

## **TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA A RUPERTO DE NOLA**

Esta entrevista al Cronista Gastronómico Chileno, Ruperto de Nola, fue grabada en Santiago de Chile. Diciembre, 2008.

Agradecemos la transcripción de esta entrevista a Patricio Contreras.

**CW:**

*Hermoso como vacuno joven,  
es el canto de las ranas guisadas de entre perdices.  
La alta manta doñiguana es más preciosa  
que la pierna de la señora más preciosa, lo más precioso que existe.  
Para embarcarse en un curanto bien servido,  
El camarón del Huasco es rico,  
chorreando vino y sentimiento  
como el chorro de miel que se cosecha entre mujeres,  
entre cochayuyos de oceánica  
entre laureles y vihuelas de Talcahuano  
por el jugo de limón otoñal de los siglos  
o como la olorosa empanada colchahuina  
que agranda de caldo la garganta  
y clama de horno floreciendo los rodeos  
flor de durazno,  
Y que me dicen ustedes de un costillar de chancho  
con ajo picantísimo asado en asador de maqui  
en Junio a las riveras del peumo, la patagua o el boldo  
que resumen la atmósfera dramática del atardecer lluvioso  
de Quirihue o de Cauquenes.*

**“Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile”, 1949, Pablo de Rokha. Un canto al exceso culinario chileno, a la comida desmedida; un canto desfasado, políticamente incorrecto en tiempos de la comida *light*, de la *nouvelle cuisine* y otras cosas que ha atacado con tanta pasión y sentimiento —y también oficio— Ruperto de Nola. ¿Quién es Ruperto de Nola? Ruperto de Nola es Augusto Merino, y Augusto Merino es Ruperto de Nola. Magíster en Ciencia Política, director de magíster ha sido de humanidades, de la Universidad Adolfo Ibáñez, docente de la Universidad de Chile, de la Católica, presidente del Círculo de Cronistas Gastronómicos, miembro de la Académie Culinaire de France, del jurado internacional de Slow Food, cronista culinario de *El Mercurio*, de la revista *Vinos*, del diario *El Sur*, etcétera. Muchas gracias Ruperto de Nola-Augusto Merino por estar aquí en Una Belleza Nueva.**

**RdN:**

Gracias Cristián, me siento muy honrado, y muy sorprendido además, pero en fin dispuesto a contestar lo que quieras.

**CW:**

**Quiero preguntarle al Ruperto de Nola apasionado, el que escribe estas crónicas, textos extraordinarios, con una pluma, con un humor, con un refinamiento, que están incluidas en el volumen *Comer y viajar. Las mejores crónicas de Ruperto de Nola*. Quiero preguntarle a Ruperto de Nola, el Ruperto de Nola que está en el fondo de tu alma, ¿de dónde nace esta especie de rabia, de molestia profunda contra lo que se come hoy día y lo que se presenta en los platos en la mayoría de los restaurantes de Santiago?**

**RdN:**

Mira, si hemos de ir a la raíz misma yo diría que es una rabia contra esa falta de definición de nuestra propia identidad, de la cual somos culpables en un sesenta por ciento, setenta por ciento quizás. Porque también en la indefinición de nuestra identidad pesa mucho lo que han hecho nuestros adversarios, por ponerlo en forma suave, del extranjero. “*Divide ut regnes*”, decían los romanos. “Confunde y reinarás tú”. Entonces, lo que se come hoy día yo diría es tributario no de lo que hemos sido o de lo que somos sino que de lo que se nos impone desde afuera. De tal modo que la rabia que me viene a mí es de por qué diablos, de una vez por todas, no asumimos lo que realmente somos y comemos lo que realmente somos.

**CW:**

**¿Y qué es lo que somos? Profundamente, en términos de comida en Chile.**

**RdN:**

Mestizos. Esa es la palabra clave que resume, digamos, todo lo que pertenece a nuestra cultura, a nuestro modo de ser. No somos ni indios, no somos ni españoles ni europeos -aunque nos guste parecer muy europeos-, pero somos fundamentalmente mestizos.

