

De Copas En Londres

● El próximo miércoles será la gran noche del vino chileno en Londres. La historiadora Lucía Santa Cruz, autora del libro gastronómico "La buena mano", será la anfitriona del evento que pretende promover los mejores vinos nacionales en el principal mercado vitivinícola europeo.

La invitación es para el próximo miércoles, en el Gibson Hall de Londres, la historiadora Lucía Santa Cruz recibirá a unas 250 personalidades británicas que se reunirán a probar los mejores vinos chilenos. Así la Asociación de Vinos pretende promover sus mejores productos en el mercado más importante de Europa.

La elección de los vinos estará a cargo del sommelier Hector Vergara y el menú es de responsabilidad de Lucía Santa Cruz, quien sorvich un currículum de admi- nistración en temas de sala de pafos, calidad de vengas, y chabitos de mundo al comino acompañados de tomate con alicia- das.

Lucía Santa Cruz se volvió una de las más respetadas expertas gastronómicas de este país tras la publicación de su libro "La buena mano". Por eso en esta entrevista opina con propiedad sobre el gusto y las costumbres culinarias de los chilenos, y sobre la calidad de los vinos que se exhiben en la capital inglesa.

—**Por qué está de moda hablar y aprender sobre comida y vinos?**
—Creo que esto está empezando a ser una moda mundial. Uno se habla sobre gastronomía. Eso es así no sólo en Europa, sino también en Australia, por ejemplo, algo me- jor lo que debemos tomar nota es de los chilenos porque nuestro gran competidor sobre todo en materia de vinos, es Australia. En ese país se está dando un gran giro gastronómico, con mucha creatividad.

—**¿Qué está pasando en Chile?**
—Siento caso, esta ten-

de las preguntas que se los formula- ba a las personas era para saber qué hacían en el momento de ir a un restaurante y pedir un bistec a punto, se lo servían revuelto. La idea era saber si lo devolvían, re- clamaban y se lo comían o se lo co- mían sin decir nada. Y había una correlación exacta entre los países de mayor desarrollo, que man- daban de vuelta el bistec, y los de menor desarrollo, donde la gente se comía la carne crudiada. Cuan- do revolvían, los chilenos son po- pularmente o mueren. Creo que aquí la exigencia de los derechos por parte de los consumidores es incre- pante.

—**¿Desde falta exigir más?**
—En la calidad de las comi- das, más que en otras cosas. Me- jor me voy a poner mucho enfoca- do en la infraestructura de los res- taurantes y poco en el servicio. Definitivamente, en los restauran- tes lo que vale es el chef.

—**Hay buenos restaurantes y comida de nivel internacional en Chile?**
—Creo que hay. A mí, por ejemplo, me gusta el Sotelo. En ge- neral, los hoteles, tienen buenos restaurantes. El problema de muchos restaurantes chilenos es que son bastante caros —están a un nivel de precios internacional—, pero no tienen un regular. Uno va una vez, está muy bueno, pero vuelve una segunda vez y la co- mida está regular. Eso sucede con muchos. Ahora, hay otro tipo de restaurantes que no son ni tan ca- ros ni tan sofisticados, pero man- tienen un nivel parecido, como el Flamingo. También creo que los restaurantes pequeños están ha- biendo una gran contribución. Restaurantes como "De canguro a cordero" tienen precios muy rati- onales, y su comida es muy buena y pareva.

—**¿Cuál son los favoritos que Chile puede exhibir en materia gastronómica?**
—Cada uno las materias pri- mas más maravillosas del mundo. Las ligas del mar chileno las debería cualquier país del mun- do y así las aprovechamos todo lo que podemos. Hay pescados que no se comen y que si se sacan del mar porque cuando introducción en el mercado y, sin embargo, son maravillosos, como el ballaje o el pejeperro. Lo que pasa es que so- mos poco creativos y preparamos siempre las mismas cosas a la paraguana, cuando las muchas se pueden hacer de cinco mil formas.

—**La fortuna de la comida chilena sólo pasa por los mariscos?**
—No. La fruta chilena tam- poco tiene parangón en el mundo. Tenemos un vino especial, de he- chos frías, que permite una ma- dación más lenta de la fruta y eso permite que en punto sea exqui- sita. Yo sostengo, por la historia de vinos libres de neotías, que hubo una época de oro de la ga- stronomía chilena, porque era su- ches más creativa. A comienzos del siglo pasado se comían muchas aves de casa como tortugas, galli- nas y perdices, y se hacían mu- chas combinaciones curiosísimas de carnes con mariscos. Había más sutileza, diversidad y refina- miento.

