

DISTRITO GOURMET

Aunque ya comenzó el otoño, la buena mesa sigue siendo una constante. En las siguientes páginas, historias y datos para disfrutar de la comida en esta época que nos sigue regalando calor y aire libre.



El plato de mi vida: Andrea Obaid

PÁG. 32

Los hermanos Raide, las mentes tras el Barrio Europeo

PÁG. 36

El viento fresco de Buriana

PÁG. 39

“ME GUSTAN LOS PLATOS BIEN ELABORADOS, QUE TENGAN MANO DE OBRA”

Además de ser conductora de diversos programas radiales y televisivos con foco científico, Andrea Obaid es amante de la comida y de la buena mesa, algo que heredó de su familia y que al día de hoy le ha entregado las mejores experiencias laborales y personales. POR PAULINA SANTIBÁÑEZ

Tras cimentar su carrera en el sector de espectáculos y después de varios años de experiencia en medios radiales, la periodista Andrea Obaid decidió en 2006 dar un giro a su vida profesional, buscando un camino que la ayudara a entregar otro tipo de aporte a la sociedad. Así fue que tomó la decisión de especializarse en comunicación científica y médica en la ciudad de Barcelona. Fue el comienzo de un camino que actualmente recorre y que le permitió presidir hoy la Asociación Chilena de Periodistas y Profesionales para la Comunicación de la Ciencia.

Este cambio en su vida la llevó a impulsar proyectos comunicacionales con base en la divulgación científica, como el programa de televisión Tecnociencia, un espacio que, a sus ojos, le permitió “abrir espacios que antes no existían en los medios”. En 2021 lanzó el programa de TV CocinaLab, que conduce junto Alejandro Roth, biólogo celular de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Chile. “Quisimos responder todas las preguntas que uno se hace cuando está en la cocina, porque cuando uno prepara algo pasan muchos fenómenos químicos, físicos y biológicos de los que a veces no sabemos las respuestas”, cuenta.

El plato de su vida

Andrea Obaid es una apasionada de la cocina. Cree que es algo heredado de su familia y de sus ascendencias árabes y



croatas. Si le preguntan por algún recuerdo de su infancia, lo primero en que piensa es en la constante elaboración de platillos árabes en su hogar.

“Yo participaba en estas preparaciones y siempre estaba en la cocina. Mis abuelas me criaron en torno a ella y es parte de mi ADN”, afirma.

De hecho, si tuviera que comer platos árabes a diario, no tendría ninguna queja: “Me fascina la comida árabe y a veces me genera gula. Podría comer bandeja tras bandeja de hojas de parra o repollitos”.

Con quién compartiría

Si tuviera que elegir solo un platillo de la cultura árabe, sería el malfuf. Esas hojas de repollo rellenas de carne, arroz y especias las degustaría con su abuelo Emilio, quien ya no está a su lado. Las acompañaría con laban, la versión árabe del yogurt.

“Todo eso me conecta con mi abuelo, quien ya falleció. Me traslada a esa casa gigante donde vivía, y donde preparábamos desde chicos carne molida en máquinas muy antiguas y cocinábamos día y noche”, rememora.

Sabores del mundo

Gracias a su trabajo, Obaid ha podido conocer varios rincones del mundo. Nunca ha dudado en probar lo típico de cada lugar. Pero si tuviera que escoger una segunda cocina favorita, sería la japonesa, específicamente el sushi.

“Nunca he ido a Japón pero el sushi me encanta. Creo que el gusto por este plato es adquirido y aprendido, porque al principio me cargaba por el pescado crudo. Aprendí a prepararlo y a comerlo hace aproximadamente diez años”, cuenta.

Qué sí y qué no

“Me gustan los platos bien elaborados, que tengan mano de obra de cierta forma”, dice, pensando en la cocina árabe y también en la japonesa, pues ambas tienen en común la complejidad. “A través de ese trabajo manual se entrega cariño,

y eso es algo que siente no solo quien lo prepara, sino quien lo degusta”, comenta.