**CW:**

**¿Qué significa eso en términos culinarios, en términos de tradición de comida, de cocina?**

**RdN:**

Significa que hemos absorbido una gran riqueza culinaria en materia de productos y de técnicas que vienen de Europa, y las hemos juntado con la riqueza de productos americanos. Y en Europa pasa lo mismo; o sea, el mestizaje culinario en Europa es exactamente igual que acá. No hay cocinas puras, como no hay razas puras. La cocina española es mestiza, la cocina francesa es mucho más mestiza todavía.

**CW:**

**¿Cuál sería el plato en el que se sintetizaría este cruce cultural, este mestizaje? Uno o dos ejemplos típicos.**

RdN:

El plato en toda América que mejor simboliza eso es la cazuela o cocido o sancocho. Es el viejo cocido español pero con productos americanos que los españoles, hasta el día de hoy, rechazan, como el choclo o el zapallo. En el fondo es eso, una comida, y además, fíjate, siendo cocido es cocina de casa, de familia. Lo cocido es de puertas pa' dentro; lo asado es de fiesta. Es una cocina casera, mestiza en ese sentido, y la cazuela lo resume maravillosamente.

CW:

**¿Cuál sería el plato arquetípico chileno? Si uno tuviera que buscar la quintaesencia chilena. Tú has hablado de la cocina chilena huasa, que existiría en la zona central. Me gustaría hablar si existe todavía, si existió, hasta cuándo.**

RdN:

La cocina huasa es una realidad. Chile, si vamos a ser estrictos, va desde La Serena hasta Concepción; eso fue el Chile histórico.

CW:

**El Chile profundo.**

RdN:

El Chile profundo. Y ahí se da la cocina huasa en distintas variedades. Pero esa cocina huasa es, a su vez, parte de una familia culinaria más amplia, que incluye al noroeste de Argentina: por ejemplo tú ahí encuentras empanadas, encuentras carbonada, encuentras cazuela, con otros nombres pero son las mismas cosas. El sur del Perú, en materia de dulces, también parte de Bolivia. O sea, la cocina huasa tampoco es una absoluta propiedad nuestra. Si tú me dices "lo más esencial de la cocina huasa es la empanada", la empanada se come en todas partes. En España, en la Plaza Mayor de Salamanca, tú encuentras empanadas fantásticas. El único plato realmente chileno, chileno, chileno, inventado en Chile, que no existe en ninguna otra parte, es el Valdiviano.

CW:

**Descríbelo, cómo es el Valdiviano.**

RdN:

Sopa... bueno, es sopa de...

**CW: Se tomaba en el tren, ¿no?**

RdN:

Primero se tomaba en Valdivia, por la guarnición de los soldados de Valdivia que eran muy pobres y les llegaban por mar pertrechos. ¿Qué pertrechos llegaban? Los que duraban: charqui, cebolla, y ellos tenían ají. Era una sopa hecha con cebolla, ají y charqui, y cuando estaban de fiesta le ponían un huevo. Eso no existe en ninguna otra parte. Yo conozco bastante la comida del continente; eso es lo típicamente chileno, la única invención chilena. El charquicán viene del Perú.

CW:

**¿El charquicán no es chileno?**

RdN:

No, no. Es casi escandaloso decirlo pero no es chileno. Fue el gran plato de batalla que se le ofrecía a los extranjeros que venían. La Mary Graham, por ejemplo, en sus diarios, tú recordarás, dice que se le servía el charquicán en fuente de plata; así era de importante. Pero eso no es chileno; es peruano y boliviano.

CW:

**El charquicán, las papas con arroz, papas con chuchoca, los guisos de cochayuyo, las carbonadas, las albóndigas, que pertenecen casi a nuestra infancia, a nuestros recuerdos, parecieran estar en vías de extinción. Pareciera. Algunos las están recuperando también. Y tú planteas una hipótesis, de por qué hay un público chileno, el que come, el que entra o que va a un restorán o que prepara la comida en su casa y que ya no quiere comer esos platos. Y tu hipótesis es una hipótesis social. Me gustaría que la explicaras, a qué se debe.**

RdN:

