

Milhojas, el plato que ayudó a montar el periodista de "Sábado".

Un infiltrado EN LA COCINA DEL Borago

POR RODRIGO CEA

Un periodista de "Sábado" tuvo acceso al búnker más infranqueable de la gastronomía chilena: durante tres días fue pasante del Boragó, el mejor restaurante del país y 42 del ranking mundial.

CARLA DANNEMANN

Parte del género botánico de las suculentas, los espárragos de playa, son plantas halófitas —es decir, tolerantes a las sales— que crecen cerca del mar, y que a simple vista no son nada más que arbustos chatos, sin mayor gracia estética. En una palabra: maleza. Por supuesto, no piensan lo mismo en el Boragó, el restorán chileno más famoso a nivel internacional, donde este vegetal sin ningún valor económico para todo el mundo hoy lo utilizan en el desarrollo de distintas salsas, misos y una decena de preparaciones que aparecen en algunos de los platos que han elevado a su cocina al número 42 del ranking TheWorld's 50 Best. Todo eso lo aprendí después de convertirme durante tres días en pasante —o *stagier*, como se les llama en el rubro a los aprendices de cocina— del Boragó, donde debido a mis limitadas habilidades y conocimientos para trabajar en un restorán de alta cocina, me convertí en un experto en despuntar esos espárragos en miniatura.

Jornada 1

Mi primer día en el Boragó empezó a las nueve de la mañana para ir a recolectar algas y vegetales a Isla Negra. En dos autos íbamos Rodolfo Guzmán —el cerebro detrás del proyecto, en el asiento del copiloto, trabajando durante todo el viaje con su teléfono— junto a uno de los cinco *sous chef* del restorán, un *stagier* y un periodista de una revista gastronómica alemana. Después de una hora y media de viaje, estacionamos cerca de una playa rocosa y bajamos por un sendero cargados con contenedores plásticos para llenarlos con zanahorias, cebollas, acelgas y espárragos de playa.

—Boragó es el primer restorán en el mundo que cocina seriamente con algas —le dijo en inglés Guzmán al periodista, mientras caminábamos en busca de raíces de cochayuyos, un ingrediente fundamental del "Puré de rocas cocido sobre una roca y caldo de raíces de colof": el nombre oficial del polémico plato más conocido

como "sopa de piedras", objeto de notas en diarios y memes en redes sociales, y del que en ese momento yo me preguntaba qué sabor podía tener mientras acomodaba en una caja esas raíces calcificadas que parecían piedras.

—Nuestra cocina no está basada en la técnica, sino en el sabor del territorio chileno —siguió Guzmán.

Luego de una hora de trabajo, los contenedores estaban llenos y, tras cargarlos como piezas de Tetris en el *stationwagon* de Guzmán, partimos rápido a Santiago para cortarlos y almacenarlos lo antes posible. Durante el viaje de regreso al restorán, pensaba que mi paso por el Boragó no sería tan difícil como había pensado, y que con mis habilidades para pelar bien un tomate o seguir una receta en YouTube para preparar un *risotto* de espárragos, me bastaría para convertirme en *stagier* del Boragó. Por supuesto, estaba equivocado.

Tijera en mano, a las tres de la tarde, tenía frente a mí dos contenedores llenos de zanahorias de mar, un alga que se deshidrata para usar en distintas preparaciones, y que antes yo debía seleccionar y cortar para llevarlas al horno. Bajo las órdenes del chef a cargo del aérea de producción del restorán, y junto a otros cuatro *stagier*, estuve cerca de una hora cortando zanahorias, y antes de terminar ya tenía asignada mi siguiente tarea: despuntar esos espárragos de playa.

Mientras trabajaba, lo primero que me llamó la atención fue el silencio. Nadie conversaba. Antes, escribiendo sobre restaurantes, había pasado todo un día en la cocina de la cebichería limeña El Mercado, del chef Rafael Osterling —creador de Rafael, el restorán número 30 en la lista LatinAmerica's 50 Best Restaurants—, y el ambiente era completamente diferente, comenzando por un parlante con reggaetón a todo volumen, las bromas sobre resultados de los últimos partidos de fútbol y la narración detallada de las respectivas juergas de la noche anterior.