Pese a su gusto por probar nuevos sabores, admite que para ella es casi imposible comer entrañas de animales: “No puedo soportar las panitas, los riñones o el corazón”. Y desde otro extremo, dice que tampoco tolera la leche con plátano. “Son cosas que nuestras mamás nos obligaban a comer en la infancia, y al menos yo lo rechacé a tal nivel que hasta el día de hoy me queda en la memoria”, asegura.

DONDE LAS PAPAS QUEMAN

¿CONEJO? MEJOR AL HORNO

POR ELIO GABALO

La voy a hacer corta, como esta semana con feriado doble. Me peleé con mis hermanos y cuñadas porque me dijeron amargado, después que les nombrara un racimo de observaciones contra el conejito de Pascua. Observaciones que —obvio— había escrito una noche desvelado, esperando la ocasión perfecta para esgrimir las. Hasta que, léase con esa voz grave de Rojo Fama Contra Fama, “llegó el momento”.

Fue exactamente el sábado pasado, en pleno pasillo del supermercado. Mi posición era que no deberían comprarles ni esconderles los huevitos de chocolate a sus críos, porque hacerlo era subestimar su capacidad de raciocinio y acostumarlos a una tradición capitalista que no venera “el verdadero sentido del Domingo de Resurrección”.

Les decía que esta mentira podría resultar muy confusa para mis sobrinos, al pensar que un mamífero de orejas largas podría poner huevos como las gallinas. Me respondían que “filo el conejo”, lo hacían por el chocolate y el asunto de buscarlos.

Es que ahí tenía otro tema, por supuesto que anotado en mi lista de observaciones. Y es que este roedor ficticio era una forma más de comercialización de la Semana Santa que, aparte de no tener sentido, podía generarles comportamientos negativos a los menores, fomentándoles la idea de que solo los ganadores (quienes encuentran los huevos) merecen una recompensa. Y ni hablar de ese chocolate. Grandes y pequeños. Huecos y macizos. Con o sin sorpresa. Todos altos en azúcares, grasas saturadas y



calorías, que lo único bueno que tienen es que ya sacaron al conejo del envoltorio. No por obra y gracia del Espíritu Santo, sino más bien por una legislación que data desde 2016.

¿Adónde se habrá ido ese conejo tan simpático y rimbombante? Desconozco esa parte del mito, pero tengo una sugerencia: a una sartén con aceite de oliva a fuego medio y, después, a una bandeja para hornear. Acurrúquelo entre cebollitas, zanahoria, apio y ajo, mientras lo baña con una mezcla de vino tinto, caldo de pollo, tomillo y hojas de laurel. Noventa minutos y voilá. No tan santo... pero tampoco amargo.



@ vik_wine
vikwine.com

VIK INGRESA AL CIRCUITO LA PLACE DE BORDEAUX



VIK en la cima de los vinos íconos a nivel mundial. Con su añada 2019 es comercializado a través de "La Place de Bordeaux", el circuito de vinos de alta gama más prestigioso a nivel mundial.

LA NUEVA COCINA ORGÁNICA DE VIÑA VIK

VIK realizó el lanzamiento de su tercer restaurante, VIK Zero, emplazado en la huerta orgánica ubicada entre los viñedos de la propiedad y dirigido por el chef ejecutivo Pablo Cáceres. Una cocina orgánica de primer nivel, cuyos ingredientes son cosechados momentos antes de ser preparados, lo que brinda a los asistentes una experiencia única para que disfruten del terroir del valle de Millahue.



Fotos: Marcel Ramírez y Edmundo Sepúlveda

SANTIAGO NO ES CHILE

Hotel Santa Cruz: La colonia y el campo, un dos por uno

En la zona de Santa Cruz se huelen uva, mostos y campo. Y el pasado de Chile se enfrenta como un historia que susurra. El Hotel Santa Cruz, frente a la Plaza de Armas de la ciudad, destaca por su arquitectura, que refleja la historia colonial de la región, con habitaciones amplias y cómodas, además de un servicio cercano y con la hospitalidad propia de la zona. El hotel cuenta con piscina al aire libre, coctelería y cocina de autor en su terraza Palapa, piscina temperada y terapias de relajación en el Inka Spa, como también una propuesta gastronómica única en su restorán Los Varietales.

