

• MARÍA JESÚS COLOMA

“Puede parecer un poco inesperado que alguien de la India asuma la tarea de representar a Chile en un proyecto”, dice el indio Prenay Agarwal, al comenzar la videollamada. Junto a su esposo, el chileno Benjamín Figari, están sentados en Mareida, el restaurante inspirado en cocina chilena que anoche abrió sus puertas en Londres, en el barrio de Fitzrovia.

La ambiciosa apuesta, cofundada por ambos, busca posicionar una oferta gastronómica inspirada en los sabores del sur andino y cuenta con un equipo culinario chileno donde predominan las mujeres.

La chef Carolina Bazán —dueña de Ambrosia Bistró— diseñó el menú y la *sommelier* Rosario Onetto, la carta de vinos. Los mostos, son todos chilenos. Gustavo Sáez, campeón latinoamericano en pastelería, lidera el área de postres, y Trinidad Vial está a cargo de la operación general en Londres.

Titulada “La geografía de los sabores del sur andino”, la carta se enfoca 80% en la cocina chilena, pero también incorpora influencias andinas de Perú, Bolivia y Argentina. En-



Prenay Agarwal y Benjamín Figari, dueños del restaurante de comida chilena Mareida en Londres.

Charles Kimber y la familia Kipreos entre los inversionistas de Mareida, el restaurante de cocina chilena que abrió en Londres

La arquitecta a cargo es Macarena Aguilar. El restaurante cuenta con azulejos de combarbalita —una roca volcánica chilena— elaborados en colaboración con la arquitecta Mále Uribe.

tre los platos destacan el milcao con caviar chileno, el ceviche, la palta reina rellena con salmón, carne a lo pobre, chupe de jaiba y porotos granados. El precio promedio por persona oscila entre US\$ 100 a US\$ 130.

La inversión inicial fue de US\$ 1 millón y entre los que apostaron por el proyecto están el gerente corporativo de Personas y Sustentabilidad de Arauco, Charles Kimber; la familia Kipreos —con negocios navieros en la Región de Los Lagos—, y los Mehta, familia india vinculada a la industria logística. “Son personas que creyeron, ante todo, en la idea de proyectar a Chile hacia el público internacional. Además, muchos tienen vínculos con Londres: los hijos de Kimber viven acá, y Nicolás Kipreos quería promover el país”, explican.

La propuesta va más allá de lo culinario: también incluye una dimensión artística. La arquitecta a cargo del proyecto es Macarena Aguilar, directora de la Fundación Antena. Y el desarrollo de la marca lleva la firma de Constanza Gaggero, quien reside en la capital británica y dirige allí su propio estudio. Además, el restaurante cuenta con azulejos de combarbalita —una roca volcánica chilena— elaborados en colaboración con la arquitecta Mále Uribe.

Representar la identidad chilena

Agarwal y Figari se conocieron en 2020, en Qatar. El primero estudió Biología en la Universidad de Warwick y realizó un programa de negocios en Harvard, Estados Unidos. Desde pequeño, junto a su familia, solía viajar para conocer restaurantes. “A veces salíamos solo por el día y regresábamos”, recuerda. Y Figari, por su parte, es abogado de la Universidad de los Andes y máster en Relaciones institucionales, lobby y comunicaciones corporativas de la LUISS de Roma.

El camino hacia la apertura del restaurante comenzó en 2023, cuando Figari viajó a Chile por motivos laborales relacionados con los Juegos Panamericanos. Trabajaba entonces en una empresa italiana especializada en grandes eventos deportivos.

La estadía se extendió por casi once meses. “Salíamos mucho a comer, y me surgió la pregunta sobre cómo se definía la gastronomía chilena. La respuesta no fue clara. Sentí que faltaba conciencia sobre una identidad culinaria nacional”, cuenta Agarwal. Y añade: “A diferencia de Perú, que ha logrado consolidar una marca gastronómica muy fuerte, pensamos que sería increíble mostrar lo que está ocurriendo en Chile en ese ámbito”.

Antes de establecerse en Londres, pusieron a prueba el concepto en Santiago, mediante una serie de *pop-ups* gastronómicos. “Nos dijeron que era una gran responsabilidad representar la cultura chilena, así que quisimos hacerlo con autenticidad”, relatan.

Espacio también para el arte

Con capacidad para 68 personas en su salón principal y una terraza para unas 12 personas, que abrirá en julio, ya piensan en expandir el restaurante. En septiembre esperan inaugurar un comedor privado para 16 personas. La idea es que

El ticket promedio en Mareida, en pleno barrio de Fitzrovia, va desde los US\$ 100 a US\$ 130 por persona.

no solo sea un salón gastronómico, sino también funcione como centro de encuentros para promover a Chile.

“En Londres estos espacios son muy valorados, sobre todo después de la pandemia, que dejó obsoletos muchos salones de directorio”, explica Figari. La sala estará decorada con una muestra de arte chileno, ya cuenta con un cuadro del artista Nicolás Radic y una mesa diseñada con líneas de cobre. Para completarlo, están en plena ronda de levantar capital: necesitan 150 mil libras esterlinas —más de US\$ 200 mil— para finalizar el proyecto. “Queremos que sea un espacio para que los chilenos que vienen a Londres puedan organizar cenas, reuniones, presentar a Chile con arte, diseño, buena comida y buen vino”, dice Figari.

Y no paran ahí. El martes realizaron una comida con prensa internacional y fueron contactados por una icónica tienda departamental de Londres —que prefieren mantener en reserva— para desarrollar una submarca de Mareida, y ofrecer algunos de sus platos. A futuro, incluso aspiran a llegar a Madrid y Dubái.