

Chef Tomás Olivera
El difícil y sinuoso camino al éxito

“La cocina me lo ha dado todo, pero también me lo ha quitado todo”. Con esta frase, Olivera expresa el sacrificio familiar que envuelve la actividad del cocinero, en contraste con el éxito que se pueda llegar a alcanzar. Por ello el reconocimiento lo ha tomado con mesura: su consagración como chef ejecutivo del Hotel Ritz Carlton y el prestigio que goza entre los medios especializados. Hoy, con la humildad de siempre, espera que su propuesta gastronómica sea bien acogida en Valparaíso, su tierra natal



*Caruso Restaurant, Valparaíso
Av. Cumming 201
Cerro Cárcel - Valparaíso
Teléfono: (56-32) 259 4039*



El chef Tomás Olivera se considera un ejemplo viviente de una máxima en el Hotel Ritz Carlton:

“Hay que maximizar los talentos”. Esta frase le hace recordar que en febrero de 2004 entró a trabajar a la cafetería del hotel, que en diciembre estaba en el restaurante “Adra”, y que al año siguiente ocupaba el cargo de chef ejecutivo. Posteriormente, gracias a que ganó un concurso de ostras, esto le valió un viaje a Brasil y el reconocimiento mediático como “futura promesa de la gastronomía”. En 2006 el Círculo de Cronistas Gastronómicos lo reconoció como “Chef revelación”, y en los años siguientes, sus restaurantes han sido distinguidos entre los mejores de Chile. Aunque resulta difícil creerlo, Tomás Olivera es un cocinero que con humildad y “los pies bien puestos sobre la tierra”, ha sabido aprovechar las oportunidades para hacer notar sus habilidades culinarias y recibir los elogios, sin perder su identidad.

Antes de esta importante etapa el chef ya acumulaba una experiencia de 10 años en cocina, iniciada a la edad de 19 años en Valparaíso, su tierra natal, cuando en ocasión de un matrimonio organizado por un amigo trabajó lavando platos. Fue tan fulminante su amor por la cocina que decidió seguir ese rumbo. Así, con la ayuda de esa misma amistad, entró a trabajar como ayudante de chef en la Refinería de Petróleo de Concón, en el casino que manejaba Central Restaurantes.

Al cabo de un tiempo, Olivera entró a estudiar gastronomía en Inacap Viña del Mar. El hecho de convertirse en padre a los 19 años, lo obligó a congelar sus estudios y proseguir en forma intermitente, para con grandes sacrificios sacar adelante su carrera.



Congrio con salsa de locos

Estando en el casino y con la intención de obtener otras experiencias gastronómicas y un desarrollo más creativo para alcanzar sus objetivos, comenzó a trabajar en un restaurante sin recibir remuneración. Al cabo de una semana, debido a su constancia y decisión de llegar a ser el mejor del equipo, comenzó a recibir pago por su trabajo.

Tártaro de res



Ensalada de centolla mote y quinoa



Lo último en tecnología para la comodidad y seguridad de sus huéspedes



Lomo a la parrilla con "Papas cholas"



Palta cardenal



Calugas de pescado y ensalada a la chilena



Papayas rellenas con Mouse de frutilla

Aprovechando que se vendía el Caruso y sin muchos recursos, Tomás Olivera vio la oportunidad para desarrollar su proyecto personal de cocina chilena. El pequeño local en el que predominan los colores negro, burdeo y blanco, busca albergar a clientes que van al encuentro de platos tradicionales de la cocina criolla, a precio razonable. La cazuela es el plato insigne del local – señala el chef –, que tiene un valor de \$2.800 en sus versiones de vacuno, ave o chanco con chuchoca (este último es el plato favorito del chef). Esta preparación, se encuentra inserta en una acotada carta compuesta por 4 platos para compartir, 5 entradas, 5 principales y 4 postres, en una puesta en escena de platos abundantes, como pescados, mariscos, pollo y carnes.

El chef combina cinco días de trabajo en el Hotel Ritz Carlton, con dos días en el Caruso. Para ello, supervisa la calidad y producción de la cocina con un equipo del antiguo restaurante, que se ha motivado plenamente con el proyecto. También recibe el apoyo administrativo de su hermana y hermano menor.

Con la transparencia y humildad que lo caracteriza, Olivera se siente un simple imitador del concepto desarrollado en Perú por Gastón Acurio con su restaurant Astrid&Gastón, pero en la versión cocina chilena y con su propio estilo. Dando gracias a las empresas El Volcán y La Vinoteca que lo han ayudado en su proyecto, el chef piensa defender a brazo partido y sin transar, el concepto de comida casera con sello de autor. C&H



Cerraduras electrónicas con tecnología de banda magnética y proximidad (Rfid). Variedad en modelos de manillas. Cajas de seguridad. Ahorradores de energía. Minibares. Sellos antiruido para puertas. Mirillas. Barras antipánico.

www.assaabloy.cl . 560 9200