Con platos creativos y una selección excepcional de vinos, Los Varietales utiliza ingredientes locales para crear platos que combinan técnicas modernas con tradiciones culinarias antiguas. El ambiente elegante y sofisticado del restaurante, con vitrales y cerámicos pintados a mano, entrega una experiencia inolvidable para comenzar el día con desayunos campestres estilo buffet, almuerzos y cenas con parrillas de cordero, pastas, como guisos, postres y aperitivos locales.

Una de las grandes novedades en Santa Cruz es la recientemente inaugurada Casa de Los Espíritus, que mezcla la historia de la destilería chilena con el sello de Gino Falcone, en un estilo relajado, una decoración rústica y popular. Con música en vivo, la cantina ofrece una selección de vinos, cervezas y cócteles, además de una variedad de tapas y platos con ingredientes frescos y locales.



LA CAVA

Un mes y todo el año

Dentro de la gran variedad de vinos disponibles en Chile, dos ya comenzaron a marcar tendencia entre las mujeres, y no por su tonalidad, sino por la ganas de probar algo distinto. Esto es pura cuestión de sabor.

POR ÁLVARO TELLO



VIK, La Piu Belle Rosé

Producido en el valle del Cachapoal, La Piu Belle Rosé 2021 destaca primero por la belleza innegable del diseño de botella, pero también por su contenido: este rosado se muestra elegante en boca desde el comienzo.

En nariz hay notas florales muy sugerentes y, en boca, el balance entre frutas y acidez es maravilloso, y todo lo que sea rúgula con salmón crudo o mozzarella de búfala, viene al dedo. Es el vino de entrada o ideal para empezar a conocer esta viña ya clásica del Cachapoal.

Precio promedio \$19.900. En tiendas como La Vinoteca.

Valdivieso Eclat

Si bien la cepa cinsault tiene su fuerte construido al sur de Francia, en Chile ha dado increíbles vinos en valles sureños como en Guarilihue, valle de Itata. Y hace poco tiempo el cinsault ha sido mezcla y parte de vinos espumantes. Viña Valdivieso eligió el cinsault como variedad única para Eclat, un espumante brut rosé que en boca tiene una acidez muy balanceada, una burbuja fina y elegante. Tiene exquisitos aromas a frutas rojas típicos de la variedad en Chile, y es muy recomendable acompañarlo con queso camembert.

Precio promedio en retail \$10.500.





**ELABORADA EN BARCELONA
CON 100% INGREDIENTES NATURALES
SIGUIENDO LA RECETA ORIGINAL DE 1876**

LOS CABALLEROS DE HIERRO DETRÁS DEL BARRIO EUROPEO

Cuando eran niños, nadie podía visualizar que los hermanos Raide se convertirían en los creadores de uno de los polos gastronómicos de moda en Santiago, constituido por cuatro restaurantes, una cafetería y una heladería vegana. Aquí, Max, el mayor de ellos, cuenta parte de su historia.

POR DANIELA TAPIA

Una cuadra completa, delimitada por Vitacura, Alonso de Córdova, Francisco de Aguirre y Pedro de Villagra, alberga al conocido Barrio Europeo, un polo de restaurantes que los empresarios gastronómicos Max, Juan Pablo y Domingo Raide fundaron en plena pandemia, y que reúne a los locales Casa Las Cujas, Ostería Maiori, Jardín Secreto y Moriawase. A ellos se suman la cafetería KMO y la heladería vegana Poga.

