

ESPECIAL
CHILE

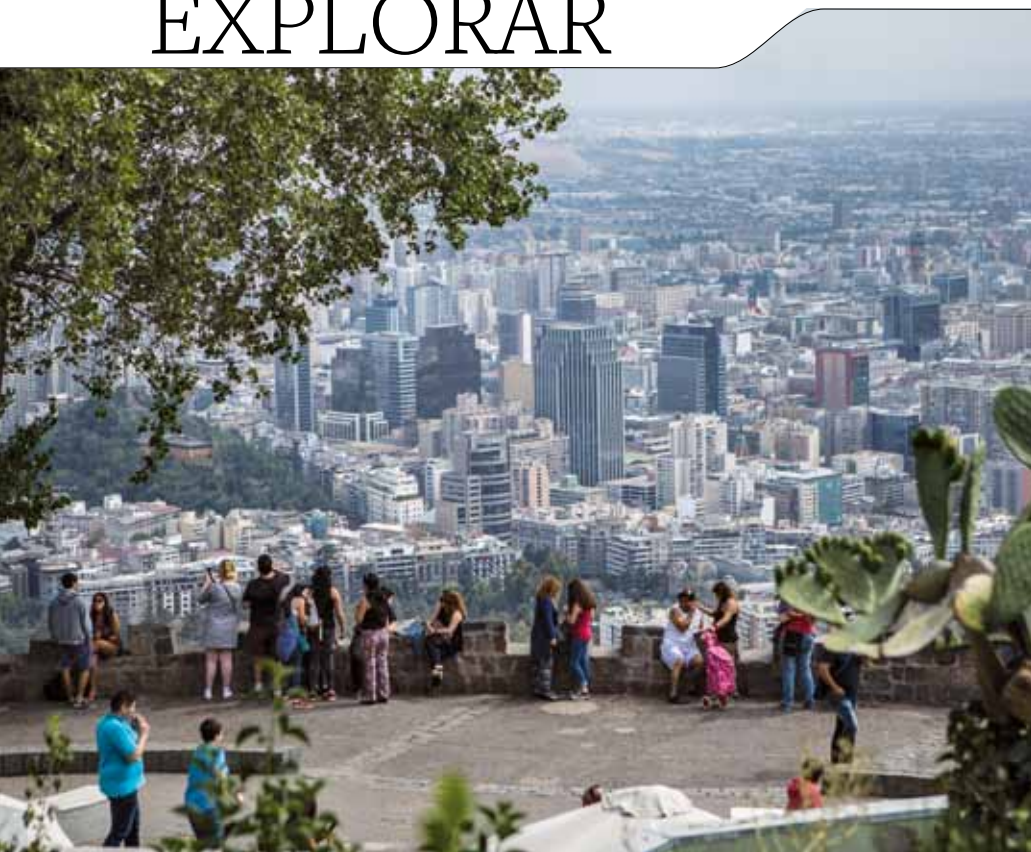
LA TIERRA INAGOTABLE

De la inabarcable geografía que lleva a Chile del desierto de Atacama hasta la Antártida, recalamos en las tierras centrales, en sus valles fértiles de vinos y hortalizas, en sus bellas ciudades de Santiago y Valparaíso, entre vertiginosos Andes y salvaje Pacífico para descubrir, de la mano de sus prestigiosos chefs, un Chile mucho más grandioso que sus más de 4.000 kilómetros de longitud.

TEXTO: M. LAPRESTA. **FOTOS:** ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO.



CIUDADES PARA EXPLORAR



SANTIAGO CORAZÓN CAPITALINO

El sol se refleja en las nieves eternas de esa barrera natural llamada Andes. En el valle el bullicio de una gran ciudad, con seis millones de habitantes, amplias avenidas, frondosos parques y barrios bohemios que hacen de Santiago un buen lugar donde vivir. Estabilidad económica, clima templado, carácter amable, calles seguras... Premisas necesarias para convertirse en destino turístico privilegiado que solo se toma en único cuando descubres el ritmo desenfadado de sus bares y la potencia de sabores de su gastronomía. Santiago se reinventa cada día, con la certeza de que queda mucho recorrido y sobran ganas. En sus barrios residenciales del norte, como Providencia, se abren templos culinarios del refinamiento que contrastan con la autenticidad de su Mercado Central, donde

