

Reconocida cocinera de Ambrosía Bistró Carolina “China” Bazán: “Lo de la gastronomía es sudor y lágrimas”

ANGELES GUZMÁN

Carolina Bazán, la cocinera detrás del reconocido restorán Ambrosía Bistró, quien también ha incurrido en televisión en el programa “El discípulo del chef”, hizo noticia esta semana al publicar una carta al director en “El Mercurio” acusando la demora de ocho meses, desde su mudanza de Nueva Lyon (Providencia) al MUT (Las Condes), para conseguir la patente de alcoholes.

—¿Es cierto que el mundo de la gastronomía es parecido al mundo del rock?

—“Sexo, droga y *rock and roll*”, pucha no, yo creo que lo de la gastronomía es sudor y lágrimas. Así que, si tuviera un poco más de sexo y droga, podría ser más entretenido.

—¿Cuál es su ídolo de cocina?

—Creo que ni siquiera había entrado a estudiar cocina todavía, cuando mi papá me regaló el libro de Anthony Bourdain. Y para mí eso me rompió todos los esquemas, empecé ver todos los programas de Bourdain. Fue como un ídolo total. A pesar de que nunca lo conocí, lo sentí súper cercano.

—Se creó entre Santiago,

Washington DC y Lima. Sea honesta, ¿es la cocina chilena la más débil de todas. ¿O eso es un mito?

—Acabo de abrir un local en Londres y a la gente le ha encantado la cocina chilena. Entonces, no creo que “débil” sea la palabra para describirla. Es rica, es sabrosa, es honesta, habla mucho de productos.

—¿Es mañosa con alguna comida?

—¡Nada! Creo que como de todo. Hace un año y tanto estuve en Hong Kong y hubo un plato que a mí no me “mató”. Se llamaba el “Century Egg”, que es un huevo que fermentan bajo tierra 100 días. Y la verdad da un poco de nervios porque es como transparente... (risas). No era malo. El resto como de todo.

—¿Qué opina de la gente mañosa?

—Que es poco aventurera, no saben lo que se pierden.

—¿Y cuál diría es el ingrediente o animal más “incomprendido” en la cocina?

(La gente mañosa) es poco aventurera, no saben lo que se pierden”.

—Créeme que hay gente que llega acá al restaurante y me dice que nunca en su vida ha probado los erizos. ¡Estando en Chile, nunca has probado un erizo! Sabemos que tenemos el mejor mar del mundo, hay que aprovecharlo. Hay gente que no come ostras por las texturas. ¡Quién las entiende!

—¿Qué personajes, vivos, muertos o ficticios serían sus comensales soñados?

—Andy Warhol, David Bowie, Bjork y John Lennon. Probablemente haría un picoteo muy relajado en la cocina mientras me acompañan a cocinar un risotto, y probablemente tomaríamos ricos vinos mientras se cocina.

—¿Cuál es el mejor plato para enamorar?

—Con una buena pasta llegas directo al corazón.

—En 2022 fue la encargada de cocinar para las autori-



FELIPE ELQUETA

dades entrantes del actual gobierno. ¿Cómo fue esa experiencia?

—Fue un desafío en el sentido de que yo sabía que todos los ojos de Chile iban a estar mirando esto, entonces iban a criticar porque sí, porque no, y por si acaso. Quisimos hacer un menú sencillo, pero rico. Se sirvió lengua, carrilleras y, de postre, mote con huesillo. Bastante simple, para lo estirada que podría haber sido la situación.

—¿Qué plato describe a Carolina Bazán?

—¿Cuál es el plato más rico de la carta? (risas) De repente, un ostión parmesano que tengo. Tiene una camita de panko, una espuma suavecita arriba. Distintas texturas, temperaturas. Es redondito.

—Esta semana usted publicó, en conjunto a su pareja, la *sommelier* Rosario Onetto, la demora de 8 meses que había tenido Ambrosía Bistró para conseguir la patente de alcoholes. ¿Pensó que iba a generar tanto revuelo?

—No, pero demuestra la impotencia que hay con respecto al tema en el rubro. Esto realmente te puede liquidar. Cuando se decide escribir una “carta al director”, es como pedir que estaba todo listo, pero había una falta de voluntad y de empatía para solucionar. Por otro lado, quiero comentar que he estado en contacto directo con la alcaldesa. Creo súper positivo que haya la voluntad de escuchar. De hecho, vino un vecino de local acá del MUT que lleva 12 meses tramitando la patente, y me dijo que lo habían contactado para decirle que estaban acelerando todo. ■