

Desde Isla Negra a Madrid: la apuesta culinaria de Pablo Zamora bajo el alero de la Fundación Neruda

MARISA COMINETTI

Una fusión de sabores, con toques de innovación y aderezos nerudianos. Eso es Nobel, el nuevo proyecto de inversión del cofundador de NotCo Pablo Zamora, que está próximo a debutar en Isla Negra. Se trata del primer restaurante que impulsa el también presidente de Fundación Chile y director de BancoEstado, quien junto a su señora, Paulina Montecinos, decidieron aventurarse en el mundo gastronómico pero con una propuesta única y cultural, basada en el universo culinario de Pablo Neruda. Para ello, ambos —a través de una sociedad por acciones como vehículo de inversión— firmaron un acuerdo de concesión a 15 años con la Fundación Pablo Neruda, que les permite tener acceso al uso de las instalaciones de cada una de las tres casas del poeta chileno para desarrollar su “cocina”, partiendo por la que está en Isla Negra, para luego seguir en La Chascona de Santiago y La Sebastiana de Valparaíso. Incluso, el proyecto podría ir más allá de Chile, ya que también está en los planes replicar la idea en Madrid, dada la estrecha relación que el escritor tuvo con ese país, donde vivió en diferentes etapas de su vida.

A cambio, la fundación recibirá una parte de los ingresos de los restaurantes, “en base a la construcción de una relación de confianza en la que prima el beneficio mutuo entre las partes en calidad de *partners*”, dicen desde Nobel.

La iniciativa comenzó a gestarse hace un año, “con la idea de tener una experiencia sensorial desde lo gastronómico, rescatando lo sibarita que tenía el

A fines de mes abrirá Nobel, el nuevo proyecto del cofundador de NotCo y su señora, Paulina Montecinos. Se trata de un restaurante ubicado en las dependencias de la casa de Pablo Neruda en Isla Negra y que demandó una inversión de US\$ 1 millón.



Pablo Zamora y Paulina Montecinos en la casa de Neruda en Isla Negra.

poeta, con su inspiración en los sabores, el mar y el territorio, pero también incorporando innovación y tecnología, junto con el vínculo social que es algo muy importante para nosotros, en el sentido de que sea un beneficio compartido con la comunidad, mediante la vinculación con los pescadores y pro-

veedores de la zona”, dice Paulina.

Pero, además, Montecinos precisa que Nobel les da una amplitud que les posibilita abrirse a otros referentes de América Latina. Al respecto Zamora añade: “Es un proyecto de largo plazo, porque queremos relevar el rol de la cultura y las artes en nuestras raíces”.

El estreno

El primer Nobel Neruda debutará la última semana de febrero. Este demandó una inversión de US\$ 1 millón, repartida en un 50% en obras, un 30% en equipamiento y un 20% en la puesta en marcha. La carta está a cargo del chef Michael Bórquez, un conocido de Zamora, ya que era el director de desarrollo de productos en NotCo, liderando proyectos como la NotMayo y NotMilk. etc. Por eso, comenta que si bien la carta girará en torno a la temática de Neruda, también incorporará un factor experimental en sabores y preparaciones: “No queremos ser un restaurante tradicional con la misma carta todos los días, por eso vamos a ir variando las propuestas e interpretaciones culinarias, mientras en las tardes dejaremos espacio para la experimentación”.

Aquí, por ejemplo, Bórquez adelanta: “Con Pablo y Paulina estamos trabajando en un proyecto de nuevos cultivos de proteínas vegetales, que tiene una trascendencia enorme en lo social, la ciencia y la cocina, tal como lo que estamos proponiendo”. Por eso, dicen, Nobel estará abierto a las *foodtech*.

Sobre el modelo de negocio, Zamora dice que tienen previsto recuperar la inversión del restaurante a los tres años de funcionamiento. Agrega que Nobel es la sociedad “matriz” a través de la cual se irán sumando los nuevos proyectos, en los cuales están abiertos a incorporar inversionistas mediante *tokens*. “Esperamos abrir a los 12 meses la tokenización del restaurante, como retorno de inversión y tener músculo para las siguientes dos casas. Queremos tener operando las tres casas en un plazo de cuatro años”, indica Zamora.