

■ Chef&Hotel | Smokehouse Americano

Curacaribs y USMEF

Para chuparse los dedos

La Hostería Antumapu de Curacaví es uno de aquellos lugares que guarda un halo de misticismo en cada uno de sus pasillos. La casona ubicada en la Ruta 68 es ahora el nuevo hogar de Curacaribs, que llega con una propuesta más afianzada que nunca, para seguir ahumando carnes americanas al más puro estilo texano. POR PATRICIO DURÁN G. /

FOTOGRAFÍAS: RONNY BELMAR Y GENTILEZA CURACARIBS



JUAN OLEA | Socio fundador de Curacaribs exhibe un costillar de cerdo americano estilo St. Louis, ahumado a leña



Curacaribs se ha convertido rápidamente en un lugar que genera devoción entre los fanáticos de las carnes. Lo que comenzó como un emprendimiento de costillas de cerdo ahumadas creció hasta convertirse en un restaurante con varios locales, que acaba de inaugurar un nuevo recinto con capacidad para hasta 400 personas en simultáneo, con planes en marcha para expandirse aún más. En entrevista con **Chef&Hotel**, **Juan Olea**, socio fundador, nos cuenta del sueño que significa abrir en la histórica Hostería Antumapu, de su alianza con Mil Sabores Food y el apoyo de USMEF –U.S. Meat Export Federation–, además de los planes que

tienen para el futuro.

Juan Olea no podía dejar de sonreír durante la **inauguración oficial del nuevo local de Curacaribs**, mientras caminaba y mostraba a los asistentes la acogedora arquitectura de la casona. *“Este es el lugar perfecto. De chico venía para acá y lo encuentro increíble. La familia dueña de la Hostería Antumapu depositó su confianza en nosotros porque tienen la seguridad de que la podemos llevar de buena manera. Nunca hemos querido convertirla en otra cosa, solo refaccionarla y restaurarla manteniendo su esencia. Estaba hecho justo a la medida para nosotros”* cuenta alegre.

Los sabores que ofrecen en Curacaribs están fuertemente inspirados en los smokehouse texanos. Las costillas ahumadas conquistaron el paladar de Juan y sus socios –los hermanos Fernando y Gerardo Costa– desde pequeños en una visita a Estados Unidos. Al no poder encontrar un sabor similar en nuestro país, decidieron ahumar ellos



mismos, aprovechando que Juan se había mudado a una parcela en Curacaví recientemente. Su primer ahumador lo construyeron a partir de un estanque de hidropack y comenzaron a probar con recetas que sacaban de internet.

“Empezamos vendiendo cortes al vacío de forma directa a través de redes sociales y luego creamos un e-commerce. Llegamos a carnicerías gourmet y mercados antes de explotar en la pandemia. Pronto se nos acercó Cencosud, porque había gerentes muy fanáticos de nuestros productos y llegamos a un acuerdo para entrar al retail” recuerda Juan.

La primera incursión que tuvieron como restaurante fue en su local

antiguo, a un costado de los Hornitos de Curacaví. Al comienzo vendían solo costillas ahumadas, coleslaw, papas mayo y sándwiches de pulled pork, pero no tardaron en ir sumando productos a la carta y perfeccionar su servicio. En pocos años su clientela creció tanto que se volvieron incapaces de atenderla. En ese momento deciden trasladarse a un recinto con mayor capacidad.

