

Entrevista Chef “Martita Serani”

Andrés Galilea
Javier Ramírez
José Ignacio Calaf
Diego Oryan

Introducción:

La Martita Serani es una famosa chef en la cocina chilena, realiza eventos sociales, preparando comidas para más de 300 personas. Además, es escritora de varios libros de cocina en los cuales muestra alguna de sus recetas. Realiza clases de cocina donde muestra todas sus técnicas a la hora de cocinar y a la vez mostrando y degustando sus exquisitas recetas.

<http://martitaserani.cl/web/index.php>

¿Qué comidas son las más típicas en tu restaurante o cocina?

La verdad es que cocino de todo, pero en mis eventos realizo platos más sencillos, sin complejizarse tanto. En mi casa con mis niños, obviamente hay platos que se repiten más, pero intento variar constantemente con legumbres, arroz, salsas, pastas, cosas veganas (debido a que dos de mis hijos lo son), etc.

¿Cómo crees que afecta la presentación en la comida que preparas?

Esta afecta mucho, lo más importante es lo visual del plato, que la persona sepa lo que está comiendo.

¿Qué tomas en cuenta al momento de emplatar?

Que lo visual se vea bien, además de que el plato vaya caliente (o si va frío que vaya frío) y dando buen olor.

¿Qué elementos decorativos utilizas constantemente?

Solo cosas naturales, como hojas de rúcula o albahaca, tomates cherry, etc. Cosas fáciles que no le quitan mucho tiempo.

¿Cómo buscas innovar en la cocina? (recetas, presentaciones, ingredientes...)

He tenido varios viajes con amigas fuera de Chile en los cuales he aprendido mucho, viendo variadas recetas, modificando algunas, viendo nuevas formas en la comida o decoraciones. Además, he aprendido mucho de libros y de las redes sociales, como de Google o Instagram.

¿Cómo crees que se puede implementar el diseño en tu comida?

Además de lo que ya les mencioné sobre la decoración natural que yo le hago a mis platos, existen muchos moldes para los alimentos, moldes que se les puede dar forma a los panes, pastas, arroces, ensaladas, jaleas, manjares, tortas, lasañas, etc.

¿Conoces sobre la impresión 3D de comida? ¿si la conoces, la implementarías?

Si la conozco, pero la verdad es que no he entrado a investigar más, me da susto meterme en cosas tan tecnológicas. En este ámbito, lo más lejos que he llegado es en utilizar la Thermomix, que trabajo con estas hace más de 20 años, son espectaculares, con una precisión excelente al cocinar. Además, utilizo muchas técnicas de vacío y la famosa olla de cocción lenta, la "EasyWays".

¿Qué tan importante consideras la presentación de un plato?

Esencial como les mencioné anteriormente, lo primero está en la visual del plato, el cliente es en lo primero que se fija, si la comida viene fea o desordenada, no lo comerá o le producirá una sensación de rechazo. "Yo siempre tengo en consideración que el plato vaya bonito, caliente y con buen olor".