Bueno, sí es sociológica en alguna medida. Porque yo creo que hay una especie de vuelta en la historia chilena y en la historia mundial, que es la década de 1960. Ahí cambian muchísimas cosas; cambia casi todo en el mundo. La píldora anticonceptiva cambia toda la concepción de la sexualidad, los Beatles cambian la música, en fin. Y, en Chile, se producen cambios muy importantes que es la disminución drástica del servicio doméstico que venía del campo. Entonces, traía a la ciudad las tradiciones que se conservan mucho mejor en el campo que en la ciudad. Y por otra parte, se instaura la jornada única de trabajo que impide que la gente vuelva a comer a su casa, a almorzar a su casa; entonces comen una sola vez al día una comida importante y en la noche, cuando la mujer llega cansada, no tiene tiempo de cocinar. Y en tercer lugar, llegan una serie de implementos de cocina nuevos —*yanquis*—, máquinas de moler esto, máquinas de chupar esto otro, máquinas de licuar lo de más allá, y eso transforma también la tradición. Los tecnemas de los que hablan algunos antropólogos. Yo creo que ahí se produce un corte.

**CW:**

**Tú también explicas que hay una clase social emergente, la nueva clase media, que está huyendo de la pobreza —que tiene un miedo inconcebible a la pobreza, como dice una canción por ahí—, y por lo tanto huye de los platos que representarían ese pasado. En cambio, la clase alta sería la que habría conservado esa comida; se da esa paradoja.**

**RdN:**

Porque la clase alta conserva, hasta bien a finales del siglo XX, sus contactos con la tierra, con el campo; en cambio, la clase media no. Y es el campo, la cocina huasa, el “repositorio” de la memoria culinaria chilena. Sea auténtica o exclusiva no importa, pero ahí está lo que se comió desde hace tres o cuatro siglos.

**CW:**

**En uno de los artículos, Don Ruperto de Nola, que, además, siempre se dirige a un “usía”... ¿quién es el interlocutor de Ruperto de Nola en estas crónicas? Siempre le está hablando a alguien, como al *alter ego*.**

**RdN:**

Es más fácil escribir, decirle cosas a una persona que a nadie.

**CW:**

**Dice Ruperto de Nola: “No más pescados con mermeladas, no más platos en que se amontonan todas las semillas y granos del universo mundo, no más hinchazones insustanciales ni manchitas nimias de salsitajos sosos y coloridos como viuda de cincuenta. No más experiencias bucodentales ni nasoópticas. Queremos comer, comer, simplemente comer y comer bien”.**

**¿Qué es lo que significa comer mal? ¿Qué es lo que ha hecho la cocina neo chilena —que es tan siúticamente nombrada así—, ¡esa que usted invita a matar! Porque Ruperto dice “matemos la *nouvelle cuisine*”. ¿Qué significa comer mal, desde este punto de vista, y qué significa comer bien?**

**RdN:**

Hay dos niveles en que tú puedes analizar el asunto. Comer mal puede ser, si tú lo miras desde el punto de vista higiénico, de la salud, comer cosas que son nocivas, que son poco alimenticias, qué se yo. Pero lo que es mucho más importante es comer mal desde el punto de vista cultural. O sea, comer en falso, comer en falsete.

**CW:**

**Inauténticamente.**

RdN:

Inauténticamente. Eso es comer muy mal porque estás negándote a ti mismo, estás tratando de ser otra cosa de lo que no eres y nunca resulta.

**CW:**

**Déme un ejemplo de plato inauténtico, derechamente.**

RdN:

Algunas deconstrucciones...

**CW:**

**Ja, ja... Eso se aplicaba en la lingüística y en la semiótica, y ahora se aplica en la comida.**

RdN:

Claro, y Derrida hablaba de deconstrucción. También, para que veas tú lo que es el mundo. Muchos cocineros no la menor idea de quién es Derrida; tú le dices Derrida y piensan que es algún producto nuevo. No. Una deconstrucción es conservar, se supone, los aspectos esenciales del plato pero transformado. El caldo del Caldillo de Congrio se hace, se cuaja con agar-agar y se presenta en forma de trozo. ¡Sólido! Se supone que tú mezclas eso con una espuma de papa, la papa del caldillo, adentro de la boca y sientes la sensación del caldillo. Estúpido, porque para sentir esa sensación vas y te tomas un caldillo auténtico, sabroso, bien hecho.

**CW:**

**Un caldillo real.**

RdN:

Un caldillo real. Yo diría que eso es parte de esa tensión que ha habido siempre en la cocina entre lo tradicional y lo nuevo, que es lo que ha hecho la gran cocina francesa. La cocina francesa siempre está en tensión entre lo antiguo y lo novedoso, la técnica nueva y los métodos antiguos. Como también hay una tensión entre lo local y lo universal. O entre lo simple y lo complejo. Esos son los tres grandes ejes en que se mueve la gran cocina en todas partes del mundo.

