

AUGUSTO MERINO MEDINA

Títulos profesionales y académicos.

1. Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales por la U. de Chile.
2. Abogado.
3. Master in Political Behaviour por la U. of Essex (England)

Ultimas actividades profesionales y académicas

- Profesor e investigador de la Pontificia Universidad Católica de Chile (1972-1995), de la Universidad de Chile (1982-2004), de la Universidad de Los Andes (1990 a la fecha), y de la Universidad Adolfo Ibáñez (de 1998 a 2009).
- Director del Magister en Humanidades de la Universidad Adolfo Ibáñez (de 1998 a 2008).
- Profesor de la Universidad San Sebastián (2008 a 2016).

Actividades y cargos relacionados con la culinaria

1. Presidente del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile (2003-2007)
2. Director para Chile de Aregala (Asociación de Restauradores y Escritores Gastronómicos de América Latina) hasta 2003.
3. Miembro del Jurado Internacional de Slowfood (Italia) en 1999 y socio de Slowfood/TerraMadre.
4. Organizador del Primer Simposio "La cocina y las bellas artes", U. de Los Andes (2000)
5. Conferencista en el Primer Congreso de Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, patrocinado por Unesco, Puebla de los Angeles, México (1999), "En busca de la cocina perdida".
6. Conferencista en el Congreso de Aregala (Asociación de Restauradores y Escritores Gastronómicos de América Latina) de Santa Cruz de la Sierra, Bolivia (1999)
7. Conferencista en el Congreso de Aregala de Córdoba, Argentina (2000)
8. Conferencista en el Congreso de Aregala de Lima (2001)
9. Conferencista en el Tercer Congreso de Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, patrocinado por Unesco, Puebla de los Angeles, México (2001), "Globalización y nuevas mezclas en la cocina chilena".

10. Conferencista en el Congreso de Aregala de Quito (2002), "Nuevos mestizajes en la cocina chilena".
11. Conferencista en el Primer Seminario de Gastronomía del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile (2003)
12. Conferencista en el Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos (Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2003), "La cocina, lugar de encuentro entre la cultura y la biodiversidad".
13. Conferencista en el Encuentro de Cocinas Iberoamericanas de Bogotá (Hotel Tequendama, 2004), "¿En qué está la cocina chilena?".
14. Conferencista en el III Congreso Nacional Gastronómico de Popayán (Popayán, Agosto 2005), "De las cocinas en sí a las cocinas para sí".
15. Organizador y Presidente del Segundo Congreso de las Cocinas Andinas (Santiago de Chile, Octubre 2005)
16. Participante en el Congreso "Terramadre" de Slowfood, Turín, Italia (2006).
17. Conferencista en el Tercer Congreso de las Cocinas Andinas (Buenos Aires, 2007), "Sesos y lengua: cara y cruz de la crítica culinaria".
18. Conferencista en el Cuarto Encuentro Internacional sobre el Barroco (La Paz, 2007), "Barroco, fiesta y dulce".
19. Conferencista en el VI Congreso Gastronómico Nacional, Popayán, Colombia 2008), "Scylla y Caribdis: innovación y tradición en la cocina".
20. Conferencista en el Seminario de Cultura y Gastronomía Mapuche (Temuco, 2008), "Las cocinas regionales y su desarrollo en el mundo".
21. Profesor, Maestría en Gastronomía de la Universidad San Martín de Porres, de Lima, con el curso "Antropología culinaria" (Lima, 2009).
22. Participante en el Cuarto Congreso de las Cocinas Andinas (Quito, 2009).
23. Conferencista en el II Foro Gastronómico, evento La Paz Top Cuisine (La Paz, 2010).

Distinciones relacionadas con la culinaria

1. Premio "The best Latinamerican cookbook in Spanish", y "The best cookbook on foreign cuisine, in Spanish", otorgados por The World Cookbook Fair at Versailles (France), en 1999

2. Premio del Círculo de Cronistas Gastronómicos "Por su aporte a la literatura gastronómica" (Santiago, 1999).

Publicaciones sobre culinaria

1. "The Sweet Herb of Paraguay", en Spicing Up the Palate. Studies of Flavours, Ancient and Modern. Blackatown, Totnes, Devon (England): Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1992
2. Cocina chilena familiar, fina y fácil. Santiago: Editorial Sudamericana, 1998 (2 tomos)
3. Guisados y desaguizados de Ruperto de Nola. Santiago: Dolmen Ediciones, 1998
4. Chile, dulces tentaciones. Santiago: Ediciones Gourmand, 2001 (presentación, selección de recetas y redacción de las mismas)
5. Para el aperitivo. Santiago: Origo, 2003 (con José Luis Merino)
6. Escritores en su tinta. Cinco ensayos sobre culinaria. Santiago: Ediciones Universidad de Los Andes, 2005 (con otros autores)
7. Comer y viajar. Selección de crónicas de Ruperto de Nola. Santiago: El Mercurio-Aguilar, 2008.
8. Cocina chilena tradicional, fina y fácil. Santiago: Editorial Catalonia, 2008 (varias ediciones).
9. La cocina canalla. Santiago: Editorial Catalonia, 2018.

Artículos periodísticos sobre culinaria

- Crónicas gastronómicas semanales en Chile desde 1987, primero en el Diario "La Epoca", luego en Revista "Hoy", Revista del Automóvil Club de Chile, Revista "Caras", Revista "Ercilla", Revista "Gourmand" (desde 1992 a 2006), Diario "El Sur" de Concepción (1996 hasta 2007), Diario "El Mercurio" de Santiago (desde 1998 hasta hoy), Revista "Vinos y Más" (desde 2002)

Pertenencia a asociaciones y gremios

1. Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile (Presidente desde 2003 a 2007)
2. Slow Food (miembro del Jurado Internacional, 1999)
3. Aregala (Asociación de Restauradores y Escritores Gastronómicos de América Latina)

4. Miembro correspondiente (emérito) de la Académie Culinaire de France (fundada en 1883)