

Chef y empresario Pancho Toro

Un profesional que se hizo camino al andar

Por años Pancho Toro ha sido una de las figuras más destacadas del ambiente gastronómico. Pionero en la televisión chilena, marcó un hito en la valoración del papel del cocinero y hoy, exitoso empresario, junto a su hermano Carlos ha sabido interpretar los gustos de los clientes que diariamente colman sus restaurantes Pinch of Pancho y Nolita



El ímpetu emprendedor ha sido el derrotero que ha marcado la vida del chef Pancho Toro. De hecho, cuando tenía 14 años y todavía cursaba la educación media en el Liceo de Aplicación, se presentó para ser ayudante de cocina en el Círculo Español, actividad que después abrazaría como profesión. “Ahí aprendí a hacer castañas en almíbar (marrón glasé) y otros secretos culinarios, “de naturaleza”, como decía Esperanza, la señora que me los enseñó”, recuerda Pancho con nostalgia.

Debido a diversos problemas políticos que había en el país, el año '72 emprendió viaje a Estados Unidos gracias a un tío que residía en California, quien, por alguna extraña razón – así lo pensó en ese momento al menos – en el viaje cambió los pasajes enviando a Pancho a Manhattan, Nueva York. “Sin saber leer ni escribir el inglés y con sólo 300 dólares en el bolsillo llegué a esa ciudad. Con los años entendí que era una forma de hacerme madurar”, recuerda Toro.

No fue simple su arribo a Manhattan. Sólo el instinto de supervivencia y la tarjeta de una familia de Brooklyn que llevaba, hizo que su filmica aventura tuviera un final feliz ya que pudo encontrar el hogar donde fue acogido. Al poco tiempo llegó también su hermano Carlos a la misma ciudad, con quien hasta el día de hoy ha conformado un cohesionado equipo de trabajo.

Su primera labor en Estados Unidos fue en el restaurante “El pobre inmigrante”, de Michel Sellier, quien había sido chef de la

Reina de Inglaterra. Gracias a sus ansias de aprender y compromiso con el trabajo, Sellier lo llevó a él y a su hermano al restaurante “Café de París”, en Georgetown, Washington D.C., donde trabajó como ayudante de cocina, y Carlos como barman. Transcurridos cuatro años Carlos se casa y regresa a Chile, mientras Pancho permanece en USA más de 17 años – en total, pues el chef viajó varias veces a nuestro país.

Aprovechando uno de sus viajes a Chile, Toro incursionó por primera vez en el negocio gastronómico instalando junto a su hermano Carlos “Café La Tetera”, en Manuel Montt, Providencia. A poco andar lo sigue un segundo local, esta vez en el Boulevard Drugstore de Providencia, y tres años después otro café en el Colorado (Farellones). Fue tal el entusiasmo por el éxito económico obtenido, que los hermanos decidieron comprar el café-concert Yellow Pub que pertenecía a Blanca Casali.

En 1984, año de la gran crisis económica y subida del dólar, los Toro debieron terminar con varios de sus negocios. “Fue una época donde más de 100 restaurantes tuvieron que cerrar, según una lista que hicimos con mi hermano Carlos”, recuerda el chef. Por lo que decidieron volver a Estados Unidos, esta vez a Washington, donde permanecieron varios años. Entre tanto, Pancho aprovechó el ofrecimiento de un amigo en Miami para trabajar en el Doral Hotels.

CORECO
Tecnología Española en Frío



Equipamientos Integrales
para Casinos, Hoteles y Restaurantes

IBBL

Productos IBBL
Brasil



Expendedoras de
Jugo Industriales
hasta 100 Lts.

Expendedoras de Jugo
con Paleta Revolvedora

Icematic Fabricadoras de Hielo
Italianas

Modelos para hielo en Cubos y Escamas de 25,
45, 85 y 300 kilos.



ELMECO Granizadoras Italianas
Capacidades: 6, 12 y 24 lts.



Victor Cucchini 250 - Recoleta - Santiago
Fono Mesa Central: (2) 629 1000
www.famava.cl - info@famava.cl



Cold Seafood Platter: centolla, ostiones, ceviche, salmón ahumado y camarones



Manicotti w/Ricotta, Spinach & Mozzarella: fina pasta rellena con ricotta, espinacas y queso



Garlic Shrimp over Fettuccini: camarones ecuatorianos salteados a la mantequilla, con ajo, vino blanco, sobre base de fettuccini y verduras

“En general, los restaurantes dejaron de ser rentables como lo eran antes –explica Toro –, deben atender a mucha más gente ahora y los márgenes son cada día menores. Nosotros en el restaurante no crecemos más, pero lo hacemos bien. En el caso de las ostras, por ejemplo, tengo una sociedad con un amigo y toda la producción es solamente para el “Pinch of Pancho” y el “Nolita”, por eso tenemos esa calidad”.