Después una hora despuntando

espárragos —tiempo en el cual no llevaba más de media taza de los diminutos vegetales—, comencé a sentir un leve dolor en la parte baja de la columna y a calcular que a ese ritmo demoraría al menos una semana en procesar los cuatro contenedores. Quizá mi cara reflejaba eso, y por eso el jefe de producción le dijo a uno de los *stagier* que me ayudara.

—Hola, soy Ed —me dijo Edmundo Miquel, de 40 años, un licenciado en Filosofía dueño de una Harley-Davidson, quien días

“

Mucha gente sale arrancando. Creo que me demoro dos semanas en saber si alguien tiene lo que hay que tener para dedicarse a este oficio

”

más tarde me contó su historia por teléfono: siempre le gustó cocinar, pero estudió Música y Filosofía en la UC, que hace un tiempo empezó a practicar recetas y organizar cenas privadas para conocidos en su casa del barrio Yungay, y que al ver una conferencia de Rodolfo Guzmán decidió ir a tocarle la puerta del Boragó para pedirle que, pese a ser un cocinero amateur, le dejara hacer una pasantía de tres meses en el restorán.

Mientras pensaba cualquier cosa para tratar de distraerme de los espárragos, la única voz que escuchaba en el lugar era la del *maitre*

que contestaba el teléfono y anotaba las reservas en su computador. Después de un rato, no pude seguir sin hablar y le pregunté cuántas reservas había para ese día.

—Cuarenta y siete pasajeros —me dijo, y eso dio pie para interrogarlo sobre su trabajo como *maitre* del Boragó, labor que incluye desde dirigir el funcionamiento del salón hasta *stalkear* —o espiar por internet— a los comensales para averiguar quiénes son, sobre todo si se trata de críticos gastronómicos de medios extranjeros importantes.

Luego de casi tres horas despuntando espárragos de playa, a eso de las seis de la tarde, bajé con el resto de los *stagiers* de producción al subterráneo para seguir procesando lo recolectado en la playa por la mañana, además de otros vegetales que ese mismo día llegaron desde el campo biodinámico que el restorán maneja en las afueras de Santiago.

En el sótano, en un espacio de dos por tres metros junto a una cámara frigorífica, yo y los cuatro *stagier*, la parte más baja del escalafón del Boragó, cruzamos algunas palabras por primera vez en el día. Además de Ed, estaba un chileno con tres años de experiencia en cocinas de España, y dos alumnos de Gastronomía —uno de Santiago y otro de La Serena— que hacían su práctica profesional. El tema, por supuesto, fue la dura vida de los *stagier*.

—Cada persona tiene su perspectiva —dijo uno—: tú puedes decir "me explotan" o pensar que es el precio que debes pagar por aprender técnicas, conocer el sistema de trabajo de un restorán de primer nivel mundial o probar productos como un caracol de Juan Fernández o distintos hongos que no tenías idea que existían.

Justo el día anterior a esa conversación, el diario digital español *El Confidencial*, especializado en economía y actualidad política, había publicado un artículo titulado "El polémico negocio de los *stagiers*", en el que se leía "la miseria de ser becario de Adrià, Muñoz o Berasategui: 16 horas a palos y sin cobrar.



De brazos cruzados en la cocina, pensé que no tenía ninguna posibilidad de intervenir ni siquiera en la preparación del almuerzo del personal; a menos que quisiera recibir un par de insultos.

BERGIO LOPEZ

Las cocinas de los restaurantes Michelin están plagadas de aprendices que aceptan jornadas ilegales en las que apenas comen ni duermen a cambio de hacer currículum con los mejores”. En resumen, la nota abundaba en testimonios —la mayoría en *off the record*— de expasantes de los mejores restaurantes del mundo, quienes hablaban de aceptar ser mano de obra barata, del estrés sofocante y del uso de drogas con tal de hacerse un lugar en el mundo de la alta cocina.

—Cada uno hace lo que quiere con su vida, ¿no? Nadie está aquí con una pistola en la cabeza —comentó otro de los *stagier*—. Es cierto que el trabajo es duro, que te putean por dejar un paño a un centímetro de donde debe estar o que te hacen limpiar de nuevo toda la cocina si encuentran una mancha del porte de un punto. Pero acá, todos nos podemos ir cuando queramos.

