

PAULA



CHILE GOURMET

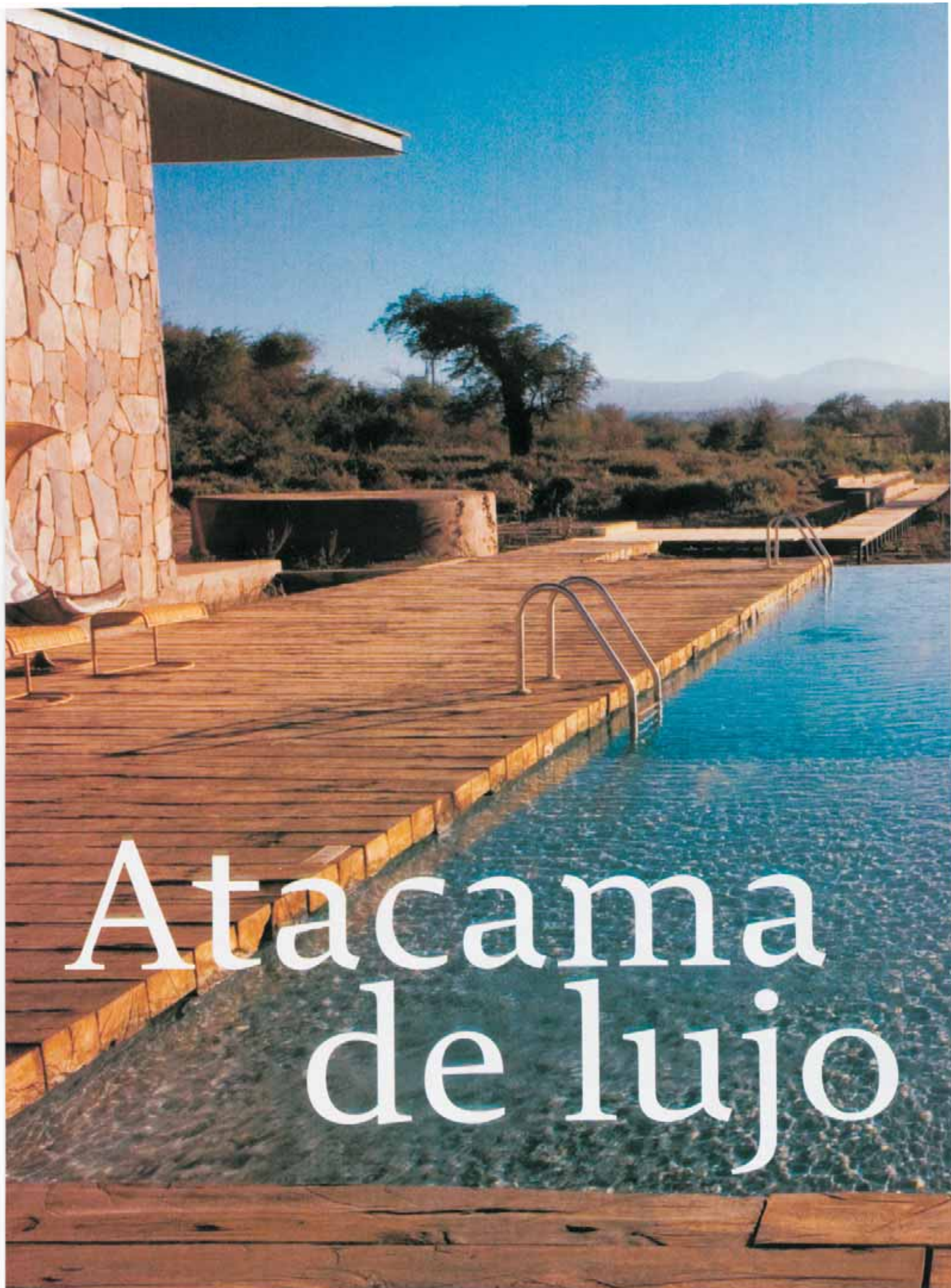
ESPECIAL COCINA



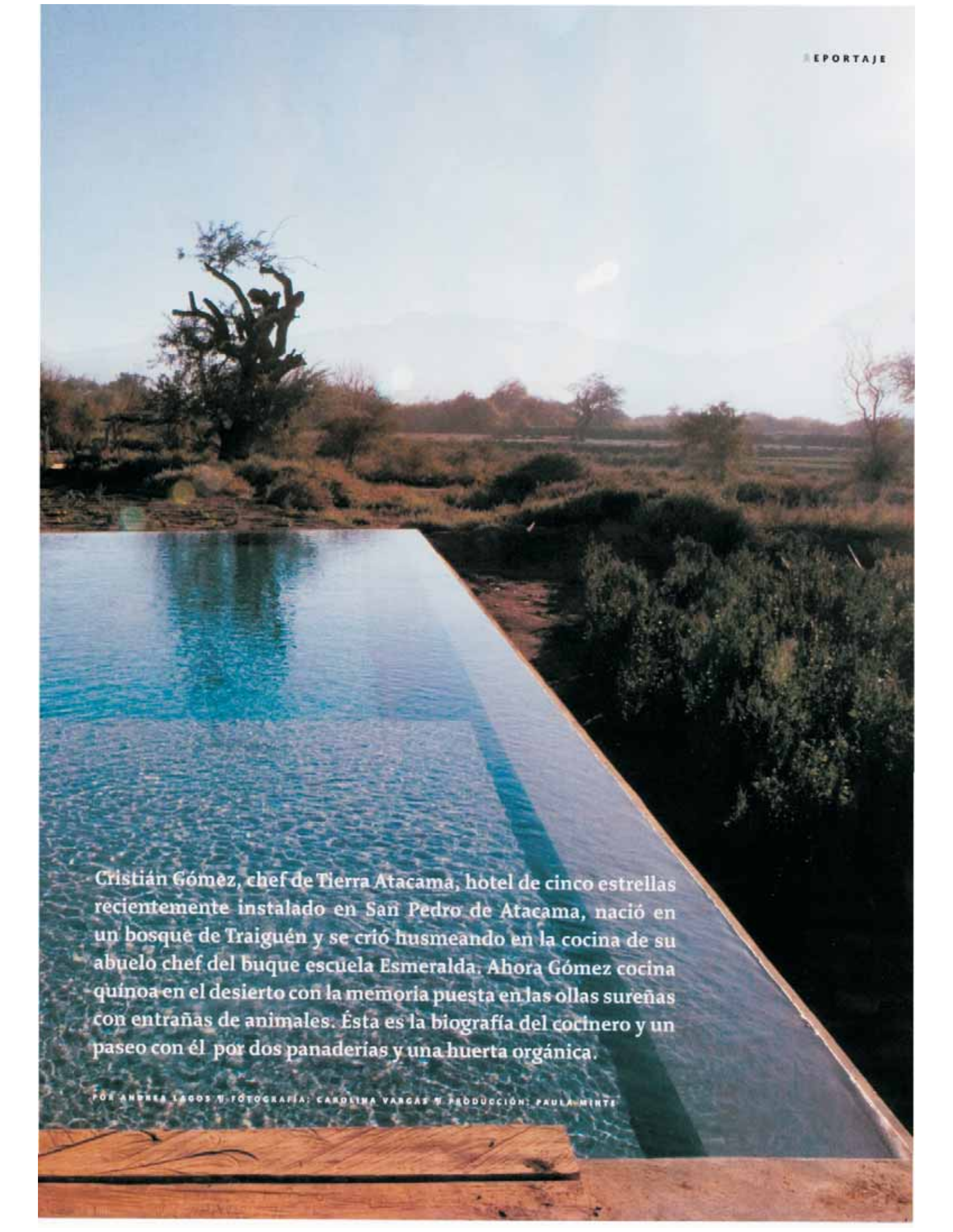
ABRIL 2008 \$ 2.400



7 806635 001008



Atacama de lujo



Cristián Gómez, chef de Tierra Atacama, hotel de cinco estrellas recientemente instalado en San Pedro de Atacama, nació en un bosque de Traiguén y se crió husmeando en la cocina de su abuelo chef del buque escuela Esmeralda. Ahora Gómez cocina quínoa en el desierto con la memoria puesta en las ollas sureñas con entrañas de animales. Ésta es la biografía del cocinero y un paseo con él por dos panaderías y una huerta orgánica.