“Este siempre fue el sueño que tuve para Curacaribs y hoy se hace realidad. Estamos en un lugar que invita a que la gente venga con grupos de amigos o familia. Muchos vienen a pasar el día entero acá. Tenemos taca-tacas y juegos texanos bajo la sombra de un precioso roble americano. Queremos



CURACARIBS SE HA CONVERTIDO RÁPIDAMENTE EN UN LUGAR QUE GENERA DEVOCIÓN ENTRE LOS FANÁTICOS DE LAS CARNES. LO QUE COMENZÓ COMO UN EMPRENDIMIENTO DE COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS CRECIÓ HASTA CONVERTIRSE EN UN RESTAURANTE CON VARIOS LOCALES, QUE ACABA DE INAUGURAR UN NUEVO RECINTO CON CAPACIDAD PARA HASTA 400 PERSONAS EN SIMULTÁNEO ■



■ Chef&Hotel | Smokehouse Americano

LOS SABORES QUE OFRECEN EN CURACARIBS ESTÁN FUERTEMENTE INSPIRADOS EN LOS SMOKEHOUSE TEXANOS. LAS COSTILLAS AHUMADAS CONQUISTARON EL PALADAR DE JUAN Y SUS SOCIOS -LOS HERMANOS FERNANDO Y GERARDO COSTA- DESDE PEQUEÑOS EN UNA VISITA A ESTADOS UNIDOS ■

poner más juegos para niños. La idea es que venir a **Curacaribs** sea sinónimo de pasarlo rico, relajarse y disfrutar de la buena vida del campo” expresa.

AUTÉNTICO SABOR TEXANO

A Juan Olea y los hermanos Costa se sumó un nuevo socio, **Juan Pablo Zahr**, para ayudarlos a continuar escalando el proyecto. Ya con **Curacaribs** consolidado, los cuatro viajaron juntos a Texas para buscar nuevas ideas y ver si estaban trabajando el ahumado de manera correcta. Tras recorrer varias smokehouse, pudieron confirmar que el sabor de su ahumado era muy similar al texano, pero la carne chilena que utilizaban tenía características muy diferentes a los cortes que probaron en Estados Unidos.

Ahí es donde entran en juego dos nuevos aliados de **Curacaribs**: **Mil Sabores**, el grupo gastronómico detrás de **Panchita**, **Tanta**, **Barra Chalaca**, entre otros y la **Federación de Exportadores de Carne de los Estados Unidos (USMEF)**. **Sebastián Gre**, Program Coordinator de **USMEF**, relata la forma

LA BANDEJA TEXAS Y LA BANDEJA | Incluye 450 grs de costillar y otros cortes ahumados, además de acompañamientos a elección. Perfectas para compartir y degustar



EN LA INAUGURACIÓN | Juan Olea, socio fundador de Curacaribs; Sebastián Gre, Program Coordinador de USMEF y Paola Ramírez, Gerenta General de Mil Sabores Food



en que se consolidó este acuerdo: “Curacaribs conoció a Mil Sabores, uno de nuestros importadores, en la feria Food Service de 2022. Ahí mismo se forma nuestra alianza. Tanto el brisket como el cerdo que conseguían en Chile no tenían suficiente infiltración de grasa. Ellos querían replicar exactamente lo que probaron en Texas, tenían el conocimiento, la gente, las ganas, pero les faltaba la materia prima. La carne americana es muy distinta en cuanto a jugosidad y textura así que decidieron trabajar con nosotros”.

La oferta de platos en **Curacaribs** abre de inmediato el apetito. El formato consiste en cortes de carne por peso, permitiendo a los comensales elegir la cantidad adecuada dependiendo del apetito que tengan. El plato que más representa el alma de **Curacaribs** son las **St. Louis Spare Ribs** (\$18.500): 450 grs de costillar de cerdo americano estilo St. Louis,



ahumado a leña y bañado en una salsa barbecue de receta propia (que

también venden para llevar). Los fanáticos del vacuno, pueden probar el **Brisket Ahumado** (\$17.000), que incluye 225 grs de tapapecho de vacuno angus americano, ahumado a la perfección. También ofrecen una **Longaniza Artesanal** (\$3.800) hecha 100% de brisket y varias opciones de sándwiches y hamburguesas.