Max Raide es el hermano mayor y un emprendedor nato. Es el hombre encargado de la parte más estratégica y social del clan familiar y hoy, a sus 42 años, acaba de ser padre. Junto a él trabajan los mellizos de 34 años Juan Pablo, el cocinero autodidacta y de gran experticia que supervisa los fuegos del Barrio Europeo; y Domingo, fanático del paracaidismo, quien maneja las operaciones y los contenidos en este lugar.

La historia empresarial de esta familia comenzó cuando Max entró a la universidad, mientras sus hermanos aún estaban en el colegio. Ahí desarrollaron la empresa Raide Service&Company, ofreciendo el servicio de garzones universitarios.

"Fue bien interesante, porque en esos años mientras ellos estudiaban en el colegio y yo en la universidad, la creamos para tener mayor autonomía económica y ser más independientes de nuestros padres. Y logramos tener hasta 300 personas trabajando. Yo estuve ahí hasta los 25 años y después los mellizos siguieron en esto, ya que me tocó dirigir Jóvenes Líderes y después ser parte de la Corporación Mañana. Lo bueno es que dimos trabajo a muchos estudiantes de distintas universidades", cuenta, y dice que una pieza clave en esto fue su padrino Leon Avayu, cabeza del Grupo Indumotora, quien ha sido su gran consejero. También su tío Juan Sutil, con quien conversa regularmente.

Luego, la empresa comenzó a diversificarse y en paralelo crearon su actual matriz, el Grupo Liderazgo, con el que desarrollaron eventos de coaching, "invitando a distintos personajes a las universidades y recibiendo hasta 500 estudiantes en cada



oportunidad. Así, esto se fue ampliando a nuevos negocios".

La entrada al mundo gastronómico

Después de seguir explorando alternativas en la política y en los eventos, entraron al negocio de las cafeterías -área que vendieron después a Manfred Paulmann- y hace 10 años desarrollaron Casa Las Cujas, en Cachagua. Tenían una fuerte conexión con la playa, cuenta, por lo que el sello de su apuesta gastronómica partió por la sustentabilidad, generando una relación con pescadores artesanales que se mantiene hasta hoy.

"Lo bonito que tiene Casa Las Cujas es que somos nosotros tres. Fue el primero y lo iniciamos nosotros, y en los veranos iban cambiando los chefs: Gonzalo Peñafiel, Andrés Vallarino, el Seba Jara, todo lo que habla de experiencia gastronómica. Hoy día la marca está registrada", indica.

Luego, junto a las familias Mandiola y

Maestri, y a Diego Schuler, llegaron al Europeo, "que estaba prácticamente quebrado (...). Estuvimos tres años en que no ganamos ni un mango, perdimos plata como locos, pero fue una buena experiencia con nuestros amigos y socios". Tiempo después fundaron Jardín Secreto y replicaron el concepto de Casa Las Cujas.

"Para el estallido social, creamos el Barrio Europeo. Logramos desarrollar un nicho con gente que quería buena calidad, pero en un barrio entretenido. Ahí nos dimos cuenta de que había que cambiar la mentalidad. Había que hacer una gran propuesta gastronómica, con buen servicio y productos de primer nivel", relata. Y la idea, dice, ha dado resultado: "La gente vuelve varias veces a la semana. Los precios bajaron, pero con la misma calidad".

Por esos días, nació el grupo Cordillera, "que son estas tres familias con las cuales definimos mejorar esta industria: Ignacio Murua, de Mestizo, y con Andrés Belfus, de

La Mar, además de nosotros tres, y ahora se están sumando otros actores gastronómicos", explica.

Un esfuerzo que lo hace pensar que la gastronomía en Chile vive un buen momento, "después de haber vivido dos años infernales para todos, con muchos cierres producto de la pandemia". Se están abriendo nuevos restaurantes y bares, lo que considera una buena señal y cree que podría ayudar al desarrollo de nuevos conceptos en torno a la comida y el vino.

Sin embargo, hay una idea que considera vital para este momento: "Es importante no olvidar los sacrificios que todos vivimos en ese período para que no volváramos a caer en las diferencias que existían entre los actores de esta industria. Es clave que hoy más que nunca estemos unidos, para que quienes nos visitan puedan disfrutar de buenos productos en pescados y mariscos, por ejemplo, a buenos precios y con una gran experiencia".

