
San Carlos de Bariloche, Argentina.

Richard Oyarzun, *chef de cocina*.

Formación intelectual

- Escuela primaria cursada en Lomas de Zamora, Provincia de Buenos Aires.
- Secundario cursado en el colegio Nacional revolución de mayo, de Barrio Norte. Capital Federal.
- Guión, iluminación, y cámara en la Escuela Superior de Cinematografía, Capital Federal.
- Dirección y realización cinematográfica en la universidad de Cine de Avellaneda.
- Realización escenográfica, a cargo de Vivi Tellas en el Centro Cultural San Martín, Capital Federal.
- Fotografía y revelado blanco, negro y color en la Escuela Argentina de Fotografía, Capital Federal.
- Estudio amateur de la antropología culinaria aborigen del sur argentino, en conjunto con la licenciada Laura Kropf, investigadora de Bariloche. Estos estudios fueron apoyados por la Universidad del Comahue.
- Estudios de francés aplicados a la gastronomía.
- Estudios de inglés en el British Council de Buenos Aires, idioma que habla con naturalidad.
- Estudios de portugués con profesor particular, idioma que habla con fluidez y conciencia dialéctica.

- Estudia y trabaja con Eduardo Rapoport, reconocido científico, biólogo y naturalista de Bariloche, director del Laboratorio Ecotono, fundación apoyada por el gobierno de Suiza y la Universidad del Comahue. Desarrollan el uso medicinal y alimenticio de las plantas silvestres de la Patagonia, así como su incidencia en la alimentación de los pueblos originarios, y su potencial presencia en el futuro culinario de la región.
- Estudia, practica y experimenta de manera autodidacta las posibilidades de las flores autóctonas, convencionales y de cultivo, aplicables a la culinaria contemporánea. Toma como referentes de información, todas las fuentes a su alcance desde Paracelso a Allain Ducasse.
- Cursa talleres de germinación, cultivo de flores y tratamiento de suelos en la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.
- Estudia, analiza y ensaya recetas con carnes nativas de la región, como guanaco, choike, perca, puyen, puma y pejerrey, colaborando de esta manera con el desarrollo de la industria de las carnes nativas. Funda así el concepto de Nueva cocina Patagónica, idea que se complementa con los estudios previos de hábitos alimenticios de los pueblos originarios y las plantas comestibles naturales de la zona.

Formación profesional

- Panadería básica I y II en la Escuela del Sindicato de Panaderos de Buenos Aires.
- Pastelería básica en el mismo establecimiento.
- Alta pastelería, confituras, con Osvaldo Gros, chef patisserie del Hotel Hyatt de Buenos Aires en ese momento.
- Mesa dulce y buffet, ornamentación con frutas y caramelo con Osvaldo Gros.

- Hojaldre y masas finas con Ernesto Jáuregui, chef patisserie de la Confitería Las Violetas, Buenos Aires.
- Técnica de cocina francesa general en la Escuela de Alicia Berger, Buenos Aires.
- Buffet y organización de eventos con Alicia Berger.
- Chef de grill en la misma institución.
- Introducción a la cocina japonesa en el Centro Okinawense de Buenos Aires.
- Sushi, sopas y pastelería japonesa en el mismo lugar.
- Cocina *kasher* a cargo de Irene Gorodisch (línea sefaradí).
- Cocina macrobiótica y vegetariana en La Esquina de Las Flores, Buenos Aires.
- Pastelería macrobiótica en bio restaurant, Buenos Aires.
- Cocina tailandesa y del sudeste asiático en general a cargo del Chef Claudio Migdalek (Zelanda Bistro, Buenos Aires).
- Cocina clásica argentina a cargo de Daniel López Martitegui y la Sra. Beatriz Chomnales.
- Cocina deconstructiva y molecular a cargo de Darío Gualtieri, Chef Ejecutivo del Llao Llao Hotel & Resorts en ese momento.

Experiencia laboral reciente y pasada

Actualmente trabaja en la temporada invernal de Bariloche como chef de alta montaña en el refugio roca negra Cerro López.

Colabora con el ministerio de ciencia y técnica, desarrollando el proyecto de capacitación y promoción gastronómico y cultural, ciencia a la mesa .

Verano 2018

Temporada en la barra, punta del este Uruguay, trabajando en la apertura de “el bodegón “Almacén de campo, horno a leña y gastronomía sustentable de calidad.