**CW:**

**Ruperto de Nola sufre de una especie de tedio culinario, una especie de esplín del antiguo comedor. ¿Cuál es ese tedio; qué es lo que aburre a Ruperto de Nola?**

RdN:

Mira, me aburre la comida sin sabor, la comida adocendada, naturalmente. Todas estas espumas y aire que le colocan a todas estas cosas, que tú encuentras de forma ubicua. Tú de repente quieres volver a un trozo gordo de plateada, por ejemplo; nada de espuma de plateada: ¡plateada, caramba! Eso me aburre y creo que estamos llegando a un momento en que va a haber un cambio porque el tedio es universal. Salvo en muchos esnobs, que creen que yendo a pagar una enorme cantidad de plata por casi nada de comida, ellos se levantan...

CW:

**Ruperto de Nola ataca a ciertos vejetes cincuentones, dice por ahí, que administran ciertos restaurantes, y a los nuevos chefs que vienen de las escuelas de gastronomía. Serían los culpables, los administradores de este tedio.**

RdN:

Sí, yo diría los nuevos cocineros, porque aprenden muy poco. Imitan mucho, aprenden poco. Y los dueños de los restaurantes tienen que estar atentos a ganar plata, para eso están. Entonces, la combinación entre ambos suele ser fatal, desde el punto de vista gastronómico.

CW:

**¿Cuál es el verdadero secreto alquímico de una buena cocina? Uno habla de la tradición de la cocina peruana, tú hablabas de la cocina francesa, en este libro hablas de la cocina española, italiana, la cocina chilena, la antigua cocina chilena. ¿Cuál es la alquimia: es la simpleza, la mezcla de muchos elementos colocados en una proporción exacta, la medida? ¿Qué es el secreto verdadero de una gran cocina?**

RdN:

Primero que nada yo te decía que hay tensiones. Tensión entre lo simple, por ejemplo, de la comida campesino francesa, lo complejo de la cocina hindú: dos grandes cocinas pero totalmente distintas. Y así hay diversas tensiones. Pero yo diría que lo que hace de un plato algo realmente disfrutable y perfecto es la armonía. Que tú sientes una cosa redonda que ninguna cosa se te escapa, que ningún sabor predomina excesivamente sobre el otro, que nada mata a lo que está al lado. Lo cual significa, por otra parte, que tiene que ser una comida relativamente sencilla. Con sesenta ingredientes ya no puedes armonizar fácilmente sesenta cosas; cuatro sí.

CW:

**Un ejemplo de una receta donde se vea esta sencillez. ¿Las pantrucas, por ejemplo?**

RdN:

Las papas con chuchoca.

**CW:**

**Papas con chuchoca. A ver.**

RdN:

Eso es una maravilla. Porque la chuchoca, a la antigua —esa que se secaba en los techos y se cubría en la noche con un trapo para que no lo mojara el rocío, el sereno—; la papa con chuchoca tiene tres o cuatro elementos: papa, zapallo, chuchoca, sal, color, la color chilena. Eso es simple de armonizar. Y, al final, tú le echas un chorro de aceite de oliva y llegas a la perfección, al cenit.

**CW:**

**Una epifanía.**

RdN:

Una epifanía. Se te revela un mundo pretérito que no hay muchas veces otra forma de evocar.

**CW:**

**Al perder nosotros estos platos, ¿qué estamos perdiendo? Al perder el contacto con estas materialidades, con estos gustos, con estos sabores, perdemos no solamente este plato. Qué más perdemos.**

RdN:

Estamos perdiendo el contacto con nuestra historia, con nuestra verdad, con nuestra identidad, con nuestra cultura, con nuestras tradiciones, con nuestros valores. Y eso es quizás lo más grave de todo. Porque la cocina es una puerta de entrada a un ámbito de la cultura riquísimo y muy complejo. Y por eso que la defensa de la cocina es la defensa de todo lo que viene detrás. Es la defensa del arte también, de una forma de concebir la belleza que tenemos nosotros que a lo mejor otros pueblos no tienen, la consideran de un modo distinto.