reina el desorden y los aromas básicos. La juventud, cuyas universidades se ubican en República, camina al llegar la tarde hacia Bellavista, el barrio más transgresor y divertido de la ciudad; y la zona colonial del centro serena su ritmo a la salida del trabajo. El *skyline* de Santiago tiene el valor añadido de su ubicación a faldas de la imponente cordillera. Las vistas más bellas se obtienen en la cima del Parque Metropolitano, el área verde más extensa de la ciudad (con más de 700 hectáreas), a los pies de su gran estatua de la Virgen de la Inmaculada Concepción. De menor altitud pero gran encanto, el cerro de Santa Lucía ofrece otro de los mejores miradores desde los que contemplar esta gran urbe en toda su magnificencia. 📍

ENMARCADA COMO LA JOYA QUE ES POR LOS ANDES Y LA COSTA, SANTIAGO DEMUESTRA LA INQUIETUD GASTRONÓMICA QUE VIVE SU COCINA.



COCINA DE REFERENCIA

Muchas son las sugerencias gastronómicas que reúne la ciudad. Inevitable reserva en Boragó (grandioso Rodolfo Guzmán), 040 y su bar secreto en la azotea, y 99, donde Kurt Schmidt propone cocina honesta llena de sabor. Si pones el acento en el vino, Bocanariz (y su espectacular carta de vinos) o Barrica 94 son las claves. Para la compra enológica, Mundo del Vino ofrece mil posibilidades. Y mientras haces turismo, aprovecha para conocer la cocina informal de Divertimiento Chileno, en Providencia, o Como Agua para Chocolate, en Bellavista.



VOX POPULI

Un "café con piernas" en el café Haití del centro puede ser una buena forma de empezar la mañana, con la sonrisa eterna de las mujeres que lo sirven tras una barra abierta. A mediodía, unas humitas o un pastel de choclo en el Bar Nacional o un *hot dog* con una cerveza Cristal (o una Kunstmann mejor) en los pequeños locales de las galerías cubiertas del Portal Fernández Concha. Atardece con una partida de ajedrez en la Plaza de Armas, quizás Las Once (así llaman a la costumbre de tomar el té) en Confitería Torres o un pisco en un bar cercano al Patio Bellavista.

VALPARAÍSO LA BELLEZA DEL CAOS

“Valparaíso, qué disparate eres, qué loco, puerto loco, qué cabeza con cerros, desgredada, no acabas de peinarte, nunca tuviste tiempo de vestirme, siempre te sorprendió la vida, te despertó la muerte, en camisa...”. Así versa Neruda, cuya obra se gestó en gran parte en los cerros abigarrados y coloristas de esta bella ciudad. Valparaíso es vida. Sus casas de colores y sus calles, empinadas como colinas imposibles, se agolpan llenándolo todo. El arte vibra en cada muro, en cada graffiti o mural. Mensajes de amor, paz, rebeldía o ilusión que se mezclan con tintas, óleos y adoquines, se enredan con miles de cables, suben y bajan escaleras interminables o trolebuses de otros tiempos. En cada puerta, un bar, un café, una tienda que se abre a una casa de comidas o un lujoso restaurante moderno. Abajo, su mercado de frutas con ese gato mirando esquivo. Muy cerca el mar, bravo Pacífico, que se calma en la angosta bahía de ese puerto natural que es la ciudad, descargando locos, plateadas, picorocos, pejerreyes, viejas o rayas en su mercado de pescados. A pocos kilómetros, el lujo



turístico de Viña del Mar, de inmensas playas y grandes avenidas. Juventud en las calles, músicos callejeros, artistas por descubrir y la sensación constante de que Valparaíso es el reino de la felicidad sin ataduras, la libertad de no ser nadie. Un lugar del que no querrás irte nunca. 📍

UNO DE LOS CINCO LUGARES DECLARADOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD DE ESTE PAÍS, VALPARAÍSO ENAMORA POR SU VERACIDAD CANALLA.