—**¿Qué pasó entonces?**
—Creen que con las crisis que ha vivido el país y la profunda pobreza que este experimentó desde la década de los treinta en



La historiadora Lucía Santa Cruz encabezará la presentación de vino chileno que se realizará en Londres el próximo miércoles.

adelante, el nivel gastronómico bajó y terminamos en los sesenta comiendo pato york y filetes revu- lidos con papas después. Cuando se pierde el poder económico, se pierde todo. Ahora, con también la buena muchas virtudes, porque permite la gigantesca movilidad social que existe hoy. Ahora el mercado es mucho más amplio y no está reducido a una pequeña élite. Todos quieren participar de la gastronomía, del vino y del buen vivir.

—**¿Considera que nuestra ga- stronomía es pobre?**
—Sí y no. Yo sé que no tena- mos muchas recetas específicas mente chilenas, pero creo que se adaptan a muy chilenos. Cuan- do yo escribo inglés, encuentro que no pueden haber comido me- jor. Los empanados de queso son un lujo en cualquier parte. El gas- trol de chorizo es maravilloso si está bien hecho. Lo mismo pasa con el caviar de caviar, que es una de las mejores cosas de pescado. Creo que tenemos recetas, pero son po- co valoradas. La generación de mis hijos no sabe lo que es la cha- chaca, el mudo, el rocapayo o los pastranos.

—**Por qué los restaurantes de comida chilena no han tenido éxi- to?**
—Creen que no han dado en el clavo porque lo que hay que re- vertir es el gusto chileno, no el por- tador. Los extranjeros se vuelven locos con el guiso de rocapayo, por ejemplo, que aquí es muy poco valorado.

—**¿Qué debería probar un ex- tranjero que viene a Chile?**
—Las machas, la costilla fre- ca —que es totalmente desarro- llada fuera y es maravillosa—, el cordero, la cordera, todas las fru- tas y los guisos. Yo, por ejemplo, hago un filete de rocapayo con sal- ta de crudos, que gusta mucho.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

—**¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a co- cinar y beber mejor?**
—Creen que los libros de co- cina son fundamentales. Los que- mos, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser goloso, valorar el resul- tado esperado y probar, conocer los productos.

en Londres tiene la intención de asociar los vinos chilenos con una comida exquisita, una gente que sabe mucho de vinos y que está acostumbrada a beber los muje- res.

—**¿Los vinos chilenos pueden satisfacer el gusto de gente tan ex-igente como lo que usted ha llevado a esta cena?**

—Como siempre de que los vi- nos que se van a servir están a la altura y no tengo ningún temor de que podamos poner un buen vino, ya que se trata de vinos con más tiempo de elaboración y más exi- tudad. Creo, sin embargo, que aún es necesario anticipar de mejor manera los criterios y los paráme- tros objetivos con que se define un vino como persona. Aunque debe- mos recordar que hace 12 o 14 años los vinos chilenos ni siquiera existían la fecha de su cosecha o la procedencia, todavía hay mucho que evolucionar.

Para bien, la comida que hacemos

en Londres tiene la intención de asociar los vinos chilenos con una comida exquisita, una gente que sabe mucho de vinos y que está acostumbrada a beber los muje- res.

—**¿Los vinos chilenos pueden satisfacer el gusto de gente tan ex-igente como lo que usted ha llevado a esta cena?**

—Como siempre de que los vi- nos que se van a servir están a la altura y no tengo ningún temor de que podamos poner un buen vino, ya que se trata de vinos con más tiempo de elaboración y más exi- tudad. Creo, sin embargo, que aún es necesario anticipar de mejor manera los criterios y los paráme- tros objetivos con que se define un vino como persona. Aunque debe- mos recordar que hace 12 o 14 años los vinos chilenos ni siquiera existían la fecha de su cosecha o la procedencia, todavía hay mucho que evolucionar.

Para bien, la comida que hacemos

Por Ricardo Leiva

"El problema de muchos restaurantes chilenos es que son bastante caros, pero su calidad es irregular".

De copas en Londres [artículo] Ricardo Leiva

Libros y documentos

AUTORÍA

Santa Cruz Sutil, Lucía

FECHA DE PUBLICACIÓN

2001

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

De copas en Londres [artículo] Ricardo Leiva. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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

Mapa