POE ANDREA LAGO S. FOTOGRAFÍA: CAROLINA VARGAS S. PRODUCCIÓN: PAULA MENTE



HOY, EN LA COCINA DEL TIERRA ATACAMA HAY TABBOULEH DE QUÍNOA CON LECHUGAS ORGÁNICAS Y RICA-RICA, UNA HIERBA DULCE QUE CRECE EN PLENO DESIERTO.

Cristián Gómez, el chef del hotel, amolda los bocados de tres colores con tubos de pvc. En la mañana sacó matas de quínoa para mostrarles a los comensales a la madre del cereal. A Gómez le gusta el origen. Cuando revuelve las ollas de acero inoxidable en la cocina de alta tecnología del hotel, su recuerdo se va para atrás, hacia los fondos de fierro de su abuelo Ramón.

El anciano cocinaba para la Esmeralda. Cuando bajaba de alta mar se iba al sur, a Traiguén, a cosechar miel. Su nieto, Cristián, en ese tiempo de 11 años, lo observaba mientras metía su pequeño dedo en un frasco rebosante de miel de ulmo.

Después de cerrar el panal, Ramón y su nieto se iban a la cocina que encendían con leña del bosque. Allí, el abuelo preparaba platillos con carne y miel. El nieto nunca había probado ni imaginado semejante mezcla. A la mesa puesta con mantel de hule el abuelo hacía llegar humeantes cocimientos con entrañas de animales. El potente caldo hacía que la familia completa se fuera a la cama a reposar.

De eso se acuerda Cristián Gómez cuando inventa platos con peritas de pascua de Socaire y pescado mahi mahi o agrega pistachos a ensaladas hechas con hojas cultivadas en una huerta orgánica de Séquitior, un sector aledaño. ¿Su comida favorita? El guiso de cochayuyo con verduras al estilo Clara Rosa, su madre; y carne en punto inglés (de vuelta y vuelta, casi crudo en el centro) como la preparaba su abuelo, que vivió 95 años derecho como roble, y sano como lechuga.

La mesa está servida en el hotel y el chef sale al comedor a ver si todos están con la guatita llena y el corazón contento. Y sí, están.

Los comensales comen y brindan por el lujo hecho con productos sacados de la tierra más seca del mundo. Aquí, las maravillas, los zapallos italianos, los tomates cherry, los choclos imperfectos y las parras saben concentradamente.

—¡Wonderful!— celebra un equipo inglés de televisión que visita la zona.

Brindan todos. El chef guarda silencio, sonríe apenas y baja los ojos, tímido protagonista. Helo aquí por su curriculum, buena mano y bajo perfil: cuatro años en el Hotel Santa Cruz, de Carlos Cardoen, dos en Portillo, un año en el Hotel Pucón y dos en el de La Frontera. Cinco años en el Terrado Suite de Iquique y tres en un restorán de su familia en Bariloche. Ahora es la estrella culinaria del desierto y, aunque su padre militar quería que fuera ingeniero comercial, en las mesas del Tierra Atacama abundan bocas de todos los rincones del planeta pidiendo comer de su mano.

La comida ha terminado. El chef nos invita a pasear por San Pedro de Atacama para presentarnos a algunos de sus proveedores locales.

La huerta de Cathy y Roberto

Hace doce años Cathy Holmgren y Roberto Tampier vivían en Viña del Mar, tenían 35 años y sentían que la vida en la ciudad no era lo que querían para el resto de sus vidas. Un día, partieron con sus hijos en jeep a San Pedro de Atacama. Allí, alguien les vendió un pedazo de tierra de Séquitior que no tenía más que chañares, terrones y piedras. Con sus propias manos hicieron una casa de adobe. En el patio, paletada tras paletada, armaron una mini granja con invernadero, huerta orgánica, cabras, gallinas y conejos que los alimentan a ellos y les sirven para vender a los hoteles y restaurantes del pueblo.



