



# Chilenos en España



En una vuelta por España, nos encontramos con varios ilustres nacionales que hacen patria en el extranjero. Grandes mentes gastronómicas que dejan nuestra cocina en alta. ¡Olé!

Por **Daniela Tapia**  
/ @daniquimei

## CARLOS PASCAL

Ímpetu, esfuerzo y talento lo convirtieron en el chileno más reconocido en el medio gastronómico del país ibérico. Carlos Pascal es el tercer hijo de cuatro hermanos y el único hombre. Como él mismo reconoce, su etapa escolar no fue brillante: "El colegio no fue una etapa que destacaría. Nunca serví para estudiar y por eso opté por la arquitectura, siempre me ha gustado aprender haciendo". Estar con Carlos en una clase es respirar pasión. Hoy tiene dos academias en Madrid y una en Santiago, cuyo objetivo es enseñar a cocinar y sus maestros son chefs de distinta índole. Su relación con la gastronomía viene desde siempre, en un principio más como hobby que para ganarse la vida: "A los 26 me vine a Madrid y me encantó esta ciudad. Trabajé como arquitecto y comencé a dar clases de cocina hasta que decidí dedicarme 100% a ella. Hace siete años que tengo Kitchen Club en Madrid junto a mi mujer María, y hace uno en Chile, junto a mi hermana y mi cuñado.

Luego de once años en la capital española, conoce la ciudad como la palma de su mano. La define como un lugar muy abierto, acostumbrado a recibir gente de diferentes partes. Lo que más le gusta es su luminosidad y que se come y se pasa de maravillas. "Salir sin auto, siempre de copas y tapas. Eso es Madrid". No es difícil adaptarse a estas tierras porque tenemos semejanzas, como creernos el cuento y que nos gusta salir y hablar del vecino. Pero acá perdemos el sentimiento de culpa frente al goce".

### *Lo que no se puede obviar de Madrid*

"En todos los países los mercados siempre hablan de la ciudad. En Madrid son alegres, coloridos, misceláneos, entretenidos y sabrosos. Callejear y perderse por cualquier calle del centro histórico, desayunar en sus bares de barrio, entrar a las tiendas y almorzar en una terraza. Ir los domingos al Rastro y terminar la tarde en la Latina. En la mayoría de los sitios comerás bien. Desde los menús de medio día hasta los bares de tapas o en las barras de los mercados. Hay restaurantes clásicos como la Tasquita de enfrente o Sacha. Otro concepto muy entretenido es lo que hacen Nakeima o Streetxo, barras temáticas que fusionan cocinas locales y foráneas. Y por supuesto, cualquiera de los restaurantes con estrellas Michelin de Madrid". Para Carlos, lo que hace tan única a la gastronomía de España es su diversidad, la calidad de sus productos y la capacidad de los cocineros de entender y trabajar por un proyecto culinario común.

