

## DECORACIÓN



Ana estudió Gastronomía en Le Cordon Bleu de la U. Finis Terrae. Aquí, en la salida al patio.

# En sintonía con la zona

Los chefs Ana Álamos y Sebastián Mardones viven y trabajan en Rengo. En la que era la casa del abuelo de este último, en pleno pueblo, armaron no solo su propia vivienda, sino también un pequeño comedor con entrada independiente, donde ofrecen sus exquisitas preparaciones, que hablan de productores, pescadores y artesanos de la región.

Texto, Soledad Salgado S. Producción, Paula Fernández T.  
Fotografías, José Luis Rissetti Z.

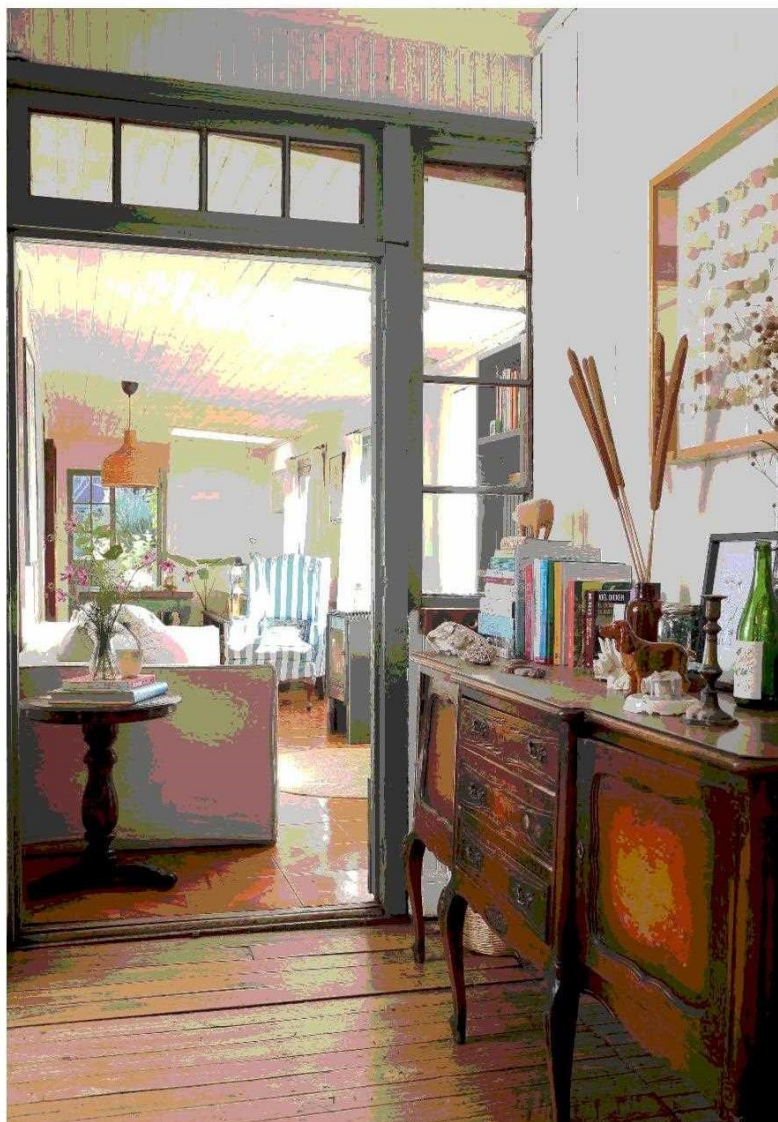


Sillas pintadas de rojo y maderas verdes aportan la nota campestre al comedor.

Fecha: 11-04-2026  
 Medio: El Mercurio  
 Supl.: El Mercurio - VD  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **En sintonía con la zona**

Pág.: 13  
 Cm2: 613,1  
 VPE: \$ 8.053.623

Tiraje: 126.654  
 Lectoría: 320.543  
 Favorabilidad:  No Definida



**U**n parrón centenario, frondoso, con dos tipos de uva –el cobijo perfecto para las tardes de verano– ha sido testigo del empuje de esta pareja de cocineros, Ana Álamos y Sebastián Mardones, quienes, instalados en Rengo, ofrecen un espacio culinario íntimo, local y acogedor para degustar sus preparaciones. Más que un restorán, es un simple comedor para 10 personas con cocina a la vista, al que llamaron Entorno; y que sin aspavientos hacia la calle –de hecho, no hay letrero–, está ubicado en un sector de su propia casa, pero con acceso independiente. “La gente llega por dato, vienen los locales, pero también hartos turistas, personas a las que les gusta comer bien”, cuenta Sebastián. “Es comida chilena con una mirada moderna, tenemos un menú fijo de 6 platos, todo de productores de la zona. Es la experiencia de venir a comer a nuestra casa. A veces, después de comer quieren salir al patio, mirar el lugar, y se instalan con su copa de vino a fumar bajo el parrón”, explica Ana.

Se conocieron hace ya varios años en el restorán Europeo, en Santiago. Sebastián, oriundo de San Vicente de Tagua Tagua, daba sus primeros pasos profesionales en la gastronomía de la capital, y ella hacía la práctica. Tuvo que pasar un buen tiempo –entre medio, Sebastián intentó establecerse en Chiloé– para que decidieran comenzar una nueva vida juntos en Rengo, en la que alguna vez fue la casa del

**Un buffet normando de la bisabuela de Sebastián destaca en el pasillo de los dormitorios. Al fondo, el living.**



Sebastián en pleno trabajo en la cocina de Entorno. Las visitas al restorán son solo con reserva.