Phillipe, el joven panadero francés, hornea empanadas de queso de cabra de la zona. Además, amasa panes con higo o aceitunas, croissants y baguettes hechos con levadura madre. Ésa es una de las picadas del chef del Tierra Atacama. Otra es la huerta orgánica de Séquitor donde se abastece de lechugas crespas, rúculas y eneldo fresco, milagros del desierto más seco del mundo. ¿Y dónde encuentra la marraqueta perfecta? En Monypan, donde la hacen en horno rústico, sin máquinas ni preservantes.

El chef Cristián Gómez cuando ya no tiene provisión en su huerta compra las verduras aquí. En el invernadero, a donde nos invitan a pasar, hay lechugas crespas parecidas a la rúcula y sucrine de hojas lisas, pequeñas y verdes. También crecen albahaca morada cultivada con semillas traídas de Eslovenia, eneldo fresco, menta para postres y mojitos, romero de castilla, orégano y espinacas baby.

Ni un químico cae sobre estas hojas. Abonan la tierra con compost hecho con guano de chivos y sacan a mano malezas y plagas.

Paralelamente –por si este trabajo fuera poco– hacen queso con leche de cabra, carteles tallados en madera rústica para los restaurantes –todos los de San Pedro tienen la misma estética– y bandejas de cóctel con incrustaciones de minerales del desierto, que venden desde \$ 50.000 a turistas.

El chef, nuestro chef, se lleva de esta huerta varias bolsas de hojas verdes para ensaladas a \$ 2.000 (rinden como 8 lechugas de las que se venden en Santiago) y potes de 300 g de tomates cherry a \$ 3.000 para alegrar sus platos. Para el mojito, surte a su barman de las hojas de menta fresca.

¿Todo listo? Partimos con el chef a comprar el pan.

El francés de Caracoles

En la calle Caracoles el pan acaba de salir del horno. El joven panadero es el francés Phillipe Lago (27 años), chef titulado en la Escuela de Chaize Dieux, de Francia. Sus delicias son el pan de higo (\$ 2.200 el kilo), de nuez (\$ 3.000), de aceituna (\$ 2.800) y candeal, a \$ 750, chocosos crujientes para untar con mantequilla. Muy temprano pone en sus canastas de mimbre baguettes, croissants y empanadas de queso de cabra para que los clientes tomen desayuno en el patio de la misma panadería, organizada como autoservicio con tazas, platos, coladores con té verde, rojo y blanco y café que entibia el cuerpo.

Nuestro chef ama el croissant de luna, que bebe con un café, bajo un algarrobo en el patio de Phillipe.

El pan perfecto

Aquí hay algo raro: donde el francés no hay pan francés. La verdadera marraqueta chilena el chef Gómez la encuentra en Monypan, la panadería cuyo nombre es fruto de una equivocación. En el Servicio de Impuestos Internos, el señor de la ventanilla no entendió que Mónica quería bautizar su negocio –su sueño sudamericano– resumiendo la frase “No money, no pan”. Creyendo que Money era lo mismo que Mony, el escriba anotó Monypan.

