

Huilén, la runner mendocina que es chef en el Everest y el Aconcagua

07/06/2021

“Disculpame por hablarte cuando vos estás por irte a dormir”, comienza diciendo **Huilén Pascual Farina**. Claro, ella **está en Katmandú**, Nepal, con casi nueve horas de diferencia y suele responder casi a la medianoche de la Argentina. Es **mendocina**, oriunda de Godoy Cruz, y tiene 27 años, **le apasiona correr** y se destaca por su trabajo: **es chef en las dos montañas más altas del mundo**, el **Everest** (8848 metros por sobre el nivel del mar) y el **Aconcagua** (6962).

En el **monte más alto del mundo**, se transformó en **la primera mujer** en hacerse responsable de **la cocina del campamento base, a 5384 metros**, mientras que en la montaña de **Mendoza**, la cocina se encuentra en **Plaza de Mulas, a 4350 metros**.

Del cigarrillo al running

El running le marcó el camino a una vida sana. Pasó de fumar a animarse a correr. De a poco, fue ganando en confianza y la actividad le permitió aprender a ser constante y a intentar hacer realidad sus sueños.

“Siempre **me sentía incapaz de correr, porque fumé durante muchos años**, pero de a poco **me fui animando y me enamoré del running**. De golpe, la vida me mostró un nuevo mundo, aprendí con la actividad a ser constante y a tener paciencia, a darme tiempo y a superarme día a día”, cuenta en diálogo con TN Running.

Como runner amateur, **completó la Media Maratón del Glaciar**, en el Parque Nacional de los Glaciares, cuando vivió por un

tiempo en Santa Cruz. “**Correr me enseñó a intentarlo**...a no bajar los brazos”, remarca.



Actualmente, Pascual Farina reside en Nepal, aunque en breve regresará a Mendoza.

Chica nómada

Huilén tuvo **trabajos de todo tipo**, desde vender panchos a la salida de boliches, hasta encargarse de caterings en hoteles o preparar comida vegana. Egresada de la escuela de turismo hotelería y gastronomía Islas Malvinas, siempre **buscó un balance entre el trabajo y sentirse libre**.

Un día **recibió un curso de cocina de alta montaña que le cambió la vida**. “Nunca pensé que podría existir un mundo así, intenté ofrecerme para trabajar, pero no quedé”, recuerda. Con el transcurso de los años, abrió una rotisería en Río Gallegos, pero la terminó cerrando y volvió a Mendoza para intentar tener revancha. “El **ser chef de alta montaña era un sueño** que había quedado postergado, pero cuando me tomaron cambió mi vida para siempre, ya no hubo vuelta atrás”, expresa.

El **apoyo de la familia** y, en especial, **las enseñanzas de la abuela**, fueron **pilares** para haber logrado cumplir el sueño. “El apoyo incondicional fue desde el primer minuto. A veces, tienen temor porque mi trabajo implica algunos riesgos, pero al verme feliz, ellos se alegran”, agrega.



El austríaco Lukas Furtenbach apostó por Huilén y le dio trabajo como jefa de cocina en el Everest.

En lo más alto de la Argentina

En el **Parque Aconcagua**, Huilén juega de local. “Soy hija de

Los Andes”, dice. Cuando se instala en **Plaza de Mulas**, **suele cocinar lomo a la pizza y milanesas** por pedido de los porteadores, pero no tiene pedidos particulares, más allá de algunas restricciones alimentarias o diferencias culturales.

Ahí es donde siente una gran **conexión con las montañas** y un vínculo que se transforma en **energía y fuerza**. Es por eso que así lo siente y lo transmite: “Las montañas tienen tanto amor y sabiduría para darnos, y eso es algo que no muchos pueden comprender. Por todo esto y mucho más, valorarlas, cuidarlas y respetarlas es de vital importancia”, destaca.

Trabajando en Los Andes, a cargo de las expediciones del equipo de Fernando Grajales, fue donde **el austriaco Lukas Furtenbach quedó encantado con el manejo de la cocina y pidió recomendaciones**, por lo que la terminó contratando para trasladarse a Nepal, donde comenzó otra historia.



El mate, siempre presente en la cocina de Huilén.

Una vida entre las nubes

La vida en los Himalayas fue algo que parecía más **un sueño loco** que una realidad. Huilén jamás imaginó estar cocinando allí. “Es un lugar mágico”, remarca, al tiempo que revela uno de sus **proyectos**: “Hoy tenemos la oportunidad de hacer historia, de **cambiar el paradigma** de la industria de alta montaña **mediante la gastronomía**, aplicando un nuevo **sistema**, que **reduce al mínimo el impacto ambiental** y que brinda alimentos de altísima calidad”.

¿Qué platos le piden? “Mi estilo de cocina es el de la nona, **las pastas**. Mi especialidad son las harinas, aunque no tengo problemas en hacer guisos, carnes y verduras al horno, asados, tortillas. En el Everest, debí combinar todas las técnicas y recetas, porque la mayoría de los ingredientes eran distintos a los que disponía en la Argentina”, detalla.



La chef mendocina se encarga de las cocinas de Plaza de Mulas y del Campamento Base en el Everest.

La vida de la mendocina es **entre sherpas**, los que la hacen sentir como en casa. “Los admiro, **llevan la montaña en la sangre**, se mueven por los caminos más peligrosos como nosotros por la vereda. Son personas amorosas y respetuosas. Siempre les voy a estar agradecida. Aparte, no es fácil pensar que pueden salir un día y no volver por los riesgos de la montaña. Es algo difícil de digerir”, agrega.

Hasta el momento, no logró **hacer cumbre en el Everest**, pero **está dentro de sus metas** pendientes. “Algún día voy a estar ahí, pero todavía me falta caminar mucho antes de eso”, cierra.

Fuente: TN