



LOS FAVORITOS DE...



FRANCISCO JIMÉNEZ/OLEA

CARLOS REYES MEDEL

Periodista gastronómico y director de revista
 Viaje al sabor

1. **¿Su último descubrimiento viajero?** "Quito, una ciudad culturalmente diversa, inquieta (con un metro que destraba su congestión), y que ofrece una gastronomía que sorprende de forma transversal. Desde sus mercados limpios, iluminados, cómodos, como Las Américas; su chocolatería y café excepcionales, hasta expresiones de alta cocina (Quito, Restaurant 3500) que abrochan calidad y modernidad".
2. **¿Dónde volvería ahora mismo?** "A Roma, a reencontrarme con amigos y sumergirme en su larga historia caminando, contrastándolo luego con su actualidad. Y terminar cada jornada comiendo en los pueblos (los Castelli) cercanos a la ciudad".
3. **¿Libro o personaje que le haya inspirado a viajar?** "Se cumplieron hace poco los 25 años de la primera edición de *Confesiones de un chef*, de Anthony Bourdain. Fue y sigue siendo una inspiración, dentro y fuera de la cocina, por su contenido franco, una audacia para la época, lo mismo que su prosa".
4. **¿Ciudad favorita de Chile?, ¿y en el mundo?** "En Chile, Punta Arenas; amplia, bien planeada, extensa, pero a escala humana y bicicletable. Fuera del país, bueno, la magnificencia de París no se olvida".
5. **¿Ciudad donde mejor ha comido?** "Volvería a vivir la experiencia magnífica de Blue Hill at Stone Barns, el restaurante de campo de Dan Barber, al norte de Nueva York. Es el paradigma de la comunión entre campo y alta cocina, para quien lo visite en las cinco horas que dura el recorrido. Y si de comer en la calle se trata, volvería a la locura culinaria que es Ciudad de México".
6. **¿Un parque favorito de Chile?** "Suelo visitar con agrado el Parque Nacional Alerce Andino, pegado casi a Puerto Montt y donde se vive la humedad cordillerana del sur casi como un hábito".
7. **¿Un lugar que lo haya decepcionado?** "Aruba. Fuera del turismo de playa —del que no soy aficionado—, no es más que un humilde páramo. Y en Chile tengo una relación de amor-odio con el Plan de Valparaíso. No con toda la ciudad, porque estudié y viví allá, pero me deprime su perpetuo deterioro y espero verlo más valorado, sobre todo por su propia comunidad".
8. **¿Lugar de Chile que debiera ser un gran hito viajero?** "La costa entre Huasco y La Serena, un ecosistema mágico y en peligro, que merece ser conocido y cuidado. Y en el sur, reconocer aún más la valía mundial de la cocina chilota".
9. **¿Dónde llevaría a un extranjero en nuestro país?** "Lo llevaría a un cultivo de mariscos de Calbuco o Chiloé; luego sacaríamos choritos, piures, ostras del Pacífico y chilenas (que suelen apozarse cerca). Por supuesto, probaríamos algunas crudas, para prepararles un caldillo con hierbitas locales y papas nativas, acompañados de un vino semillón con carácter en boca. Una de las tantas síntesis de Chile al plato y a la copa. Nunca lo olvidarían".
10. **¿Un hotel favorito?** "Singular, de Puerto Bories. Por comodidad, cocina, paisaje e historia, es un lugar que le hace gran honor a su nombre".
11. **¿Restaurante o plato por el cual viajaría?** "Ahora mismo, me comería un Cowboy, un corte vacuno de vaca vieja del restaurante Mu, en Antofagasta. Quizá el único en el país que ofrece esa variante: animal con años, de carne madurada con paciencia y que, con un tinto expresivo como petit verdot con más de cinco años de guarda en botella, me haría un domingo".
12. **¿Qué nunca falta en su equipaje?** "Toallas de secado rápido y una buena cámara compacta, con buenos zoom, que me liberen de la dictadura del teléfono".
13. **¿Un souvenir especial?** "Un bolso de zuncho colombiano. Lo conseguí en un viaje a Bogotá: colorido, portátil, ondulero y de lo más funcional para el día a día. Además, me recuerda lo grande de aquel país".
14. **¿Viaje soñado?** "Lo he dicho en varias oportunidades, mucho antes de la coyuntura internacional: Irán. Es un país cuya densidad cultural es poderosa, milenaria y actual, con una gastronomía fascinante que es un verdadero puente entre Oriente y Occidente". ■



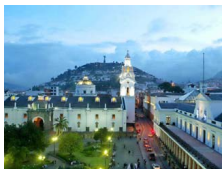
Huasco.

RODRIGO CEA



Curanto en Chiloé.

SEBASTIÁN MONTALVA W.



CRISTIAN LOTO

Entrevista:
 Sebastián Montalva W.

Quito.