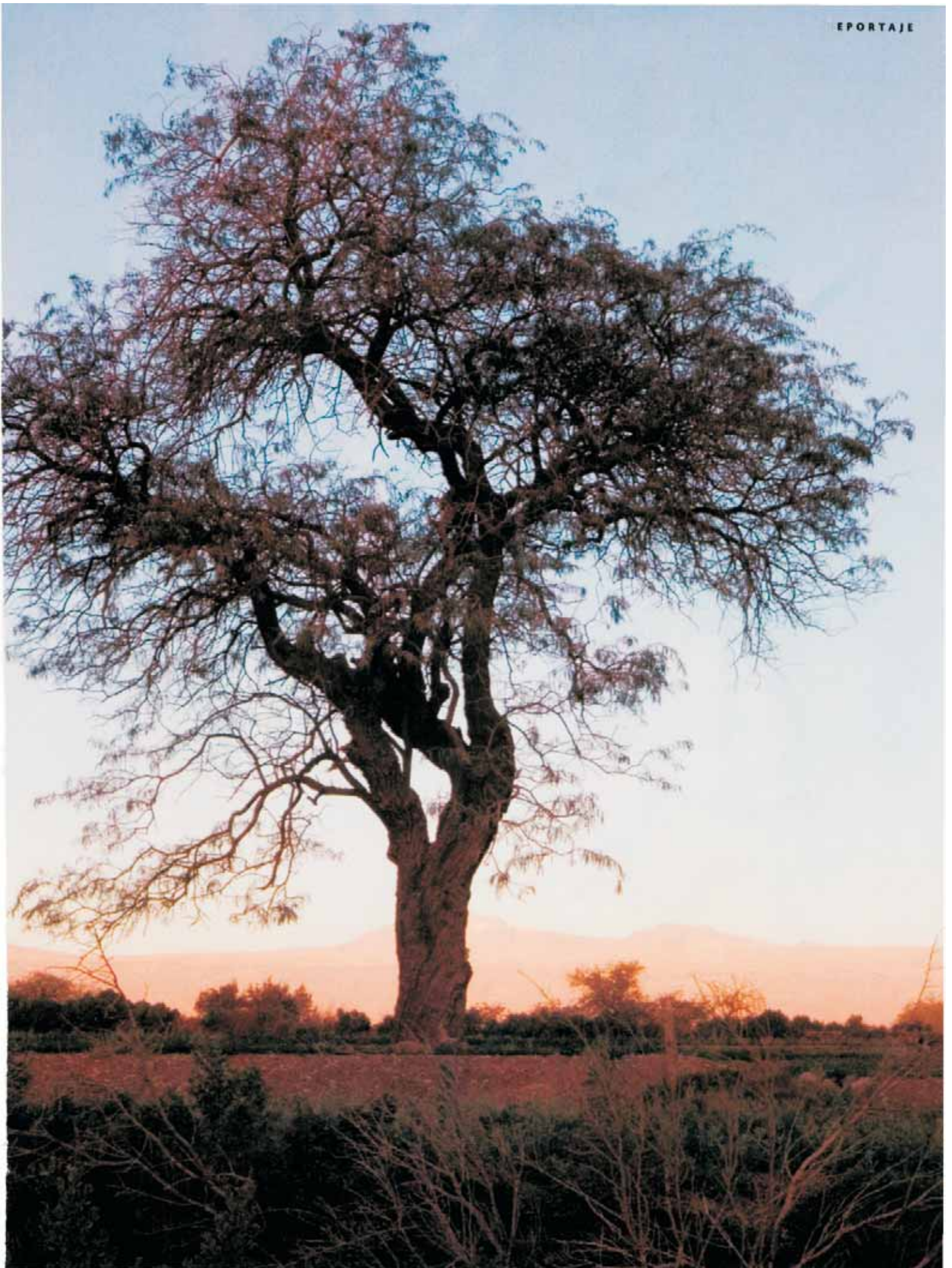
Así se conoce en San Pedro la marraqueta que el marido de Mónica, Hugo Aramayo, hornea en un horno de ladrillos sin máquina alguna. A los 10 años aprendió de su padre, también panadero.

“Aquí todo es artesanal” –dice. Todos los días, a las siete de la tarde, enciende la bóveda que hace las veces de horno y que se calienta hasta las dos de la mañana. A esa hora se apaga el fuego y el horno, a 800 grados, recibe las bandejas de marraqueta cruda. El chef del Tierra Atacama las califica de “perfectas”. No ha encontrado pan chileno que las supere en forma y sabor. Gómez compra aquí, recién salido del horno, el pan de los almuerzos y las cenas del hotel, listo para untar con huevo o mantequilla.

