

- [HOME](#)
- [ACTUALIDAD](#)
- [CHEFS & COCINEROS](#)
- [PLATOS & BEBIDAS](#)
- [RESTAURANTES](#)
- [TURISMO & GASTRONOMIA](#)
- [HISTORIAS & ANECDOTAS](#)

HISTORIAS & ANECDOTAS ▾

ELEGÍ  
**RATIONAL**



## La cocina paraguaya en un hotel de Suiza

16 junio, 2022



El chef paraguayo Hugo Caballero posando frente al restaurante Dörfli en Zurich, Suiza. El local pertenece al Hotel Leuen donde el profesional fue contratado por un mes para desarrollar un menú de cocina paraguaya.

Durante todo el mes de junio el Hotel Leuen de la ciudad de Zúrich, Suiza habilitó una oferta especial de cocina paraguaya para lo cual contrato al joven chef compatriota Hugo Caballero quién preparó un menú a la carta, un menú degustación con una versión veggie y el concepto de grill para los fines de semana. Incluso después acoplaron una oferta de platos paraguayos para los pequeños eventos que realiza el establecimiento. La misma propuesta también adaptaron para un bistró propiedad de la misma cadena.

El Hotel Leuen, es un hotel boutique especializado en gastronomía. Se encuentra en uno de los cantones de la

ciudad de Zúrich. Hugo Caballero se encuentra en el lugar desde hace varias semanas y según nos informó se trata de un proyecto que ya estaba planificado para el 2020 pero que se suspendió a causa de la pandemia de Covid 19 y recién este año pudo materializarse. Fue contratado porque el restaurante del hotel periódicamente realiza ciclos de cocina con diversas temáticas y esta vez se decidieron por la cocina paraguaya.



Presentación del menú degustación de cocina paraguaya. Entre los platos figuran: Osobucco braseado con papas asadas, Asado a la olla con polenta de maíz, Guisado de cordero con arvejas, Chupín de surubí con vegetales,

Sopa paraguaya con queso gratinado, Mollejas asadas con chimi picante, Tortillas de mandioca con verdeos y crema de queso, Vori vori morotí, Empanaditas de mandioca y carne, Pirá caldo con queso Paraguayo.

Esta situación se vio facilitada por el hecho de que el propietario del hotel, Remo Schällibaum es un conocedor y apasionado por el Paraguay. Tiene propiedades en nuestro país y viene tres veces al año. Su hotel utiliza materias primas paraguayas, especialmente la carne vacuna. Actualmente, está por entrar el verano en Europa y es una temporada alta. Remo también es propietario de un restaurante llamado Dörfli, en donde también replicaron el menú paraguayo.

“Me contrataron como chef ejecutivo para realizar una propuesta de cocina paraguaya con versiones adaptadas para el cliente local, en base a tres conceptos: un menú a la carta, un menú degustación y el grill. Incluyen platos como una versión de sopa paraguaya, vori vori, pastel mandi´o, asado a la olla, carne y pescados en versión chupín y la parrilla paraguaya. Todo esto adaptado al paladar de la clientela local. Todo esto en pequeñas porciones para la versión degustación y también una opción veggie”, nos contó Hugo.

“Hace seis meses que trabajo con los chefs de acá. Pasé ocho opciones de menú con un total de 80 platos posibles. Ellos hicieron una depuración y se hizo una selección de acuerdo con la disponibilidad de materias primas y fuimos adaptándolo al perfil del consumidor de Suiza. Luego hice el pedido de materias primas en función a las recetas seleccionadas y el gran desafío mío fue preparar la mise en pace y adaptar el trabajo de las brigadas de cocina, en cuatro días”, sigue comentando.

Había que estandarizar las recetas y elaborar las fichas para que las brigadas puedan trabajar por su cuenta. “Es muy difícil cuando hay muchas personas, se hablan varios idiomas (el alemán es el idioma oficial)”. En total trabaja con 16 cocineros y dos chefs ejecutivos, uno del Hotel Leuen y otro del restaurante Dörfli. “Mi mayor desafío fue trabajar en equipo y tener la capacidad de comunicar y compartir recetas paraguayas en la cocina para todos los formatos que teníamos previstos, a la carta, degustación y el grill”, expresó Hugo.

La clientela de los locales que ofrecieron el menú de cocina paraguaya es el poblador local, no tanto los turistas. “Lo que más gustó, resulta algo bipolar: unas empanadas de mandioca tipo veggie, que estaban rellenas de queso Paraguay y verduras confitadas; y un asado a la olla, preparado con costillas en larga cocción que se sirve con un puré de maíz, tipo chipa guazú. El público suizo es muy abierto e interesado a que se le proponga algo nuevo, pregunta. Yo salgo a explicar por qué se eligió el menú”.

El restaurante del hotel Leuen tiene capacidad para 120 personas. Ofrece cocina suiza e internacional. Uno de los platos estrella es el filet de carne paraguaya. El Dörfli tiene capacidad para 80 personas, pero los sábados y domingos se eleva a 120 cuando ofrecen el grill de asado paraguayo.



Chipa guazú y chipitas que se sirven como entrada para el asado paraguayo. Fotos gentileza.

“Es una gran oportunidad para mostrar una cocina paraguaya diferente, hay muchas recetas de raíces, reversionadas, aligeradas para que el formato pueda tener éxito. Se adaptaron acorde a la clientela, y vimos con agrado que, en el portfollio de venta de eventos, metieron esta opción, y ya hicimos cinco eventitos corporativos con menú paraguayo. Nuestro menú va por buen camino”, dijo finalmente Hugo Caballero, quién regresará al país el 3 de julio tras la finalización de su contrato.

Hugo Caballero, es actualmente el director de la carrera de Gestión de la Hospitalidad de la Facultad Politécnica de la UNA. Dejó un encargado de despacho para poder cumplir su compromiso profesional en Suiza, pero nos comentó que dejó un encargado de despacho. Además, sigue dando clases en formato virtual. También es el chef ejecutivo del proyecto Villa María, de San Bernardino.

## Comments

comments



## ARTICULOS RELACIONADOS