Primavera 2017

Temporada en Hudson Valle, invitado por las Bodegas Belnmar y Fiord, como chef embajador de la Patagonia, desarrollando actividades gastronómicas y culturales de promoción e interacción vivencial.

Invierno 2017

- Actualmente esta terminando la temporada invernal en el refugio roca negra, Cerro López, Bariloche, donde se desempeña como chef de alta montaña.
- Colabora como docente y chef instructor vinculante, entre la subsecretaria de ciencia y tecnología y la escuela de hotelería y gastronomía.
- Prepara la presentación gastronómica de ciencia a la mesa, en el ámbito de Soria Moria, evento de lanzamiento de la semana de la ciencia , que combina , investigación , desarrollo tecnológico y gastronomía, a realizarse en nuestra ciudad del 4 al 8 de septiembre.
- Se encuentra pre produciendo el evento Bariloche a la carta , evento gastronómico a realizarse en Bariloche los días 10,11,12,13,14, y 15 de octubre .
- Realiza el lanzamiento de temporada de rugby en la nieve, Cerro Bayo, Villa La Angostura.

Otoño 2017

- Trabaja en el evento ciencia y cerveza, cruzando ensayos con levadura h47, aplicada a panificación y comida a base de cerveza.

- Trabaja con el Ciefap de Esquel, desarrollando la idea micoturismo y micogenesis, asociadas a gastronomía regional y microeconomías.
- Viaja a estados unidos a cocinar en el ámbito del Viñedo Benlmar, Hudson Valley, nueva york. Como embajador de la cultura culinaria Patagónica, a desarrollar la idea de gastronomía sustentable.
- Cocina el catering del rodaje de Fainda Sense, publicidades web que se utilizaran durante el 2017 en internet.

Verano 2017

- Dirige la cocina de cervecería Gilbert
- Atiende eventos de Outdoor, para Cerro López y Active Patagonia.

Primavera 2016

- Catering del evento mil millas, carrera de autos antiguos, Bariloche, Esquel, San Martin de los Andes.

Invierno 2016

- Atiende y dirige como chef, Refugio Roca Negra en el Cerro López.

Otoño 2016

- Trabaja en Estados Unidos, como representante de la Patagonia, cocinero especializado en gastronomía sustentable, Benlmar Vineyard, Marlboro, Nueva York.

Verano 2015/ 2016

- Cocina en la cervecería Gilbert la temporada de verano

Primavera 2015

- Recorre la línea sur (ruta 23) visitando a productores y filmando esos encuentros con la intención de documentar esta realidad, y articular así un trabajo conjunto de investigación y desarrollo.

Invierno 2015

- Cocina y dirige roca negra, refugio de montaña en el cerro López, san Carlos de Bariloche.

Verano otoño 2014/2015

- Temporada desde diciembre 2014 hasta abril 2015 como chef y refugiero en el refugio de alta montaña, Agostino Rocca, paso de las nubes, Bariloche.

Primavera 2014

- Catering del evento mil millas, 450 pax, para la empresa lago escondido s.a.
- Participa del evento feria raíz, en el predio Tecnópolis Buenos Aires, contratado por la producción del evento, invitado como disertante y chef relevante de la Patagonia , presentando su actual concepto de trabajo "línea sur" denominación de origen controlado.
- Colabora con el Inta Nación, desarrollando el concepto de línea sur, denominación de origen controlado, haciendo trabajo de campo, experimentando con materias primas, y divulgando el trabajo y calidad de los productos de la línea sur desde Villa Llanquin hasta el golfo san Matías en la costa del atlántico sur.

Invierno 2014

- Desarrolla el Café la Baita, como concesionario, cocinero y gestor cultural.

Marzo abril mayo 2014

- Trabaja para la empresa hostería del lago interviniendo la gastronomía pro mejoras en calidad de servicio y sabor en su hostería frente al lago, Playa Bonita Bariloche.

Entre el verano 2014 y el verano 2011

- Desarrolla el restaurant del club náutico Bariloche, como chef y concesionario.
- Mantiene una continuidad de trabajo como empresa de catering (Oyarzun cocina) realizando múltiples eventos , para distintas entidades y empresas
- Se ocupa de los eventos sociales de Policía Aeroportuaria , Invap, Centro Atómico Bariloche, Valle Encantado, Lago Escondido , Aduana Bariloche, Afip Bariloche, Pami Bariloche, Sanatorio San Carlos, Laboratorio Les, Asociación de Guías de Montaña, Mamuska, Cultura Nación , Intendencia Bariloche, Roca Negra, Turismo Bariloche .
- Realiza la apertura y puesta en marcha del salón de eventos Bec, Bariloche eventos y convenciones.