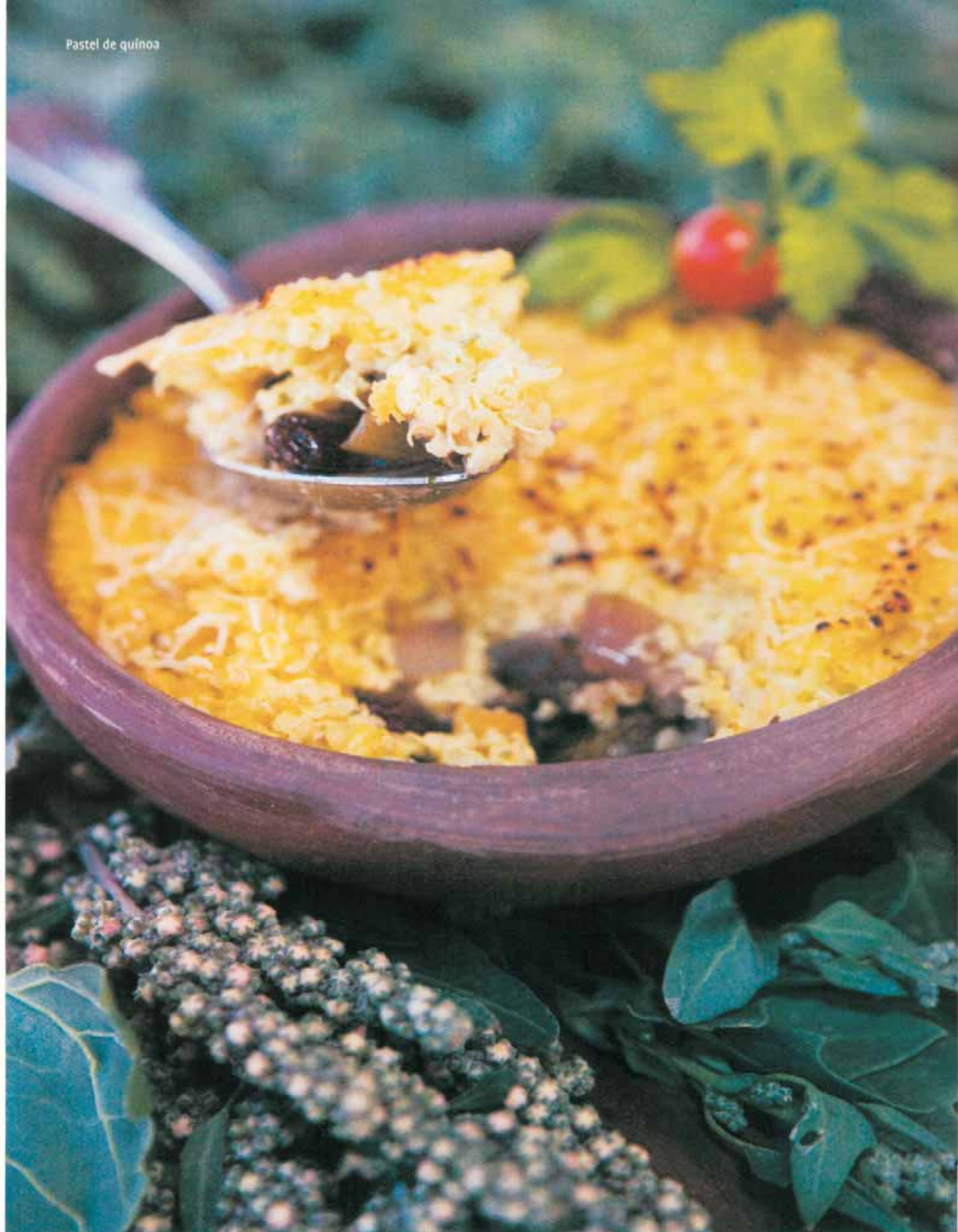
Antes de que Gómez se retire del local, Mónica le advierte: “No money, no pan”. Y el chef debe pagar.

Choclos, zapallitos italianos, girasoles y flores de la costurera son parte de la propuesta de paisajismo del Hotel Tierra Atacama, recientemente inaugurado en San Pedro de Atacama. Los viejos espinos y algarrobos dan sombra a las plantas para que produzcan sus frutos.





Pastel de quinoa





Tabbouleh de quinoa



Risoto de quinoa

El Tabbouleh de quinoa puede amoldarse con tubos de pvc cortados. El chef del Hotel Tierra Atacama usa para esta preparación pimentones de tres colores y hojas frescas de quinoa.