SUBIDA AL CIELO

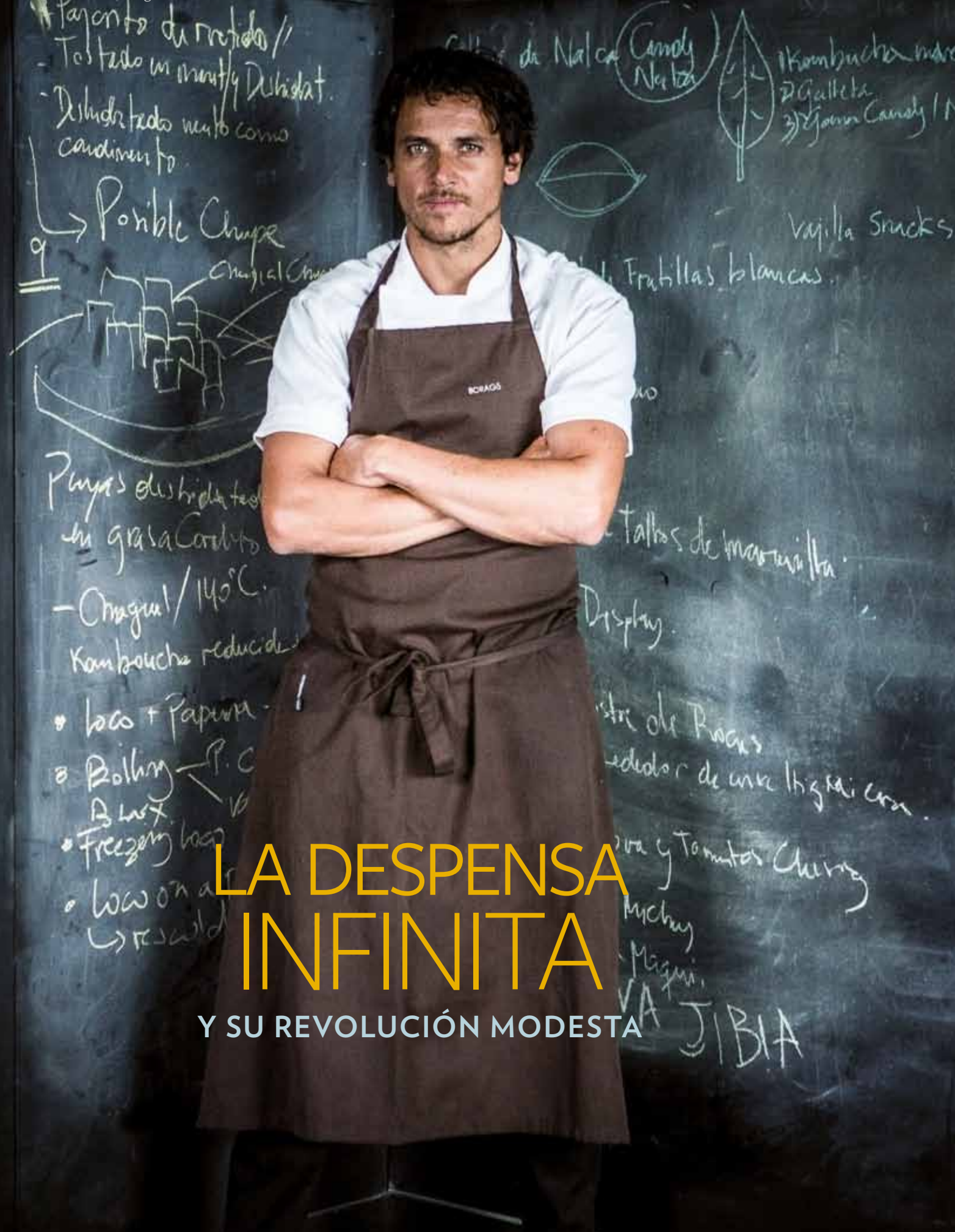
Los 44 cerros que coronan Valparaíso se muestran apetecibles (aunque las piernas nos digan lo contrario). Un buen punto de partida (o de bajada) son Las 7 esquinas, confluencia de calles en pleno barrio antiguo que te llevan a Cerro Alegre: a elegir entre las tapas españolas de Taulat, la modernidad de Fauna o la cocina chilena de Café Vinilo. Muy cerca, el Cerro Concepción con el clasicismo de Café Brighton, o el Café Turri. Autenticidad en Porto Fino, con vistas a las playas.



ABIERTO AL MAR

Cualquier funicular (16 ascensores en uso de los 44 que hubo) nos permite un rápido acceso del puerto a las colinas. En la escasa zona llana de Valparaíso, dos visitas *gourmet* a sus mercados Central y de Pescados, este último rodeado de pequeños restaurantes con vistas a la pequeña playa de Caleta Portales. Para alojarse, el hotel Palacio Astoreca (www.hotelpalacioastoreca.com), en pleno casco histórico, con su restaurante Alegre.