2011

- Se ocupa de la apertura y dirección del Lodge de pesca y montaña “Cantarías“, Entre Lagos, Chile.
- Se ocupa de la puesta en marcha y dirección del Lodge de pesca Lago Hess.

2010

- Cocina para los clientes de Apartments Bariloche
- Búsqueda de personal y cambio de carta para Hotel Mascardi Lodge.
- Dirige la pastelería de Siete Cabritas en Colonia Suiza durante los meses de verano.

2009

- Trabaja para la empresa Apartments Bariloche, cocinando en las casas para clientes extranjeros.
- Coordina la búsqueda de personal y dirección de cocina para la Empresa Lago Escondido, All About Kids.

- Coordina y dirige la búsqueda de personal y la cocina de Río Manso Lodge.
- Da cursos de cocina en la Escuela de Hotelería y Gastronomía de la ciudad de Bariloche.
- Trabaja para el Hotel El Casco, coordinando las catas de vino de la Bodega Rutini en el Lounge del Cerro Catedral.
- Dirige la cocina de El Almacén, durante la temporada invernal en la Villa Catedral.
- Trabaja para las Empresas Valle Encantado, Roca Negra, y Río Manso, organizando expediciones en la tercerización de su gastronomía para público extranjero.
- Dirige la cocina de la Cervecería Gilbert durante la temporada de verano.

2008

- Atiende casamientos y eventos particulares como Oyarzun Cocina.
- Atiende eventos para la empresa Danneman Turismo
- Cocina para Río Manso Expediciones, en el Paso León, en el límite con Chile.
- Cocina para Roca Negra, Empresa de Turismo Gourmet emplazada en el Cerro López.
- Trabaja para la Empresa Valle Encantado a cargo de la Sra. Carol van Ditmar, cocinando y dirigiendo casamientos y eventos de presentaciones.
- Dirige el Restaurante Almacén, en la Villa Catedral durante la temporada invernal.

- Dirige el diseño de sabor de la fabrica artesanal de salsas picantes “Quinto sabor”, que comercializa sus creaciones en Jumbo, Carrefour, Wallmart y Falabella.
- Trabaja para la Editorial Nuevo Mundo en la actualización del libro “Gran Enciclopedia de la Cocina”, corrigiendo, rediseñando y realizando los platos que ilustraran la edición 2009 de este libro inmenso.
- Se desempeña como docente de cocina en la Escuela de Hotelería y Gastronomía de Bariloche.
- Colabora como docente y seminarista en la Escuela de Artes Culinarias El Obrador.
- Trabaja para la Subsecretaria de Cultura del Municipio de Bariloche, coordinando y diseñando el plan de promoción de cultura culinaria regional que se extenderá a lo largo de 2008.
- Coordina para el Municipio de Bariloche la gastronomía del Festival Internacional de Tango y la de los eventos realizados en el marco del cumpleaños de Bariloche.
- Asiste a la Empresa Tinto Bistro en el *scouting* de personal de cocina, barra y salón, proyectando la apertura de la temporada 2008 en el Hotel Panamericano.
- Durante los meses de enero y febrero dirige la cocina de Las Cartas, hostería ubicada en el Circuito Chico, Colonia Suiza, Bariloche.

2007

- Durante los meses de noviembre y diciembre dirige la apertura de la Posada Geko en Chapadmalal, en la costa atlántica argentina. Coordina el diseño arquitectónico de la cocina, la barra y el salón.

Busca el personal, se ocupa de los insumos, y coordina las compras de menaje, así como las capacitaciones en las distintas áreas.

- A lo largo de este año dirige distintos eventos de manera independiente, como empresa de *catering freelance*, denominándose Oyarzun Cocina.