Los acompañamientos en **Curacaribs** también están muy bien pensados y complementan adecuadamente la experiencia del barbecue texano. Disponible en tres tamaños distintos, encontrará el clásico **Mac & Cheese** (\$2.200 a \$5.800), pasta de coditos en una rica y cremosa salsa de quesos casera. Quienes busquen un sabor más intenso, pueden optar por sus **Porotos Barbecue** (\$2.200 a \$5.800) con trocitos de brisket.

Además, siguiendo la usanza texana, ofrecen opciones de bandejas que incluyen una generosa selección de sus

“CURACARIBS CONOCIÓ A MIL SABORES, UNO DE NUESTROS IMPORTADORES, EN LA FERIA FOOD SERVICE DE 2022. AHÍ MISMO SE FORMA NUESTRA ALIANZA. TANTO EL BRISKET COMO EL CERDO QUE CONSEGUÍAN EN CHILE NO TENÍAN SUFICIENTE INFILTRACIÓN DE GRASA. ELLOS QUERÍAN REPLICAR EXACTAMENTE LO QUE PROBARON EN TEXAS”, EXPLICA SEBASTIÁN GRE, PROGRAM COORDINATOR DE USMEF ■



productos. **La Bandeja Texas** (\$51.500) y **La Bandeja** (\$49.000) incluye 450 grs de costillar y otros cortes ahumados, además de acompañamientos a elección. Perfectas para compartir y degustar la variedad de productos que ofrece **Curacaribs**.

Desde la perspectiva de Juan, el cambio que hicieron en su materia prima significó un salto importante en calidad que los acercó al auténtico sabor texano. “Creemos que esta nueva materia prima nos permite decir que ya estamos dominando la comida tejana. Nuestro siguiente paso es habilitar más áreas e incluir nuevas actividades. Tenemos el plan de instalar un minigolf para que la gente se divierta. Queremos convertir este lugar en un venue donde toquen bandas en vivo. Además de un restaurante, buscamos ser un centro donde haya distintas actividades culturales, musicales y otras” revela.

TODO AL AHUMADOR

Curacaribs ya es un referente en lo que se refiere a carnes ahumadas. Su

receta de ahumados con leña de roble atrae cada vez más paladares y su nuevo emplazamiento les permitirá atender a un público cada vez más amplio. Sin embargo, Juan Olea confiesa que este proyecto está recién comenzando.

“Empezamos a ahumar vegetales y se nos abrió un mundo completamente nuevo que nos va a permitir llegar a mucha más gente. El ahumado potencia muchos productos así que estamos haciendo pruebas de todo tipo” sincera.

Ahora que ya consiguieron su primer objetivo de entender y poder ofrecer un producto fiel de cocina texana, el siguiente paso consiste en transformar platos chilenos con el ahumado, una apuesta audaz que habla del compromiso de Juan y sus socios por continuar potenciando Curacaribs. “Estamos ahumando truchas, pernils, hemos probado nuestra propia versión de una plateada ahumada al vino tinto. Nos imaginamos una cazuela o un pastel de choclo ahumados. Los resultados que hemos obtenido en nuestras

pruebas son muy buenos y para mitad de año ya queremos empezar a estrenar especiales de cocina texana, pero con un toque criollo” declara.

Esta es la esencia de **Curacaribs**: respeto por el producto hecho en casa y un sentido homenaje a la cocina ahumada. El sueño realizado de tres amigos unidos por su amor al costillar de cerdo y su deseo por compartirlo con el resto de las personas. Un lugar que, con su nueva propuesta, invita a valorar la alegría de compartir y comer con las manos hasta chuparse los dedos.

Curacaribs

Ruta 68, km 45.5, Curacaví

Horario: lunes a jueves de 08:00 a 19:00 hrs, viernes de 08:00 a 22:00 hrs, sábado de 12:00 a 22:30 hrs y domingo de 12:00 a 19:00 horas.

Instagram: <https://www.instagram.com/curacaribs>

Facebook: <https://www.facebook.com/CuracaRibs/>