Con respecto al trabajo con las ostras, el chef cuenta que todos los miércoles por la tarde duerme una siesta, ya que a la una y media de la madrugada las recibe junto a otras dos personas, ya que el proceso es muy complejo. Esa labor que se realiza de noche, significa un gran desgaste físico.

“Es importante tener conocimientos y la práctica, por eso hasta el día de hoy no he podido delegar que otro haga el trabajo. Las ostras – sigue explicando el chef – se dejan en cajas y se lavan profusamente luego de apartarlas de su hábitat pues vienen con un sedimento que hay que eliminar antes de 20 horas, si no, éste se muere y contamina la

ostra. Después de esto, las ostras se colocan en una piscina, con la misma agua de donde provienen, en este caso de Calbuco, la cual está refrigerada, oxigenada y limpia. De esta forma, la ostra que se va a ocupar es sacada de su hábitat natural en la mañana o en la tarde, según se requiera, para que llegue fresca a la mesa. Este es un proceso largo que parte con la compra de la ostra madre, el desove, la selección de los huevos y un estricto cuidado durante tres meses”.

“La gastronomía forma parte de nuestra agenda diaria – señala el chef –, en torno a una mesa bien servida hablamos del tema con mi hermano Carlos, mis padres y sobrinos. Conversamos acerca de todo lo que han leído en revistas o visto en Internet, escuchado en la radio, recomendando algún libro de cocina o recetas, nuevos productos o equipos para el restaurante, o lo que se ha traído de un viaje al extranjero. De esta forma nos preparamos para estar siempre al tanto de algún nuevo restaurante que se ha inaugurado y su propuesta, eventos o un producto novedoso de algún proveedor”.

Cheesecake New York Style



“Las claves para poder mantenerse hoy en día con un restaurante son, en primer lugar, la constancia y la perseverancia, eso finalmente va a hacer que se venza – explica Toro –, también tiene que ver algo la suerte, el entrenamiento y el equilibrio para ver las cosas. En mi caso, estar vigente a través de la imagen, salir en televisión por ejemplo – en la cual ha estado durante 15 años –, estar abierto a la gente y estar en contacto directo con ella”.

Con respecto a las nuevas generaciones de cocineros, el chef señala que “tengo una amistad personal con chefs talentosos como Rodolfo Guzmán, a quien conocí cuando tenía cinco años, y pese a que hay diferencia de edad, coincidimos en algunas cosas y conversamos acerca de nuestro tema favorito: la gastronomía. Y es que hay que dar paso a las nuevas generaciones, como mis sobrinos Carlos y Anita, quien se encarga de la repostería”.

La dinámica vida de Pancho Toro no para, ya que su nuevo proyecto está a punto de nacer y se llama Nolita Lastarria, un restaurante que espera a sus clientes en el boulevard de este barrio, “va ser más “chasconeado” – comenta el chef. Para estudiar el mercado, los Toro estuvieron un año sentados en el paseo Lastarria, casi todos los días, para evaluar el movimiento del sector, conocerlo y hacerse amigos de la gente de los otros restaurantes, donde iban a comer. “Queremos ser un aporte, no la competencia de los otros restaurantes”, agrega Toro.



El público objetivo al que apunta Nolita Lastarria es un 60% turistas, con un horario informal a la hora del desayuno o las comidas y una carta diferente a la de su par ubicado en Isidora Goyenechea. De hecho, el de Lastarria ofrecerá cordero magallánico y centolla austral de Punta Arenas, sacada a las 10 de la noche de Coyhaique.

Apostar por la calidad y conocer los gustos de los clientes, según sea su perfil, siempre han sido las armas que Pancho Toro y su hermano Carlos han empleado para continuar con su exitosa carrera empresarial y gastronómica. Todo un legado para las nuevas generaciones de cocineros. ■

EMPAGRAN

COTIZA NUESTRA COMPLETA LINEA DE PRODUCTOS DEL MAR

1^{er} lugar en importaciones de camarones desde el Ecuador por 2do año consecutivo. Por lo anterior, renovamos nuestro compromiso de calidad con nuestros clientes que han permitido este importante logro.



Atún porcionado del Ecuador



Exequiel Fernández 2899
Macul - Santiago - Chile

Cel. 09-742 78 48 Fono: 2389750

WWW.EMPAGRAN.CL
ventas@empagran.cl