Eventos relevantes en el 2007:

- Festival Internacional de Tango: servicio para 1400 personas por despacho, brindando cocina a la carta, sandwicheria, bebidas, pastelería; además de precisión y glamour durante los cuatro días del evento.
- Maridaje con bodegas en la Cava del Club del Vino de Bariloche, todos los jueves de 2007.
- Maridaje de *fingerfoods* para la Bodega La Rural en la presentación de Rutini 2007 en el Hotel Panamericano, a cargo del sommelier Osvaldo Sánchez Salgado.
- Maridaje de *fingerfoods* para la Bodega Boutique Vásquez Herrera en Celestial Bistro, Bariloche.
- Cóctel de Inauguración del Espacio de compras Shop Gallerie (Trescientos invitados).
- Cóctel *vernissage* de la muestra concurso organizada por el señor Sánchez Saldívar y la Dirección de Cultura local, en Salón Frey (para doscientas personas).
- Realiza eventos para grupos de esquiadores en el Refugio Mil doscientos del Cerro Catedral durante los meses de julio y agosto.
- Cocina y dirige el Restaurant de la Hostería Las Cartas y la cocina de la Cervecería Gilbert en Circuito Chico durante los meses de enero, febrero y marzo.

- Organiza y dirige una exhibición y degustación de cocina al disco, durante la fiesta del curanto en Colonia Suiza. El objetivo es mostrar al turismo extranjero y a los habitantes del pueblo algunas herramientas básicas y populares patagónicas, intervenidas por chefs de alta cocina. Colaboran en este proyecto Noelia López, Rodolfo Acuña, Leandro Agüero, Matías Cuevas, todos ellos chefs de carrera con amor al terruño y a la experimentación.

2006

- Radicado en Buenos Aires, dirige un pequeño restaurante propio en la zona de Villa Crespo, denominado “El Gran Crespo”, donde cocina una línea de trabajo simple y natural, rápido y eficaz, dirigido a la ansiedad porteña, de lunes a viernes, medio día.
- También, en sociedad con dos chefs importantes y creativos, organiza y construye *Cookers*, una empresa de catering exclusivo, que tiene la suerte de atender a un público amplio y selecto, realizando cócteles en galerías de arte, museos, teatros, casas particulares y salones de eventos. Transcribo como experiencia, sólo los más relevantes.
- Cierre del año de San Luis Cine, en Casa de San Luis de Capital Federal, cóctel de *fingerfoods* para quinientas personas, con la presencia de autoridades y las más grandes del ámbito del cine argentino.
- Diversos casamientos para cien, doscientas y trescientas personas en distintos countries o salones de la Zona Norte de Buenos Aires.

- Degustación de bocados temáticos para *American Airlines* en Expo-Management, mega evento realizado en la Sociedad Rural de Buenos Aires.
- Cóctel de apertura de shows realizados en el Teatro la Trastienda para la Empresa Pop Art. San Telmo, Buenos Aires.
- Desayunos y workshops para la Empresa Tele Marketing SA. (Doscientas personas promedio en cada evento).
- Eventos de degustación de pasos (9,12,16) de bocados más maridajes con vino y champagne, realizados en el Restaurante Humo de Palermo Soho.

2005

- Durante el verano del 2005 se radica en San Antonio de Areco para dirigir la apertura del Restaurant La Esquina de Merti, importante emprendimiento gastronómico, que mezcla la tradición culinaria argentina tradicional con colecciones de anticuarios.
- Obtiene la concesión de la cocina del Restaurante del Hotel Punta Cóndor durante la temporada de ski en el Cerro Catedral.
- Instalado en Buenos Aires cocina en casa de particulares con pequeño equipo de cocineros y servicio, haciendo *catering* de alta cocina para grupos reducidos de personas.
- Realiza capacitaciones en el área de pastelería y fiambrería, diseñando postres y entradas para el Restaurant Janio, en Palermo, Buenos Aires.

2004

- Radicado en Brasil durante los meses de verano, dirige la apertura de un restaurante, en la localidad de Praia do Rosa, Santa Catarina.

Su especialidad es mediterránea: pescados, mariscos y pizza a la grilla.

- Durante el otoño invierno dirige y asesora la apertura del emprendimiento gastronómico e inmobiliario Aldea Campanario en el Cerro Campanario, Bariloche.
- Entre temporadas viaja a Buenos Aires a atender eventos de alta cocina para clientes particulares.
- Participa de la Expo-Mercado Patagonia en San Martín de los Andes, donde expone la magistral “Chancho de la suerte”, o jabato, en ocho versiones con la ayuda del chef Iñaki Goldin.
- Participa de la Expo-Comer y Beber en Patagonia, donde expone una magistral sobre ciervo en nueve versiones denominada “*Bambi forever*” con la ayuda de los chefs Hugo Altamirano y Adrián Alonso.