LA DESPENSA INFINITA

Y SU REVOLUCIÓN MODESTA

Si has tenido la oportunidad de cenar en Boragó, los sabores de Chile habrán entrado en tu vida de manera irreparable. Rodolfo Guzmán sirve de punta de lanza para una revolución silenciosa que avanza por el mundo mostrando la riqueza chilena y que se traduce en investigación, recuperación de tradiciones y apoyo al productor local. Chile despierta.



CONPRESENCIA EN TRES CONTINENTES (América, Oceanía y Antártida) y 83.000 kilómetros de costa, pensar en describir, catalogar o enumerar los recursos alimenticios de este gran país sería cuando menos osado. Su riqueza de tierra y mar no es objeto de duda pero, de manera singular, no se ha traducido en un conocimiento internacional de su potencial. Las causas no son más que meras especulaciones. Pero esta condición de secreto por descubrir, de camino por andar, suma atractivos ante esa clara amenaza de globalización de la cocina a nivel mundial. En Chile todo es kilómetro cero aun cuando aquí se hable de otras distancias. Su condición de aislamiento geográfico natural ha propiciado un carácter propio muy diferente y único que solo ahora empieza a deslumbrar en congresos y guías. En los últimos cinco años, la revolución silenciosa de la gastronomía chilena ha situado productos y chefs en posiciones de relieve y hoy cuatro

restaurantes chilenos despuntan en la lista “50 Best” de América Latina.

Parece que ha llegado su momento. Los vecinos de Santiago abren los ojos y reconocen la calidad de sus tradiciones. Los chefs vuelven la vista al productor local y al recetario clásico para sentar sobre él las bases de nuevos vuelos lejanos y llenos de imaginación. Chile arranca y acelera en una carrera imparables que empieza a ver sus frutos.

SABOR DEL TERRITORIO

Rodolfo Guzmán nos recibe en su taller, situado en la planta alta del restaurante Boragó, en el exclusivo barrio de Vitacura. Su mirada es intensa, sus gestos son intensos como intensa es su cocina. “Nunca pensé ser cocinero profesional. Nacemos cocineros y nos hacemos profesionales después”, afirma como presentación. Tras formarse en Santiago, fueron sus estadías en España con Andrés Madrigan

y Aduriz las que transformaron su forma de ver el camino. “La cocina no era importante para el chileno cuando yo empecé. El chef no estaba vinculado a su equipo. Un día alguien me dijo: ‘¿sabes lo que está pasando en España? Es la mejor cocina del mundo’. Y me fui. Conocerla supuso una revolución para mí”. En 2004 vuelve a Chile, que sin duda “es la despensa endémica más grande del planeta. Sentí que podía hacer una cocina única”. Inversiones personales, lucha por la supervivencia de un pequeño restaurante y las cosas muy claras a pesar de la adversidad. “Viajé, conocí a los productores, vi cómo trabajaba el mapuche su producto y creé toda una cadena que posibilitara tener los ingredientes y poder hacer la cocina que soñaba. Pero la gente no quería comer algo local y humilde”. Tras una verdadera carrera de resistencia con momentos críticos, el ingreso en la lista 50 Best de América Latina (con un cuarto puesto



Pilar Rodríguez ofrece su cocina en Colchagua; a la derecha, su plato de fresa y chocolate. Kurt Schmidt sorprende en 99. En la página anterior, Rodolfo Guzmán.



Óscar Vergara y Matías Vieira, chef y propietario de Macerado; a la izquierda, uno de sus platos de conejo; abajo, el madrileño Sergio Barroso.



este 2017!) supuso el éxito que necesitaba. “Busco conectar con lo que somos, de dónde somos y lo que hay a nuestro alrededor”. Para eso ha creado todo un complejo entramado que vincula colectivos y recolectores a lo largo de toda la amplia geografía chilena. “Esta dinámica ha cambiado la economía de esa gente”, afirma con una sonrisa. Y sus platos, sobre esa base, son una demostración del sabor del territorio, de la destreza sobre el producto. “Hemos enseñado al chileno el valor de su tierra y se siente orgulloso al comprobar que hay cocina. Generamos conocimiento para cambiar la realidad”, concluye antes de conquistar nuestros sentidos con un menú endémico de 15 tiempos donde reinterpreta el pulmay o la humita, demuestra la potencia de sus platos de roca, rompe con el falso tópico de la inutilidad de la jibia y nos sirve un cordero cocido a la inversa bajo las brasas y asado lentamente frente a nuestros ojos.

