tomate, y sorpresa de salmón



Crocante de manzana y láminas de manzana con base de crema de yogurt de manzana y mermelada de manzana



Presentación de cono de barquillo hecho con soya y jengibre relleno con tártaro de salmón, ostión y palta