**CW:**

**¿Y cuál sería la belleza chilena por decirlo así, el sentido profundo? Me estoy poniendo platónico...**

RdN:

Es una concepción de una belleza sencilla, desde ese punto de vista muy clásica. Yo si hubiera de recuperar la cocina chilena tal como existió en el tiempo de nuestros abuelos, es tan sencilla y clásica como la que pudo haber existido en Grecia, de la cual hay pocos antecedentes pero hay. Comida sencilla, de pocos elementos, del lugar, bien trabajado.

La belleza de lo sencillo y armónico, la belleza de lo familiar. Porque la cocina chilena es sobretodo familiar, y más que familiar, patriarcal.

**CW:**

**A ver, explique un poco eso, en qué sentido patriarcal.**

**RdN:**

Es la cocina de la hacienda —estoy hablando de la cocina huasa—, en que hay el gran papá, que es el dueño, que ve a sus inquilinos como hijos. Acuérdate tú que la patrona se encargaba del bienestar, de que se bautizaran las guaguas, que se casaran los huasos que andaban arrejuntados. Un gran papá. Y eso también se refleja en la comida que era, por otra parte, la misma que comía el patrón y los inquilinos.

**CW:**

**Una comida, en el buen sentido, paternalista. O paternal.**

**RdN:**

Paternal sí, no paternalista. En ese caso, quien aprendía muchas veces era el patrón, no el que enseñaba. Él aprendía del campesino, porque era criado por campesinos y los gustos que desarrollaba eran los gustos de su mamá, la que lo había alimentado hasta los diez años.

**CW:**

**Si usted tuviera que- buscar su propia *madeleine*, así como Proust con la *madeleine* evoca todo un tiempo, un plato que le evoque, preparado por alguna nana, una mamá, que al comerlo usted le venga ese arrebató proustiano pero en versión chilena. ¿Cuál sería?**

**RdN:**

Mote en leche. El mote de trigo que se cuece en agua, se le bota el agua cuando se parte, y a continuación se pone en una olla, se llena de leche cremosa y se deja reducir. Se aliña con un poco de sofrito y si estás por dispendio, un poco de panceta frita, por encima, para el contraste de texturas. Ese es un plato que a mí me trae evocaciones pero viejísimas, cuando yo vivía con mis abuelos. Era un plato muy sencillo, tres cosas que se ponen.

**CW:**

**Corresponde a un Chile sencillo, austero, medido, clásico. ¿Hemos perdido eso? ¿Nos hemos asiaticado, nos hemos puesto inauténticos? ¿Qué nos ha pasado?**

**RdN:**

Mira, claro, nos hemos vuelto hacia fuera. Y esto no es de ahora último. Nos volvimos hacia fuera en el siglo XIX hacia Francia, hacia Inglaterra, los ingleses de América del Sur —que da para reír si no fuera trágico—, y después nos yanquificamos. Y en este momento estamos en esto de la cocina fusión. Tú sabes que los cocineros verdaderos dicen que es “la confusión de la comida”. Y si algo viene de Tailandia es supremamente

deleitabile. Si algo viene de Laponia también va a ser supremamente deleitable de aquí a un tiempo más. Estamos fuera de nosotros mismos. Volver a casa. Si no fuera pedante te diría Heidegger.

**CW:**

**Ja, ja, ja.**

**RdN:**

Pero sí es pedante.

**CW:**

**Un Heidegger aplicado a la cazuela. Ahora, una crítica bien fuerte que hace Ruperto de Nola, ahí cita usted un postre, la crítica... los postres actuales. Tú dices que en Chile siempre existió un amor por los “almibaramientos”, por lo dulce, que en eso sí que campeábamos los chilenos, y que hoy día eso se ha perdido, e incluso nombras ahí un tiramisú “más falso que judas” que le presentan a uno en los restaurantes. Hablemos del dulce en la tradición chilena y qué se ha perdido.**

