

DEL LADO DE LA ABUNDANCIA

Autor de textos sobre cocina chilena, Roberto Marín defiende la sencillez, densidad y gracia de la gastronomía tradicional, no apta "para intestinos neuróticos".

RODOLFO GABRIEL

El doctor Roberto Marín, autor de "Cocina chilena de norte a sur" y "Chilenos cocinando a la chilena", escribe en la revista "Gourmet", asesora al restaurante la Negra para que su carta resulte sencilla y es un interlocutor entusiasta

cuando se trata de hablar de buena mesa.

«¿Qué gracia le encuentra a la cocina chilena?»

«Su mayor gracia es que es nuestra y característica de nuestra propia cultura gastronómica, que ha evolucionado junto con la historia.

«¿Cómo la retrata?»

«Como una cocina recia, de platos apertinosos, contundentes, aromáticos, enjundiosos, abundantes en grasas. Es una gastronomía sin medias tintas, de digestión laboriosa, repetidora, no apta para estómagos enjutos, vesículas calculeasas ni intestinos neuróticos.

«Lo normal es que los médicos aconsejen dietas ligeras y desabridadas. ¿Cómo explica que usted defienda los platos generosos en mantequilla de campo?»

«Este tipo de cocina se construyó con el país. Hemos tratado de aliviarla, reemplazando sus grasas densas, como materia de cordero o mantequilla, por aceites vegetales. Hemos reducido el número de platos, de ocho a doce en los banquetes de antes, a entrada, sopa, fondo y postre. Y disminuimos las porciones. Es bueno no comer grasas innecesariamente, pero no vamos a sacrificar la vida por un poco de colesterol cuando hay remedios para ello. Pienso que las ansias de vivir más no justifican vivir mal.

«Según su experiencia, ¿lee la gente los libros de cocina chilena?»

«Se lee: voy en la tercera edición de mi libro "Chilenos cocinando a la chilena", que ya ha vendido alrededor de 2.500 ejemplares. Es un libro que se vende mucho como regalo a los chilenos que viven en el extranjero. Y también como regalo de bodas, con la esperanza de que la novia aprenda a cocinar.

«¿Qué es lo bueno de la cocina chilena?»

«Lo bueno es muy sabroso y nutritivo en su sencillez, y persiste en la clase media y el pueblo, que comen "platos de diario" como charquicanes, arvejados, papas con chuchoca o mote.

«¿Y lo malo?»

«Lo malo: algunas intolerancias digestivas, porque requiere intestinos bien acondicionados.

«¿Por qué destaca menos que la peruana, por ejemplo?»

«Porque la peruana es mejor. Desde el aporte indígena, que correspondía a un imperio, como ocurrió en México. Acá, en cambio, el aporte fue elemental.

«¿Cree que la cocina chilena desaparecerá sofocada por la comida chatarra?»

«Cree que la comida chatarra invadió el mundo, como se ve incluso en Rusia y en China. Pero no significa que la cocina chilena vaya a desaparecer. Porque se le tiene cariño.

El amigable Bonaparte

A partir de una casa tradicional de Providencia, el Quality Hotel Bonaparte (Ricardo Lyon 1229) -afiliado a la cadena Choice Atlantic- duplicó y modernizó sus dependencias para quedar al nivel de cuatro estrellas.

Su gerente, Pedro Le Roy, explica que optaron por el estilo personalizado: una preocupación por el huésped que no significa costosas propinas, sino una dedicación real, poco común en el impersonal mundo de los viajes.

Su amigable restaurante acaba de lanzar la carta de primavera, preparada por los chefs Eduardo Curiñ y Jaime López. La ventaja del local: terraza, piscina y jardines, aislado de los ruidos de Providencia y estacionamiento.

En entradas (alrededor de \$ 3.500 cada una) ofrece calamari, carpacchos de salmón o filete, machas a la crema o paleta rellena. En sopas (aproximadamente \$ 2.000), cuenta con consomé, sopas de coolla y de machini (zapallitos italianos), y refrescante gazpacho, oja sopa andaluz con cubos de hiel.

De fondo (\$ 2.500 a \$6.500), las opciones son corvina, salmón, filete, escalopa, lasagna vegetariana, raviolos, pollo grillé o naturita. Como postre, el restaurante ofrece tulipa Bonaparte (preparada con galletas, helado y crema); morrongos, papaya, helados o panqueques. La carta de vinos es reducida pero conveniente: entre \$ 3.500 y \$ 7.200 la botella.

FAMILIA SUAREZ
Armandita
Carnes y Pescados
finos a las brasas
Parrilladas tradicionales
y todo carne
Atención todos los días desde
las 12:30 hrs. horario continuado.
Piso Nono 108 - Barrio Bellavista.
Reservar 737 3409 - 738 0304.

"Las ansias de vivir más no justifican vivir mal".

Viernes 5 de septiembre de 1992 / Las Últimas Noticias / Primera Páa

Del lado de la abundancia [artículo] Roberto Marín Vivado

Libros y documentos

AUTORÍA

Autor secundario: Gambetti, Rodolfo

FECHA DE PUBLICACIÓN

1999

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Del lado de la abundancia [artículo] Roberto Marín Vivado. fot.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile

Mapa