

LOS NUEVOS PASOS DE MAREIDA, EL RESTAURANTE DE COMIDA CHILENA EN LONDRES



Mareida, el restaurante de comida chilena en Londres, inaugurado en junio del año pasado, se ha ido transformando en estos meses en una vitrina para la gastronomía latinoamericana a través de colaboraciones, programación cultural y experiencias internacionales.

Tras el éxito de su serie de residencias "LATAM", que llevó a

destacados chefs de toda la región a la capital británica -como el chileno Nicolás Tapia, de Yum Cha, rankeado en el puesto 28 de la lista 50 Best Restaurants Latin America-, ahora el proyecto se expande a un programa anual de colaboraciones, cuidadosamente curadas, con algunas de las voces más influyentes de la gastronomía latinoamericana contemporánea de Perú, Bolivia, Argentina y Colombia. Pronto, como parte de la iniciativa, llegará el premiado cocinero peruano Virgilio Martínez, el hombre detrás de Central, en Lima.

Al mismo tiempo, Mareida está ampliando su visión más allá del restaurante, con el desarrollo de experiencias culinarias internacionales. Un ejemplo es que el nuevo chef del restaurante, Nicolás Einersen, y su equipo se trasladarán a Marrakech, en Marruecos, para cocinar el banquete de un matrimonio muy exclusivo. Otro ejemplo es que se están evaluando una serie de pop-ups en colaboración con marcas de tendencia en Europa

durante el verano del hemisferio norte.

Mareida -propiedad del empresario indio Prenay Agarwal, casado con el chileno Benjamín Figari- también participará en Taste of London, que se celebra anualmente en Regent's Park en Londres, donde cocinarán junto a algunos de los restaurantes más destacados de la ciudad inglesa.