

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
06/04/2012	LA CUARTA - STGO-CHILE	5	2	CRISTIAN ES CAMPEON PARA FILETEAR REINETAS PARTE 01	17,1x18,8	No Definido



**No vende la pescá**

Según Cristián, es el más rápido del condado a la hora de filetear una reineta, un congrio o una pescada. "Acá nadie me gana", soltó. El hombre no es trucha, como otros...

Trabajador de pescadería arrasó con capos del cuchillo en competencia de Feria Juan Pinto Durán

# Cristián es campeón para filetear reinetas

Por **Belén Muñoz Bäuerle**

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
06/04/2012	LA CUARTA - STGO-CHILE	5	3	CRISTIAN ES CAMPEON PARA FILETEAR REINETAS PARTE 02	17,1x12,1	No Definido

**Cristián Riquelme es seco para filetear. Donde pone el ojo, pone su afilado cuchillo. Le gusta hacerlo rápido y en cosa de segundos tiene en sus manos cortes de pescado listos pa' tirar a la sartén.**

Gracias a esa rapidez se transformó ayer en el campeón del concurso "El fileteador más filete de las ferias libres": fue el más veloz para rebanar y dejar limpietas dos reinetas en menos de un minuto.

El fileteador llegó tempranito a la Feria Juan Pinto Durán, en Macul, y quedó con los ojos como pescado cuando cachó que era el

ganador de la competencia, tras derrotar a otros seis contrincantes.

Cachetón luego del torneo, nos contó que a él no le gana nadie a la hora de dejar limpia la reineta y que desde cabro que se peina en este complicado arte de cortar en rebanadas.

"Estaba esperando este concurso para ganar, acá nadie me gana, porque vengo de una familia donde todos somos buenos para filetear", soltó el experto, que afila sus cuchillos con una lima.

Damián Cordero y Mario González quedaron con la espina clavada, pues obtuvie-

ron el segundo y tercer lugar, respectivamente.

El chef "Coco" Pacheco, juez del evento y experto del fileteo, contó que "esto es un oficio, están todo el día fileteando. No paran. Saben dónde tiene que entrar el cuchillo, hay que saber dónde meterlo".

Riquelme reveló cuál es su técnica para ser tan caperuzo: "Es pura costumbre, tengo años de experiencia porque desde chiquitito que fileteo pescado, desde los ocho años. Eso sí, hay que tener cuidado con las manos, porque uno lo hace rápido".

#### **ETERNAMENTE FIEL**

El vencedor labura en un carro de pescados, ubicado en Domingo Tocornal, en Puente Alto, y aseguró que no anda viendo si hay filete de primer corte dentro de su clientela.

"No me hago el lindorfo con las caseras, soy un hom-

bre casado y feliz", dijo.

Cristián ya perdió la cuenta de cuántas cosas ha fileteado en su vida. "Son caletas. Mantarrayas, albacoras, tiburones, merluzas, reinetas, lo que me pidan lo hago", afirmó.

Añadió que aún no sabe dónde dejará la copa que se ganó en el concurso, pero ya tiene visto qué hará con las 50 lucas del premio.

"Voy a pagar las deudas o lo gasto en algo para la casita", dijo antes de partir volado a su puesto de trabajo para seguir fileteando.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
06/04/2012	LA CUARTA - STGO-CHILE	5	4	CRISTIAN ES CAMPEON PARA FILETEAR REINETAS PARTE 03	9,1x8,6	No Definido



***Esto es un  
oficio. Hay que  
saber dónde  
meter el  
cuchillo”.***

**“Coco” Pacheco, juez  
del evento.**

**Al tiburón más rápido del condado le  
llegaron a salir escamas en concurso  
en el que ganó una copa y 50 luquitas.  
“Voy a pagar las deudas”, precisó.**