Hongos y algas, mares y bosques, valles y montañas... Fuego, madera y raíces.

SENTIDO COMÚN

“Nuestra cesta es brutal”, afirma Pilar Rodríguez, cocinera de Food Wine Estudio, en Colchagua. “Tengo claro que el camino está en trabajar los ingredientes chilenos, conocer a los productores. La sinergia entre productory cocinero es muy necesaria. No debemos caer en una cocina sin raíces”, afirma esta chef mientras prepara una suave crema de locos, un molusco de carne firme y sabor levemente dulzón. “Perú lo ha tenido más fácil, pues nosotros tenemos un carácter isleño debido a la barrera natural de nuestro país. Por eso en nuestra culinaria no encontrarás influencia japonesa. Aquí no hay *chifa* ni *nikkei*”, asegura. En su menú degustación, una demostración de su coherencia al llevar la lista de proveedores coronando sus platos. Pilar venía del mundo de la moda

y se enamoró de la gastronomía gracias a su formación en Francia y posteriormente en España. También las raíces de la madre patria están patentes en otro de los restaurantes punteros en la capital, 040. En sus fogones, Sergio Barroso, joven madrileño que llegó a Chile hace tres años y tras descubrir su diversidad de sabores no pudo resistir a quedarse. Su propuesta es fruto del mestizaje, de la mágica combinación de conceptos muy españoles como las tapas (o *fingerfood*) y su resolución con los ingredientes básicos de la cocina chilena. Buscó un nexo y lo encontró. “Hacer buena cocina es Chile es fácil, pero queríamos salirnos del formato de restaurante kilómetro cero, deseábamos que los platos se comiesen con las manos, con productos muy de aquí como el picoroco, el merkén o pescados como los pejerreyes, pero con técnicas y recetas de todo el mundo. Chile tiene platos que deberían conocerse en el mundo entero

como la Paila, el Curanto, el Cordero al palo o el Pastel de choclo. La riqueza marina es infinita, pero eso no se refleja en las pescaderías, que descartan muchos de los peces menos vistosos”, afirma antes de hacernos subir a su terraza secreta, con gran coctelería y solo reservada para los clientes del restaurante.

En una línea más rompedora se sitúa su amigo Kurt Schmidt, creador de otro de los fenómenos gastronómicos de la capital, 99, en el barrio de Providencia. Con solo tres años abierto, un local informal y una propuesta a mediodía tipo cantina y algo más seria en las veladas, este cocinero formado con Ángel León y Eneko Atxa busca una cocina honesta, que conecte con la gente, con poca salsa y mucho producto. Le acompaña en la aventura el pastelero Gustavo Sáez, que con tan solo 28 años es considerado por muchos el mejor en su terreno dentro de toda Latinoamérica.

DIVERSIDAD SEDUCTORA

En esta revolución no faltan aquéllos que mantienen los usos y costumbres de siempre y lo hacen bien. Esas ollas, ese sazón de ají, albahaca y orégano, el cilantro que casa con el cítrico, sabores sencillos que se pasean por el recetario de este larguísimo

GUZMÁN LIDERA UN GRUPO DE APASIONADOS CHEFS DISPUESTOS A LUCHAR POR SITUAR LA COCINA CHILENA ENTRE LAS GRANDES DEL MUNDO.

país, con pejerreye hecho ceviche, pailas marinas y papas convertidas en chairó. Cocina mapuche en el sur, con elaboraciones simples y productos insólitos como el piñón del Pehuén. Es la tierra del mote con huesillo, ese refresco de jugo de melocotón y trigo fresco cocido. Y son esos platos los que elaboran restaurantes clásicos como Macerado, con Óscar Vergara y Matías Vieira en la dirección. “Buscamos la identidad gastronómica de Chile”, afirma Matías. “Para ello tenemos una hectárea de huerto propio y rescatamos pescados de nuestras costas como los locos o la vidriola. Ponemos en valor el conejo y el pato buscando la

esencia chilena”. Con tres restaurantes en activo, uno de ellos situado en la bella bodega Viñamar de Casablanca, su línea de trabajo se ha traducido en una demanda por parte del público local de mayor conocimiento de antiguas recetas y un valor del producto. “Tenemos propios pescadores que utilizan la pesca por apnea en vez de la de arrastre, consiguiendo mayor sabor y autenticidad en el pescado”.