2003

- Dirige y cocina en “Chachao Bistro”, su propio restaurante en Bariloche, en sociedad con la cocinera e historiadora Sol Montes. Si bien el restaurante está enfocado desde la alta cocina tradicional, tiene una impronta indigenista y orgullosa de lo autóctono y regional. Es el único pionero en vender carne de guanaco y de choike, presentando de maneras modernas y sabrosas, plantas silvestres y materias primas nunca antes utilizadas en la gastronomía argentina convencional. Genera una gran atención de la prensa y dispara un movimiento interesante que hará detonar la cocina nortea, la puntana, y la reivindicación de las carnes nativas a nivel nacional.
- Dirige, imagina y produce el Décimo Encuentro de Chefs Patagónicos, realizado en instalaciones del Hotel Tunkelen, con la participación multitudinaria de profesionales, amantes de la cocina y público en general. Presenta allí un plato diseñado a partir de frutos silvestres patagónicos.

- Colabora en la organización del Encuentro Internacional de Chefs en el Hotel Llao Llao, donde presenta, en colaboración con el chef Emiliano Shobert, un postre a partir de la utilización de flores silvestres denominado *rayen quintral* (flores de fuego, en mapuche).

2002

- Dirige su propio restaurant denominado “Chilco Bistro”. Se trata de un restaurant de alta experimentación, que para autodefinirse inventa el concepto de nueva cocina patagónica y mantiene una línea de trabajo considerada de autor, pionera y vanguardista para aquel momento de la gastronomía patagónica.
- Se desempeña como docente de la Escuela de Cocineros Capacitas, en la localidad de Cipolletti. Es una entidad educativa en la que participa desde sus orígenes, organizando los temarios y colaborando en la búsqueda de cocineros capaces de ser docentes. Diseña nuevas materias, investiga en el Valle los productos emergentes y los aún en vías de desarrollo.
- Participa en las campañas del Ministerio de Agricultura y Ganadería, que intenta fundar y dar comienzo a la experiencia de turismo rural que mas tarde se llamaría la Ruta de la Comarca Andina.
- Organiza el Primer Encuentro de Chefs y *Restaurateurs* en un refugio de montaña. El lugar alcanzado es el Cerro López. Esta experiencia inolvidable y trascendente lo obligará a dirigir los próximos diez encuentros de chefs en el futuro.
- Viaja por la Patagonia, buscando productores y productos disponibles para mostrar, degustar y jerarquizar desde la alta cocina a la cocina patagónica emergente.

2001

- Dirige su propio restaurante “Nautilus”, en la Bahía Campanario junto al lago, se mezcla con los paisanos y comienza su investigación respecto de las formas de cocción antiguas, los materiales, las carnes y las plantas nativas .
- Se desempeña como docente de Capacitas
- Viaja a Buenos Aires para realizar pasantías y capacitaciones.

2000

- Dirige Nautilus, su propio restaurante con naturalidad y conciencia del lugar en donde vive.
- Realiza la cena de Bienvenida al 2000, para más de dos mil personas, en el Refugio Mailing del Cerro Tronador, con la ayuda del chef francés Eric Mourao, (en ese momento chef del Hotel Llao Llao), y el chef porteño Roberto Petersen, inaugurando así la modalidad de alta cocina en alta montaña, sin antecedentes en nuestro país.

Anteriormente...

- Chef ejecutivo del Hotel Tunkelen.
- Chef de la Cave (actualmente *Butterfly*) en Playa Bonita.
- Chef del Yacht Club Argentino, Puerto Madero, Buenos Aires.
- Cocinero en el Club de Yates de San Isidro, Buenos Aires.
- Chef del Patacón Restaurant y Parrilla, Bariloche.
- Dirige su propia casa de té en el Cerro Catedral “Rancho aparte”.

- Dirige y cocina en el Refugio Las Nubes en el Centro de Ski Catedral.
- Cocina en el Restaurante Kandahar de Bariloche, donde descubre de la mano de Marta Peirano, su dueña, el amor por la cocina, la voluntad de servicio, la pasión por la carrera que estaba por comenzar a transitar y que al día de hoy no ha dejado de explorar.

Gracias por su amable atención

Richard Oyarzun