

# 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 GAMBETTA

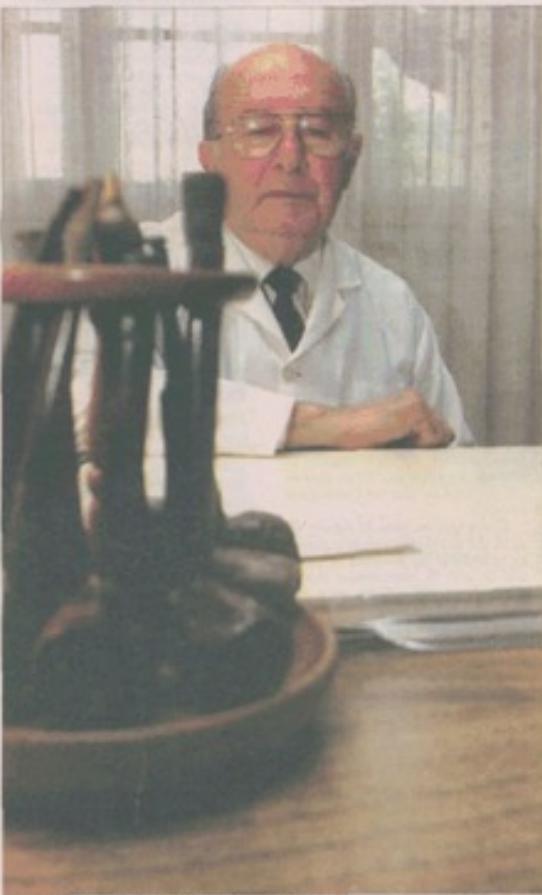
**E**l doctor Roberto Marín, autor de "Cocina chilena de norte a sur" y "Chilenos cocinando a la chilena", escribe en la revista "Gourmand", asesora al restaurante La Negra para que su carta resulte sencilla y es un interlocutor entrañable

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?



"Los análisis de vivir más no justifican vivir mal".

-Como una cocina rica, de platos apetitosos, contundentes, aromáticos, enjundiosos, abundantes en grasas. Es una gastronomía sin medias tintas, de digestión laboriosa, repetidora, no apta para estómagos enjutos, vesículas calculeadas ni intestinos neuróticos.

-Lo normal es que los médicos aconsejen dietas ligeras y desabridas. ¿Cómo explica que usted defienda los platos generosos en mantecilla de campo?

-Este tipo de cocina se comenzó con el país. Hemos tratado de afirmarla, reemplazando sus grasas densas, como maníteca de cerdo o mantequilla, por aceites vegetales. Hemos reducido el número de platos, de ocho a doce en los banquetes de setas, a ensalada, sopita, fondo y postre. Y disminuimos las pociónes. Es bueno no comer grasas innecesariamente, pero no vamos a sacrificar la vida por un poco de colesterol cuando hoy remedios para ello. Pienso que las ansias de vivir más no justifican vivir mal.

-Según su experiencia, ¿dónde la gente lee los libros de cecina 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 sabrosa y nutritiva en su sencillez, y persiste en la clase media y el pueblo, que consumen "platos de diario" como charquicán, arvejados, papas con chicharrón o more.

-¿Y lo malo?

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

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

-Porque la peruviana es mejor. Desde el aporte indígena, que corresponde 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.

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

En entradas (alrededor de \$ 3.500 cada una) ofrece calamari, carpaccios de salmón o filete, mucha a la crema o pollo relleno. En sopas (aproximadamente \$ 2.000), cuenta con consomé, sopas de cebolla y de zucchini (zapallitos italianos), y refrescante gazpacho, esa sopa andaluza con cubos de hielo.

De fondo (\$ 2.500 a \$ 6.500), las opciones son corvina, salmón, filete, escalope, langosta vegetariana, ravioles, pollo grillé o naturista. Como postres, el restaurante ofrece tulipa Bonaparte (preparada con galletas, helado y crema); merengues, papas, helados o panqueques. La carta de vinos es reducida, pero conveniente: entre \$ 3.500 y \$ 7.200 la botella.

**Armandito**  
Carnes y Pescados  
fines a las brasas  
Parilladas tradicionales  
y todo carne  
Abierto todos los días desde  
las 12:30 hrs. horario continuado.  
Pío Nono 108 - Barrio Bellavista.  
reservar 737 3409 - 738 0304.

## 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](#)