Chile hoy, con jóvenes chefs y una alacena llena de materias primas excepcionales y únicas, se convierte en uno de esos países donde viajar es algo más que hacer turismo gracias a su valor gastronómico. **6**

De las once zonas vinícolas destinadas y refinadas para la visita turística que posee Chile (Aconcagua, Casablanca, Cachapoal, Leyda, Curicó, Colchagua, Elqui, Limarí, Itata, Maipo Alto y Maule) nuestro recorrido nos acerca a dos de ellas, Colchagua y Casablanca, ambas de acceso fácil en un recorrido que te conduce de la capital hasta la costa, y ambas con una fiel representación de las variedades y características organolépticas que caracterizan los vinos chilenos.

COLCHAGUA, EL VALLE EN TINTO

Una colección de imágenes de la zona vinícola de Colchagua nos llevaría a pensar que estamos en Napa: tren del vino, paseos en globo o en helicóptero, carruajes tirados por caballos, subida en teleférico, piscinas de cara a la viña, hoteles de diseño... Pero, a su vez, una sola estampa de su capital Santa Cruz nos hace regresar a la realidad chilena, a la autenticidad de sus gentes, a la cercanía y la cotidianeidad.

Las dos caras de una zona vinícola apasionante, con una industria vitivinícola desarrollada en los últimos 30 años que hoy se encuentra entre las zonas de mayor prestigio en la producción de vinos, en su mayoría fruto del ensamblaje de variedades como cabernet sauvignon (la más plantada), caménère (el toque personal de Chile), merlot, malbec o syrah y que ha sabido descubrir el potencial turístico que ofrece su bella geografía de suaves colinas con interminables hileras de viñedo en espaldera muy cerca de la capital. En nuestro recorrido, a menos de 10 minutos de Santa Cruz, se abren las puertas de Monte Gras. Esta bella finca dispone de atractivos muy especiales a la hora de presentar su oferta al visitante. Un paseo por su jardín de variedades con toques de misticismo y cata de uvas (si el momento lo permite) da paso a su actividad estrella, la elaboración por parte del cliente de su propio vino. Tres variedades para decidir la proporción perfecta a gusto del consumidor, que embotella, encapsula y etiqueta él mismo. De allí la carretera se adentra en la llamada Milla de Oro de Colchagua, el valle de Apalta, un microclima creado entre el río y la montaña que aprovecha la Finca de Viña Montes, bodega pionera en



La juventud del viñedo chileno no se traduce en inexperiencia. Todo lo contrario. Sus vinos y su enoturismo demuestran madurez y sentido común.

VALLE CENTRAL
EL SUEÑO
DEL VINO



EL VIÑEDO CHILENO, SITUADO PRINCIPALMENTE EN SU VALLE CENTRAL, ES UNA RAZÓN MÁS PARA CONQUISTAR EL CORAZÓN DEL VISITANTE. CON MÁS DE 50 VARIEDADES DE VINÍFERAS, LA CABERNET SAUVIGNON ES LA MÁS EXTENDIDA, CARMÉNÈRE LA MÁS CARACTERÍSTICA Y PAÍS LA UVA ENDÉMICA. UN PLACER EN COPA Y EN VISTA.

la incorporación del *feng shui* en su construcción y manera de elaborar. En sintonía a su carácter espiritual, el vino es criado en una sala de barricas circular bajo el sonido relajante de cantos gregorianos. Entre su viñedo, un *bistró* que pronto dará paso a su nuevo proyecto, un restaurante de alto nivel gastronómico.

CASABLANCA, LA VIÑA FRÍA

El frescor marítimo y una marcada oscilación térmica posibilita un área de producción vinícola de clima frío a escasos kilómetros del paraíso tinto de Chile. 6.000 hectáreas de viñedo conforma Casablanca, reconocida como Capital Mundial del Vino, una de las zonas más visitadas por

los enófilos que se acercan a este paisaje vitícola del Nuevo Mundo.