Cuando dijo eso, ya eran cerca de las ocho de la noche, la hora en que regularmente terminan su jor-

nada los pasantes que trabajan en producción. Sin embargo, aún me quedaban un par de cosas por hacer, y ayudé cepillando un saco completo de almejas y limpiando hasta dejar como un espejo mi sector de trabajo. Tras 12 horas de jornada laboral —de las cuales pasé las últimas seis de pie, sin sentarme un solo segundo ni ir al baño ni ver el teléfono—, solo pensaba en sacarme la pechera y echarme a dormir en mi cama.

Jornada 2

Al día siguiente me desperté pensando en los espárragos de playa que aún faltaban por despuntar. Me dolían los pies —no es fácil pasar de un trabajo en que estás todo el día en una silla a uno en que te sientas solo para almorzar 15 minutos—, y pedí un Uber para que me llevara hasta la misma puerta del Boragó y no tener que caminar ni un solo metro.

Afuera, me encontré con uno de mis colegas *stagier* que llegó fumando arriba de su bicicleta.

—Es él único momento que tengo para fumar hasta la noche —me dijo antes de partir a cambiarnos para estar a las diez en punto nuevamente a las órdenes de Matías Garay, un rancagüino de 29 años, quien tras partir como pasante ya lleva cuatro años en el Boragó.

Como *sous chef* de producción, Garay también es quien recibe a los pasantes, que suelen llegar en grupo de 20 cada tres meses, aunque no todos terminan su práctica.

—Mucha gente sale arrancando. Creo que me demoro dos semanas en saber si alguien tiene lo que hay que tener para dedicarse a este oficio, poco a poco vas viendo las ganas, la disposición, las aptitudes de los pasantes. Algunos me preguntan por qué no hay música, y yo les respondo que acá no venimos a carretear, que trabajamos en silencio por respeto a lo que la tierra nos da. Entonces, mientras unos no se adaptan, otros destacan y los vamos probando en el turno de la noche para que sean parte del

servicio —me explicó por teléfono Garay un domingo, su único día libre. Cuando colgamos, me quedé pensando en si con mis aptitudes algún día hubiera llegado más lejos que despuntar espárragos o cortar zanahorias de playa.

Luego de cortar unos plátanos para el postre del personal, de separar dos docenas de huevos en claras y yemas, de lavar una por una las hojas de cinco lechugas, de pesar todos los ingredientes para una masa y verlos luego cómo se mezclaban en un robot de cocina Thermomix, la verdad, yo no tenía mucho más que hacer en la cocina del Boragó. De eso no tuve duda después del duro reto —“¿quién dejó está hue... aquí?, ¿nadie le ha explicado dónde deben quedar los paños en la cocina?”— que recibió un *stagier* mientras cortaba una cebolla en pluma para la comida del personal. Más tarde, el mismo recibió un nuevo reto por tomar mal el cuchillo y cortar en cubos de tamaños milimétricamente dis-

tintos unas papas para el almuerzo del personal.

De brazos cruzados en la cocina, pensé que no tenía ninguna posibilidad de intervenir ni siquiera en la preparación del almuerzo del personal; a menos que quisiera recibir un par de insultos. En ese momento, el *sous chef* de producción, quizá intuyendo mi temor, me ordenó:

—Baja a la cámara de frío y sube los espárragos de playa —dijo, y yo no supe si alegrarme por salir de la cocina o maldecir por volver a encontrarme de nuevo con los espárragos.

Como sabía lo que se me venía por varias horas, me demoré lo más posible en el trámite de ir a buscar los mentados espárragos y aproveché de observar bien la cámara de frío: un espacio de dos por tres metros repleto con cientos de *tupers* de plástico transparente con ingredientes, en su mayoría silvestres, provenientes de todo Chile. Cada *tuper* está rotulado con un protoco-

lo, el que si un *stagier* olvida puede repasar en la hoja impresa que está pegada en la puerta de la cámara de frío. Con el título “Organizar, clasificar y visualizar todo”, más abajo se lee:

Manten limpio tu uniforme.

Trabaja limpio y ordenado.

No olvides llevar siempre tu sharpy y maskin tape en tu pechera.

Rotula todo, tupers y bolsas de vacío y gastros [fuentes de metal], solo con maskin tape y sharpie, buena letra, hazlo bien y córtalo con tijeras solamente.

No debes escribir en las bolsas de vacío nunca.

