



► Fernando Sáez propone un mapa de crítica gastronómica

Editan guía con los mejores restaurantes capitalinos

Después de publicar una novela (El Aire Visible), una biografía literaria sobre Delia del Carril (Todo Debe Ser Demasiado) y de ejercer continuamente la crítica gastronómica, el escritor Fernando Sáez se decidió a hacer una suerte de mapa seleccionado de los restaurantes de Santiago, para que "salir a comer sea un placer y no un mal rato".

La Guía Crítica Gastronómica, editada por el grupo Aguilar, presenta unos 40 lugares considerados como los mejores en sus especialidades en Santiago, considerando calidad, precios, servicio y ambiente. Desde comida chilena, española y peruana hasta francesa e india se puede encontrar en estas páginas, que han sido ordenadas por barrios para una fácil orientación.

Santiago Poniente, Centro, Bellavista y Lastarria, Providencia, Ñuñoa-La Reina, El Bosque, Vitacura-Las Condes, El Arrayán-Lo Barnechea, son los sectores que el crítico propone y que incluso describe y caracteriza.

Sáez habla de restaurantes clásicos, nuevos, caros, baratos, míticos y sobre todo de buena cocina, donde están, por ejemplo, las maravillas de Ostras Azócar, en calle Bulnes, o el exotismo del Majestic, en Santo Domingo, y las pastas familiares del Danoi, en Av. Italia. A cada uno le asigna una calificación que permite hacer una relación entre precio, calidad y atención.

Si bien el autor recurre a elementos concretos para criticar, tiene claro que "en lo que se refiere a la gastronomía, en el cotidiano y obligatorio asunto de comer, las diferencias de opinión son enormes. Y acá no se puede cechar mano a la objetividad, que si en todo es relativa, en esta materia lo es más".

Conocedor del rubro, el escritor sabe que "un plato cualquiera, además de la calidad de sus ingredientes, pasa por los estados de ánimo del cocinero en su preparación, del mozo que lo sirve y finalmente del cliente que aprueba o rechaza, no tan sólo por la calidad sino por su predisposición. Por eso es que es tan veleidoso este asunto". Y por eso "es difícil encontrar un restaurante perfecto, que siempre sea lo que alguna vez fue".

Esta guía, según Sáez, pretende estimular a que mejore el profesionalismo y el servicio para aquel que siempre tiene la razón: el cliente.

Completa la edición un aporte delicioso: una selección de las mejores recetas de los restaurantes.

AAF-4367

lo hue 30-XI-1998 p30

44

Editan guía con los mejores restaurantes capitalinos [artículo].

Libros y documentos

FECHA DE PUBLICACIÓN

1998

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Editan guía con los mejores restaurantes capitalinos [artículo]. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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