La cocina de la casa tiene detalles simpáticos, como cubiertos antiguos enmarcados y coloridos muebles.

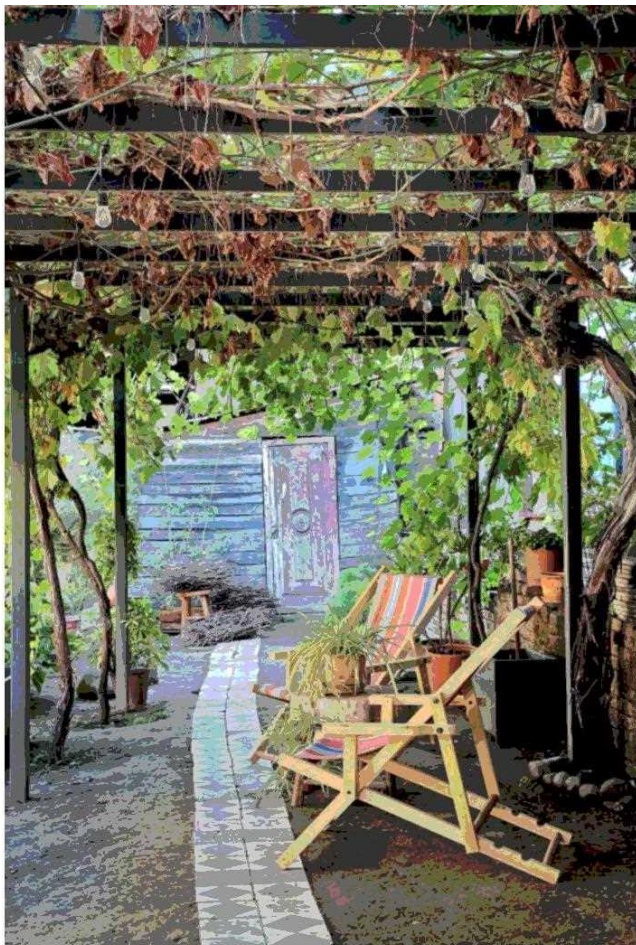


Una reja de madera y la buganvilla marcan el acceso al patio de la casa, el que también visitan los comensales.

abuelo de Sebastián. Una construcción de 1910 y de fachada continua que ha pasado por terremotos y distintos usos.

–Tenía la inquietud de volver a provincia y, además, encontraba que en Santiago las cosas no tenían sabor –dice Sebastián. Existía esta casa de su familia, medio abandonada, y luego de conversar con su madre se vino solo en 2017 a instalar una pollería. En ese tiempo también crearon Rita, su emprendimiento de mermeladas y conservas, “que fue muy bueno, porque con la pandemia tuvimos que cerrar el restorán y profesionalizar Rita”, dice Sebastián. Fue ahí cuando Ana se vino a Rengo. Ella agrega: “Tampoco era viable vivir solo de las conservas, entonces empezamos de a poco, mientras se acababa la pandemia, a hacer eventos y catering con el nombre Gallo Negro (así se llamaba la pollería). Y seguimos haciéndolos. Nos encanta hacer matrimonios, por ejemplo”.

A estas líneas de negocios se sumó, entonces, su restorán Entorno. Pero no sin antes hacerle un *upgrade* a la casa para habitarla y además



Bajo el parrón, dos sillas de playa para relajarse. A futuro quieren poner un comedor exterior.

En Entorno dejaron a la vista algunos muros de adobe. La puerta vidriada permite ver la cocina.

La casa tiene varias entradas que pintaron celeste. El restorán, en cambio, lo dejaron con negro.

recibir bien a los comensales. Ellos viven hacia un lado de la propiedad, y la zona de Entorno queda al frente, separados por el patio, donde además del parrón crecen lavandas, cosmos, hortensias, junto con hierbas, un limonero y una higuera, entre otros. Ellos, además de armarlo con cariño, al interior cambiaron algunas puertas de la construcción, lijaron otras para descubrir lindas maderas nobles, arreglaron el baño y cocina de la casa. Y, por supuesto, habilitaron el comedor del restorán con una estética minimalista, pero con la calidez de la madera y la nostalgia de las baldosas antiguas: "Tuvimos que rasparlas una a una, porque estaban llenas de estuco", cuenta Ana. Ingeniosamente, además, compraron ganchos para colgar ramitas de hinojo que van cambiando con frecuen-

cia y que aportan un aire campestre al comedor.

Su casa es sencilla, pero llena de encanto. La zona pública la armaron en lo que antes era un corredor abierto, pero que el abuelo de Sebastián había cerrado. Luminoso como una galería, acoge un pequeño comedor hecho con una mesa de durmientes, sillas de campo restauradas y un acuario donde viven dos tortugas (además tienen dos perros, de 15 y 9 años). El living, por su parte, se arma junto a la salamandra con sillones con fundas, coloridos cojines y muchos libros de cocina. "Nos gustan las cosas con historia, acá en la casa había algunos muebles y objetos de mi abuelo, y también vamos hartos a los anticuarios. En San Fernando hay uno increíble", cuenta Sebastián. @entorno.cl. VD