Después de evadir mi responsabilidad el máximo tiempo posible, subí con los espárragos de mar y, de nuevo, empecé a despuntarlos uno por uno. Mientras calculaba cuántos días soportaría haciendo eso si de verdad fuera un pasante, anunciaron el almuerzo y partí al segundo piso a probar la comida que mis colegas *stagiers* habían preparado: papas gratinadas con queso y cebolla caramelizada, las lechugas que yo había lavado cortadas de manera profesional, un jugo de harina tostada y plátanos con almíbar de limón. Nada del otro mundo, pero mejor que almuerzos que cuestan más de 15 mil pesos en varios restaurantes de Santiago.

En la mesa conocí a Cristián Sierra, otro de los *sous chef*, quien me contó que en 2011 llegó como pasante, luego de estudiar Gastronomía en el Douc y de pensar que su futuro estaba en el negocio del *catering*.

—Luego de pasar por cocinas de banqueterías piñuflas, llegué acá y desarrollé cariño por esta forma de trabajar, que es única en Chile —recordó Sierra, quien después de un mes en producción comenzó a trabajar en la hora del servicio y, al terminar la práctica, se quedó como ayudante. Era una historia de esperanza: uno que lo logró.

Más tarde, cuando le pregunté cuáles eran las características de un buen pasante, me dijo que se trataba de ser un superdotado del cuchillo, que al comienzo bastaba con ser humilde y tener mucho áni-

mo de aprender. Y me confirmó el mito: los pasantes chilenos suelen tirar la esponja antes que los extranjeros en el Boragó. Según él, entre otros factores, eso se debe a que entre los chilenos aún no es bien visto ser cocinero —como ser abogado o cirujano, por ejemplo—, y por eso no están dispuestos a aguantar el trato riguroso que se da en la alta gastronomía.

Tras 20 minutos, casi todos ya se habían levantado de su mesa y regresado a trabajar. Entonces, no

“
Tras 12 horas de jornada laboral —de las cuales pasé las últimas seis de pie, sin sentarme un solo segundo ni ir al baño ni ver el teléfono—, solo pensaba en sacarme la pechera y echarme a dormir
”

me quedó otra opción que volver a despuntar espárragos de playa. Calculo que pasaron unas tres horas —en las que intenté apagar mi cerebro— hasta que a eso de las cinco se acercó el *sous chef*, miró con detención el recipiente lleno de espárragos, lo movió, tomó uno, lo vio de cerca un par de segundos, hasta que dijo “muy bien”. Ese fue, quizá, la cúspide de mi carrera en el Boragó.

Después de hacer aseo y dejar impecable el salón, a las seis de la

tarde los garzones comienzan a afinar los últimos detalles de la puesta en escena del servicio: doblar a la perfección las servilletas y dejarlas en su lugar en la mesa, repasar las copas y la cuchillería para que quede reluciente, revisar si vuela alguna mosca dentro de las paredes de vidrio del restorán y, finalmente, aromatizar el salón con humo de tepú. Así, una hora antes del inicio del servicio, todo estaba listo para la función del día. Fue entonces que el *maitre* tocó una campana que hay junto a la cocina, anunciando el momento más importante del día en el funcionamiento del Boragó: el *meeting*, reunión en el salón que incluye a las más de 40 personas que trabajan en la cocina, barra y salón del restorán.

Después de un anuncio de Rodolfo Guzmán sobre lo intenso que se venían los próximos días en términos de recolección, el *maitre* tomó la palabra.

—Buenas tardes para todos. Miércoles 26 de abril, tenemos 50 pax [pasajeros] en 17 mesas. Empezamos el turno a las siete y media de la tarde, con dos pax en una mesa: mesa 13 por dos. A las ocho de la tarde tenemos 22 pax en cinco mesas. Mesa 6 por cuatro, un pax vegetariano. Mesa 3 por dos, estadounidense, nos visita por su aniversario. Los dos pax no comen cerdo y una persona es alérgica a los mariscos; es una mesa complicada —y así siguió con el listado completo de todas las reservas, mesa por mesa, con su nacionalidad, restricciones alimentarias y datos adicionales, como si se tratara de comensales en plan de negocios, aniversario, *foodbloggers* o críticos gastronómicos.

Luego tomó la palabra otro de los *sous chef*, Francisco Castillo, quien enumeró los platos para los menús Endémica (16 a 20 preparaciones que cuestan 62 mil pesos) y Raco (6 a 8 platos que cuestan 47 mil pesos) del día.