**RdN:**

El dulce en la tradición chilena es sobre todo del siglo XVII para adelante, época del barroco que se expresa festivamente, digamos teatralmente, a través de la dulcería. La alcorza, por ejemplo, era una pasta de dulce, con la cual se hacían imitaciones de todas las cosas que había en la mesa. Un cuchillo de verdad y al lado un cuchillo de alcorza; tú te equivocabas de repente. Tomabas una servilleta y era de alcorza, se te quebraba. Entonces todo el mundo se reía. Un dispendio de azúcar extraordinario que demostraba riqueza porque era muy cara, hasta el punto de que el cabildo de Santiago tuvo que reglamentar eso: no se gaste más de tanto en los bautizos, por ejemplo. Y, además, como en Chile siempre la cocina ha sido cocina de mujeres, y las mujeres son de gustos más dulces que nosotros, que el masculino, ellas se preocuparon —sobre todo las monjas, que no tienen mucho más que hacer, tenían mucho que hacer en sentido espiritual—, se preocuparon de grandes refinamientos. Y lo mismo en todo América, eso no es exclusivo de Chile.

**CW:**

**En México también es así.**

**RdN:**

México es un lugar extraordinario, pero es más variada nuestra dulcería. Y la dulcería del Perú, de Arequipa, ciudad de monjas, Córdova, en Argentina, ciudad de monjas, tiene las mejores dulcerías del continente. La dulcería entre nosotros es muy intensa por las facilidades con que teníamos azúcar. El azúcar de caña se cultivaba mucho aquí y después vino el azúcar de betarraga.

**CW:**

**Ruperto de Nola dice, casi en una especie de manifiesto político-culinario, “niéguese a comer necedades”. Bueno, primero ha definido a los chilenos como “entes culinariamente apátridas”, así nos define a los chilenos, a los consumidores actuales de comida.**

**RdN:**

No me acordaba de eso...

**CW:**

**“Niéguese a comer necedades. La cocina es un lenguaje que un ser humano comunica a otro por medio no de palabras sino de sabores”. A ver, ¿qué es esa comunicación no de palabra sino de sabores?**

**RdN:**

Primero que nada, no comas neciamente. Yo diría que la presa más importante del ser humano es la cabeza, y tiene que estar puesta entonces en el plato o en la olla. Comer neciamente es comer tonteras, una torta de cebollas con manjar blanco. Es estúpido. No tiene sentido, no tiene pies ni cabeza. Y comer neciamente es comer, de nuevo volviendo al mismo tema, contra lo que uno es, comer por imitar, comer por parecer. Eso es estúpido. Uno puede engañar a ciertas personas durante cierto tiempo, pero no puede engañar a todo el mundo todo el tiempo, como decía Churchill o alguno de esos. Entonces, si tú te muestras en los restaurantes comiendo cosas raras y exóticas, te engañas a ti mismo.

**CW:**

**Hay una siutiquería gastronómica.**

**RdN:**

Naturalmente. Y eso es del siglo pasado. En el siglo XIX lo que no era francés era aborrecible. Lee tú la “Casa grande”, de Orrego Luco, un señor que sigue la tradición chilena y se ríe de todo esto que viene llegando de Francia, y adoptas la moda francesa, y estás por la cazuela, el guachalomo, la empanada calduda. Claro, hay un huir de sí mismo. Yo te diría, bueno, eso es de otro tema...

**CW:**

**Interesante, sí, sí.**

**RdN:**

Esa huida de sí mismo yo diría que es parte del carácter chileno. Hay que asumirlo, pero también asumirlo con disgusto. La única forma de dejarlo en el pasado es asumirlo finalmente, ponérselo en la mochila, pero atrás. Nunca nos vamos a descargar de eso

pero podemos vivir con eso.

**CW:**

**Usted hace varias definiciones. A la comida italiana, por ejemplo, la define como “libre y ágil como un pájaro”. ¿Cómo definiría brevemente la comida chilena, lo quintaesencial de sus virtudes, para alguien que viene de afuera?**

**RdN:**

Creo que ya lo dije antes: patriarcal, sencilla y armoniosa.

**CW:**

**Antes de morir, ¿le gustaría que le sirvieran un buen plato? ¿Y cuál sería ese plato? Cuentan que Antón Chéjov lo último que tomó fue una copa de champagne antes de morir, de expirar. ¿Qué pediría usted?**

**RdN:**

Mote con leche.

**CW:**

**Es un bello adiós despedirse de la vida con un mote con leche. Muchas gracias Ruperto de Nola-Augusto Merino por haber estado aquí en esta mesa celebrando los sabores y los saberes de la cocina chilena.**

**RdN:**

Gracias Cristián por la invitación. Muy honrado.