Tabbouleh de quinoa

(para 4 personas)

- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
- ¼ taza de zapallo italiano, sólo la cáscara en cubos pequeños
- ¼ taza de tomate, pelado, sin semillas y en cubos pequeños
- ¼ taza de pimentón rojo, sin semillas y en cubos pequeños
- ¼ taza de pimentón amarillo, sin semillas y en cubos pequeños
- ¼ taza de pimentón verde, sin semillas y en cubos pequeños
- ¼ taza de pepino, pelado, sin semillas y en cubos pequeños
- Salsa de soya, sal y pimienta
- 2 tazas de quinoa, cocida y fría
- 1 cucharada de menta, picada
- 1 cucharada de albahaca fresca, picada
- 1 cucharada de vinagre de manzana

1. En un sartén calentar aceite a fuego medio, agregar las verduras y saltear hasta que estén al dente. Sazonar con salsa de soya, sal y pimienta. Retirar del fuego y dejar enfriar 3-5 minutos.
2. Agregar la quinoa fría, menta, albahaca, resto de aceite y vinagre. Corregir la sazón, mezclar suavemente y servir como ensalada o como acompañamiento de un plato de fondo.

Risoto de quinoa

(para 4 personas)

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ taza de zanahoria, pelada y picada
- ¼ taza de apio, pelado y picado
- ¼ taza de champiñones, limpios y picados
- ¼ taza de berenjena, su cáscara picada
- ¼ taza de zapallo italiano, su cáscara picada
- ¼ taza de cebollín, picado
- 2 tazas de quinoa, cocida
- 1 taza (240ml) de caldo de verduras
- ½ taza de crema
- 1 taza (240 ml) de vino blanco
- ¼ taza de cilantro, picado
- ½ taza de queso parmesano, rallado
- Sal y pimienta

1. En un sartén calentar el aceite a fuego medio, agregar las verduras y saltear hasta que estén al dente. Añadir la quinoa y el caldo; llevar a ebullición e incorporar la crema y el vino. Seguir cocinando hasta reducir el líquido a la mitad. Agregar el cilantro y el queso rallado; sazonar con sal y pimienta. Retirar del fuego y servir de inmediato. ☺



Brote de quínoa recién cortado



Comedor del hotel Tierra Atacama

Pastel de quínoa

(para 2 personas)

- 1 taza de quínoa
- Sal y pimienta
- 2 huevos
- ½ taza de crema
- 1 cucharadita de polvos de curry
- 1 zapallo italiano, en cubos de 1 cm
- 1 taza de champiñones, limpios y picados finos
- ¼ taza de pasas rubias
- 1 taza (240 ml) de caldo de ave
- 2 cucharadas de queso parmesano, rallado para espolvorear

PARA EL RELLENO:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla morada, picada fina
- 1 berenjena, en cubos de 1 cm

1. En una olla colocar 3 tazas de agua fría y llevar a ebullición a fuego alto; agregar la quínoa y sal a gusto. Reducir el calor y cocinar a fuego medio 10 minutos o hasta que la quínoa esté cocida. Retirar del fuego, colar y dejar enfriar la quínoa en el colador.
2. En un bol colocar la quínoa, huevos, crema y polvos de curry; sazonar con sal y pimienta. Revolver hasta que la mezcla tenga la consistencia de una pasta y reservar.
3. Precalentar el horno a temperatura media-baja. Preparar el relleno. En un sartén calentar el aceite a fuego medio, agregar las verduras y saltear hasta que estén al dente. Añadir las pasas y el caldo; sazonar con sal y pimienta y retirar del fuego.
4. En pocillos individuales para horno distribuir la mezcla anterior, cubrir con la quínoa reservada y espolvorear con el queso rallado. Hornear 10-15 minutos o hasta gratinar. Retirar del horno y servir de inmediato.

En el Tierra Atacama destacan las pieles de animales, las mantas tejidas con técnicas ancestrales y las ramas de higuera que cuelgan del techo como si fueran lágrimas de una fina lámpara de cristal.

CÓMO Y DÓNDE

- » En el Hotel Tierra Atacama - (55) 555 5977, www.tierraatacama.cl-, el paquete de dos noches en habitación doble cuesta US\$ 695 por persona. Los niños menores de cuatro años no pagan. El servicio incluye transfer hacia el aeropuerto, desayuno americano, almuerzo y cena; bar abierto y dos excursiones hacia los alrededores de San Pedro de Atacama con guías bilingües. El hotel cuenta con un spa donde se realizan rituales de relajación y belleza. El uso de la piscina, el sauna y el jacuzzi es libre.