Organizada a la perfección para esta faceta turística, Casablanca establece su ruta del vino de manera accesible en coche, permitiendo en un desvío insignificante del camino hacia el mar el conocimiento de un área totalmente distinta. Dividido en varios subvalles, las múltiples posibilidades nos ofrecen buenos restaurantes en bodega, como el que encontramos en House Casa del Vino, con su bella tienda *gourmet*, su viñedo jardín y su culinaria al servicio del maridaje con sus vinos (Grupo Belén). Entre sus sorprendentes propuestas, los vinos de taller donde prestigiosos enólogos eligen libremente dónde y cómo hacer su elaboración soñada, unas partidas muy limitadas de espectaculares resultados en cata. Justo enfrente, Viña Indómita, en lo alto del cerro dominando el valle desde sus amplios miradores. Su restaurante, coqueto y elegante, ameniza los almuerzos con música en vivo. A unos pasos, Viñamar de Casablanca, con sus grandes espumantes elaborados bajo los métodos *champagnoise* y *charmat*. Con jardines palaciegos, la bodega hoy sirve de cobijo para uno de los restaurantes de mayor interés en la región, Macerado. No hace falta salirse del camino para llegar a Veramonte, bodega recientemente adquirida por el grupo González Byass, con un agradable café para degustar platos y vinos tras realizar la visita a la bodega.

Cruzando el valle por el camino la Viñilla, merece la pena llegar hasta Estancia El Cuadro, un mágico lugar donde realizar un paseo en carruaje tirado por caballos, contemplar espectáculos ecuestres, visitar su museo del vino o degustar platos en armonía con sus elaboraciones. 5

> PARA ALOJARSE:

Hotel Santa Cruz. De estilo colonial español y en plena Plaza de Armas. Piscinas interior y exterior, spa y casino. www.hotelsantacruzplaza.cl

Hotel Vik. Situado en el valle de Millahue, aúna belleza paisajística, con vino, gastronomía y buen gusto. Un lujo. www.vik.cl

> MÁS INFORMACIÓN:

www.rutadelvino.cl



DE LAS MÁS DE 100.000 HECTÁREAS DE VIÑEDO PLANTADO EN EL PAÍS, EL VALLE CENTRAL REÚNE, ENTRE LA CORDILLERA DE LA COSTA Y LOS ANDES, LAS MEJORES CONDICIONES PARA EL CULTIVO.



VIK, ARTE EN LAS VIÑAS

Dentro de la oferta enoturística del Valle Central chileno, hay un lugar que sobresale por la peculiar combinación de paisaje, diseño, arte y gastronomía. Un pequeño hotel de 22 estancias exclusivas en Millahue (muy cerca del valle de Colchagua) creado en 2006 por el noruego Alexander Vik. Rodeado de viñedo, el hotel se sitúa dominado el pago desde la colina, muy cerca de la bella bodega de elaboración. Como enclave turístico de lujo, cuenta con diferentes servicios complementarios tales como paseo a caballo, rutas en bicicleta, actividades culinarias y catas de vinos, todas ellas incluidas en la tarifa de la habitación. Sus suites cuentan con grandes ventanales que te acer-

ca al entorno, y con una decoración distinta realizada por renombrados artistas del panorama internacional.

SEDUCCIÓN DEL CHEF

En los fogones, Rodrigo Acuña Bravo, un santiagueño formado en Canadá que vuelve a Chile dispuesto a hacer historia. Para apoyar su cocina, el hotel cuenta con un huerto agroecológico que surte a Rodrigo de los mejores productos orgánicos: quinoa, lenteja, aceite de oliva, tomates tenka, albahaca fresca... hasta huevos azules de las gallinas colloncas o mapuches. Cada mañana el chef se acerca a la plantación y según la temporada decide los platos a elaborar: "El cocinero debe estar cerca de la tierra", asegura. Para proveerse del resto de ingredientes no faltan recursos: vacuno de comunidades indí-



genas, foie de la Quinta Región, pato de proveedores locales, cordero con denominación de origen... cocina de producto bien elaborada.

Y VINO

Aunque la vendimia se celebra de marzo a mayo en las tierras del Cono Sur, los viñedos de Vik lucen hermosos todo el año. Su disposición en perfectas hileras, su entorno rodeado de la Cordillera Costera y la belleza arquitectónica de la bodega, perfectamente integrada en el entorno, convierten la visita en perfecta, independientemente de cuándo se realice. Cinco variedades (carménère, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc y syrah), vendimia nocturna, ensamblajes medidos y crianza en roble francés para la creación de dos marcas: Vik y Milla Cala.