—En *snacks* tenemos la sandía, con la crema de cilantro y ají verde. Seguimos con los caracoles. Tenemos acelgas y espárragos de playa —los



Rodolfo Guzmán me llevó al interior de la cocina misma del Boragó: 3,5 por 10 metros, donde unos 15 cocineros trabajaban a toda máquina a más de 35 grados de calor, debido a las llamas, hornos y fondos de caldo hirviendo.

que yo había despuntado! Seguimos sin loyo [un tipo de hongo], por sí acaso. Después, en pescados tenemos caldo de raíz y congrio, jibia, cordero.

—Perdón, Pancho —lo interrumpió Rodolfo Guzmán antes de dirigirse al resto—, pensar mucho en esto: todos los ingredientes que nosotros los conocemos abreviados, con un nombre técnico, la gente no tiene la más puta idea de qué significan. Si a una persona que viene de Brasil le explico que estas son salicornias, no tendrá idea de lo que está comiendo. En cambio, si le digo “espárrago de playa”, ya tiene una noción. Acuérdense de que nosotros no cocinamos para nosotros, cocinamos para la gente, ¿OK?

—¿Alguna pregunta? —dijo Castillo.

Nadie dijo nada, y Guzmán aprovechó de repasar la explicación que se debe dar a los comensales del famoso “caldo de roca”:

—Voy a explicar el plato como se debe explicar. Esto es una poesía, porque es difícil de hacerle entender a la gente qué es, y hay que tratar de ser breve. Bien: esto es un puré de roca, cocido sobre una roca, tienen que rasparlo para comerlo. A los lados, sabores de roca,

“
Si a una persona
que viene de
Brasil le explico
que estas son
salicornias, no
tendrá idea
de lo que está
comiendo. En
cambio, si le digo
“espárrago de
playa” ya tiene
una noción

napados [cubiertos] sobre una roca, verduras de roca marchitas sobre una plancha, y un caldo que descubrimos nosotros que está hecho con la raíz de colof [cochayuyo]. Les prometo que no tiene una gota de fermentación, sino que es el sabor natural de la raíz, y mientras

más muevan la piedra pequeña alrededor, más sabor van a conseguir. Esta es la forma de explicar el plato. No hay otra. Por favor, no empiecen a enumerar los ingredientes, porque, de verdad, eso a la gente no le interesa.

Después de que Guzmán preguntara si alguien tenía una duda, el chef dio las gracias al grupo y deseó un buen servicio.

—¡Oído, chef! —respondieron a coro todos los presentes como conscriptos del servicio militar.

Aún me quedaban un par de horas más cortando salicornias en el subterráneo del Boragó cuando, afortunadamente, Rodolfo Guzmán me invitó a conocer el salón I+D (Investigación y Desarrollo), donde él lidera el equipo con que, según me dijo, espera cambiar el modo en que los chilenos nos alimentamos.

Lo que más entusiasmo al chef por estos días son los avances en sus investigaciones con alimentos fermentados, sobre todo algas, vegetales y pescados, los que según Guzmán —por lo visto, un chef con una injusta fama de malas pulgas— abrirán la posibilidad de lograr nuevos sabores y, además, mejorar la alimentación.

Con una canción bailable del rapero estadounidense Chance the Rapper como música de fondo, Guzmán me mostró la biblioteca, *papers* que han publicado, me contó sobre el libro del Boragó que Phaidon —la editorial gastronómica más importante del mundo— publicará a fines de año y volvió al tema de los alimentos inoculados o infectados con bacterias.

—Vivimos en un paraíso, Chile es la despensa endémica más grande del mundo, y nos tomó 10 años mapear el territorio. Por eso creo que ahora recién estamos en su oficina, tapizada de *post-it* de colores con desarrollo de platos, fotocopias de mapas con sectores de recolección y un calendario con las fechas de cosecha de cientos de productos a lo largo del país—. Ahora tenemos una noción completa de lo que es Chile, y sentimos que recién comenzamos a cocinar.

Jornada 3

Parada junto a mí, tras la barra del Boragó, Natalia Velasco, con 31 años, también era *stagier*, pero ya llevaba un par de semanas en el servicio. Con experiencia en banqueterías y restaurantes de Aus-

tralia, donde estuvo un año, me contó que había decidido ser pasante en el Boragó, en parte, porque quería ponerse a prueba en una cocina de primera línea. Desde luego, me dijo, más de alguna vez pensó en irse.