COLABORA **13^c**

ED[®]

INSPIRA.

MARCOS BAEZA
Chef

NUEVO CAPÍTULO

¿Cómo surgió la pasión por la cocina de Marcos Baeza?
Descúbrelo en el tercer capítulo de ED Inspira



MÍRALO AQUÍ

Visita aquí todo
el recorrido gourmet

DISTRITO Gourmet



Un sitio de contenido

STUDIO DF

Área generación de contenido

VARIETAL

GRUPO DF

RECOMENDADO
DE LA SEMANA

EL PLATO
DE MI VIDA

ESTRENO

EN BOCA

EN MODO
ORGÁNICO

¿COCINERO
O CHEF?

LA CAVA

SANTIAGO
NO ES CHILE

EL PICOTEO

A TU MESA

FERIA
ALMACÉN

BOMBA
FOODIE

RECOMENDADO

Buriana, viento fresco

POR PILAR HURTADO

El nuevo restaurante del empresario gastronómico italiano Francesco Vannucci (Brunapoli, Bru), sobria y elegantemente ambientado, se inspira en un viento frío llamado Buriana, que irrumpe en el verano italiano y transforma un día de sol en una tormenta.

Así, la carta de Buriana tiene dos partes. Una, con los platos clásicos de Italia, y otra, donde pasó este viento y dejó una propuesta que mezcla ingredientes, técnicas y sabores de otros lares.

¿Algunas tentaciones de esa carta innovadora? Berlín de langostinos y foie gras, katsu sando de res apanada y pesto de rúcula o una gyoza rellena de osobuco a la milanesa.

Alonso de Córdova 3788, Vitacura. Cuenta con estacionamiento.

Horario de atención: lunes a sábado de 13:00 a 16:00 y 19:00 a 01:00. Domingo de 12:00 a 18:00 horas.

Reservas al +56 9 9717 8883

Instagram: @burianaristorante



RECETA

Usuzukuri pez de roca, por Marcos Baeza @Fukasawachile

Ingredientes:

- 1 pescado blanco o salmón
- 2 erizos enteros
- 10 gr cebollín picado
- 10 cc aceite oliva
- 10 gr jengibre fresco
- 10 gr sal
- 20 cc soya
- 15 cc jugo de limón
- 2 ajíes pinche mono

Preparación:

Se limpia el pescado, se deja el filete. Separar guata y lomo, hacer el corte Usuzukuri (se corta el pescado tratando de conseguir una pieza que sea casi transparente). Cortar la fibra y que quede el pescado bonito.

Después de cortado el pescado, siempre en un plato muy frío, agregar unos erizos, cebollín, soya y sal.

Maridaje:

En Japón es sabido que los finos cortes de Usuzukuri armonizan con el suave aroma de lúpulos florales de la cerveza, como Estrella Damm clásica, la que además con su elegante paso en boca ayudará a acentuar el sabor y textura del pescado.



ÉCLAT
Brut Rose
CINSAULT

Encuétralo en: www.tiendavaldivieso.cl | @eclatwines

Vive momentos inolvidables

Por ser suscriptor **DF** obtén

HASTA **30** % dcto.
En Tienda DF

Algunas de nuestras experiencias:



Estadía en hoteles



Tours en viñas



Gastronomía



Pases temporada de nieve

y mucho más...



Descubre más aquí

Usa tu código **SOYDF**

Tienda **DF**

DIARIO FINANCIERO®

Stock Limitado de Experiencias en Tienda DF y sujeto a disponibilidad y restricciones. Las reservas y canjes se realizan directamente con la empresa que entrega el servicio. Código "SOYDF" aplica descuento sobre precio referencial publicado. Vigencia de uso de la experiencia indicada en el descriptivo. Venta Tienda DF es operada por Passline.com