—Pero soy un poco testaruda, y cada mañana cuando llegó digo: “Esto no me la va a ganar”. Quiero saber hasta dónde puedo aguantar. Ahora, tampoco es que esté en peligro en mi vida y, la verdad, cada día disfruto un poco más venir acá, pese a los retos. Cuando llegué, alguien me dijo: “Nosotros no hacemos las cosas bien, nosotros las hacemos perfecto”.

Eso me estaba contando justo antes de decirme la frase que me quedó dando vueltas en la cabeza por varios días: “Si no te putearon, tu experiencia no fue completa en el Boragó”.

Después de una hora junto a ella y al jefe de la partida de *snacks* —en la que solo serví para lavar cucharas, llenar botellas con agua, entregar platos, doblar y entregar paños de cocina—, y en una de las carreras más meteóricas de un *stagier* en el restorán, donde varios de ellos nunca llegan al servicio, Guzmán me fue a buscar para llevarme al interior de la cocina misma del Boragó: 3,5 por 10 metros, donde unos 15 cocineros trabajaban a toda máquina a más de 35 grados de calor, debido a las llamas, hornos y fondos de caldo hirviendo. El momento de la verdad había llegado.

Quedé a cargo de Diego Reveco, un talquino de 24 años que terminaba su pasantía, y que esa noche era el encargado de montar el millojas de parra que acompañaba al cordero, uno de los platos finales del menú.

A las 20:30, muy cerca del *rush* —el temido período de tiempo en que se acumulan más comensales en la sala—, Diego me mostró cómo montar cada una de las tres hojas de parra, mientras yo sentía algo parecido al pánico y las instrucciones —la

mayoría en inglés, debido a la diversidad de nacionales de los *stagiers* en la cocina— iban de un lado a otro, y el jefe de cocina coordinaba la salida de los platos hacia el salón.

Mientras tanto, yo figuraba con unas pinzas de metal en la mano montando millojas: tres hojas de parra previamente secas entre dos piedras, con gotas de un miso de trigo, gel de kombucha, polvo de koji, yogur de pajarito saborizado con jugo de betarraga; todo eso cubierto por dos tipos de frutos rojos llamados chauras —que son como manzanas del tamaño de una uva, provenientes de un arbusto de la Patagonia— y diminutas ramas de pimienta rosada, melisa y trébol. Recuerdo que alcancé a montar una antes de que el *rush* comenzara y, de ahí en adelante, calculo —porque no tenía tiempo para contar cuántas llevaba— monté una decena más, esforzándome al máximo para ser una ayuda real para Diego.

Más tarde, cuando pasó el *rush* y terminamos la última hoja, le pregunté a Diego qué tal lo había hecho.

—Bien —me dijo—, al menos no nos devolvieron ninguna. Si una no hubiera estado bien, créeme que no hubiera salido de la cocina.

Luego, me despedí de él y del resto de los que había conocido en los días previos, y cerca de la medianoche salí por la puerta de servicio del restorán cuando aún quedaban un par de comensales en las mesas. Entonces pensé en que uno de ellos podría haber comido alguno de las mil hojas de parra que monté. Después, no sé por qué, me acordé de los espárragos de playa y de la cantidad de tiempo que pasé recolectando, cargándolos en los contenedores y procesándolos en el restorán para que alguien los engullera en un bocado. Por suerte, pensé, mi fugaz carrera en el Boragó había terminado, y otro *stagier* debería hacerse cargo de las dos cajas completas que aún quedaban por despuntar. S

EL MERCURIO Charlas de Revistas 2017

24 DE MAYO: REVISTA YA

ya Ciclo
Mujeres que
inspiran



LAS CLAVES DEL ÉXITO DE DOS
INNOVADORAS MILLENNIAL

Por LUPE GAJARDO
y KOMAL DADLANI

La diseñadora de modas Lupe Gajardo y la emprendedora tech, Komal Dadlani debatirán sobre las lecciones aprendidas en su camino al éxito: Lupe ha presentado sus diseños en Nueva York y Londres y Komal se abre paso en Silicon Valley. Dos trayectorias marcadas por la creatividad, la innovación y el atrevimiento.

DÓNDE: Teatro IF (Av. Francisco Bilbao 465, Barrio Italia).
CUÁNDO: Miércoles 24 de mayo, a las 20 horas.
CHARLA GRATUITA: Cupos limitados priorizando por orden de llegada.
INSCRIPCIONES: revistaya@mercurio.cl

