

Daniela Salfate fue a probar la degustación del restaurante y opinó en sus redes sociales

Tiktokera abrió debate sobre el menú del "Boragó": "No sabía que un copihue se podía comer, creo que no me gustó"

CAROLINA SAAVEDRA

En contexto el restaurante "Boragó" (Escribá de Balaguer 5970, Vitacura) se posiciona en el lugar 23 de la última lista de los premios The World 50' Best Restaurants, una de las más prestigiosas de la gastronomía. Su menú se ofrece como "lo mejor del menú endémico de nuestro país", es decir preparaciones con ingredientes locales. La tiktokera Daniela Salfate fue a probarlo y pocos platos le gustaron.

Otra cosa a saber antes de seguir leyendo es que este restaurante, dirigido por el chef Rodolfo Guzmán, tiene una carta de degustación de 12-18 preparaciones (<https://acortar.link/LbP2Ua>) que cuesta \$186.000, sin contar los extras por maridaje de vino (\$96.000) o jugos (\$46.000).

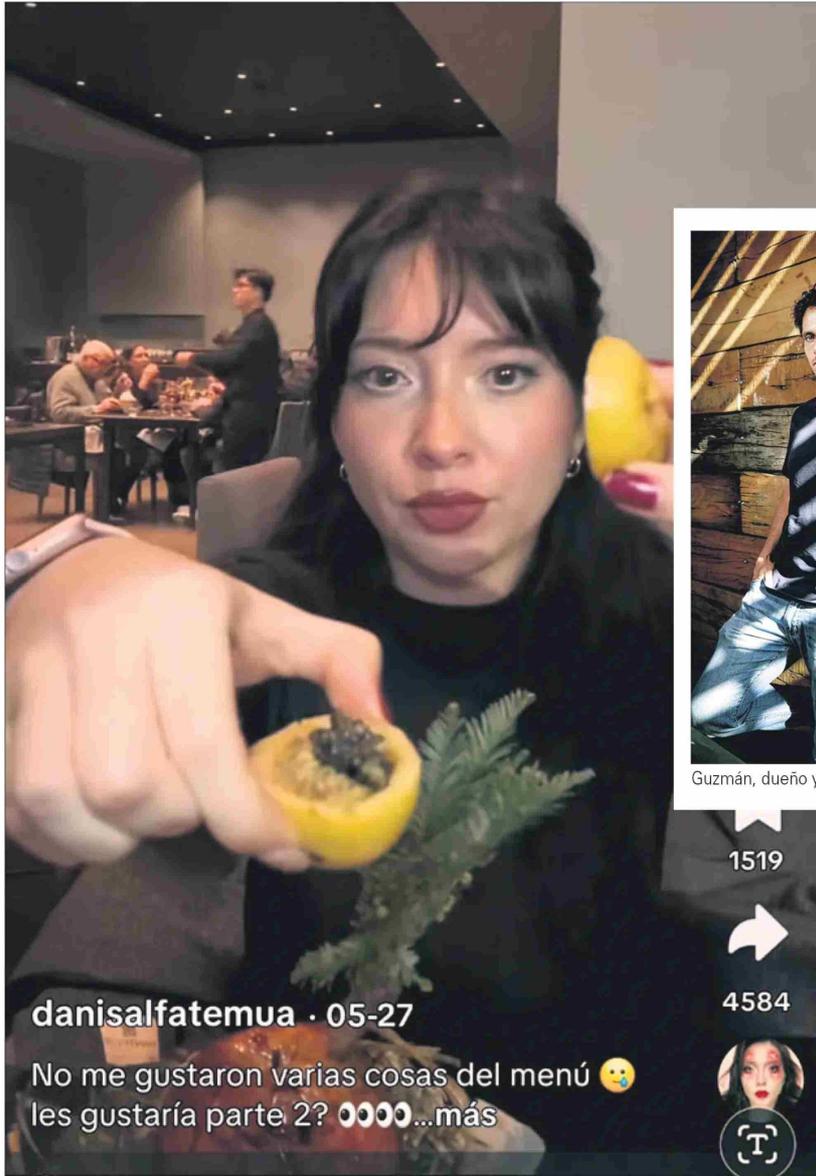
Daniela, que en su cuenta de Tiktok suma 7.653 seguidores y otros 20.300

Tampoco le apetecieron las preparaciones con picoroco o manzanas de la Patagonia. Filósofa opina que ir a estos lugares es una experiencia de los sentidos.

en Instagram se presenta como maquilladora, pero también comparte algunos videos de sus visitas a algunos locales de comida. Entre ellos el de su visita al "Boragó" titulado "crónicas de un paladar flaute" por el que logró 29.400 visitas.

Ahí ella se retrata comiendo las degustaciones del premiado lugar. Lo primero, un caldo de picoroco y picoroco que, con la nariz arrugada y los labios apretados, aseguró que no le gustó mucho, "porque no soy fan de los mariscos". Otra muestra fue cuando probó el de tres manzanas rostizadas y silvestres de la Patagonia. "No sabía cómo sentirme, sentía que mi paladar era demasiado flaute", aseguró ahí. El copihue y arrayán tampoco fueron satisfactorios: "No sabía que un copihue se podía comer y no sabía cómo comerlo. Creo que no me gustó".

Pese a que hubo preparaciones que sí le gustaron, la crítica de Andrea al mejor restaurante de Chile en la lista internacional fue tomada como una osadía. En X se abrió un debate que puso en la mesa la duda si



Daniela probó la carta del número 23 en los mejores restaurantes del mundo.

el "Boragó" era un restaurante donde ir a comer rico y salir satisfecho o se considera más una experiencia culinaria.

La filósofa Valeria Campos, investigadora de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso y autora del libro "Pensar/comer: una aproximación filosófica a la alimentación" explica un poco las visiones del debate: "Es un tema controversial el de los restaurantes de alta cocina con

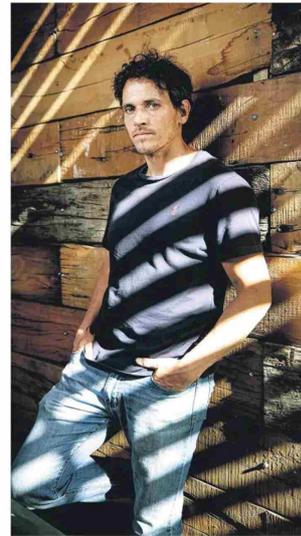
menús de degustación porque por un lado sí, son exclusivistas, excluyen a un montón de gente, pero por otro lado rescato la experiencia. Es como ir al teatro, porque se va a ver una performance, a experimentar una puesta en escena donde la experiencia es gustativa. Con el sentido que vas a experimentar es con tu sentido del gusto".

Y da más luces: "Desde ese punto de vista me parece que es muy bonito

vivir esa experiencia dado que nuestro sentido del gusto, en general, está como adormecido en nuestra cultura. Al no prestarle atención está disponible (el sentido) para los sabores artificiales de la industria alimentaria. En el caso del Boragó hay todo un concepto filosófico, diría hasta político, al rescatar un Chile a través de sus productos endémicos".

"No da lo mismo comerse un cazuela con choclo chileno a una con choclo americano", ejemplifica Campos.

A eso mismo apunta el chef Tomas Olivera (de "Olivera Pastas"), conocedor de la cocina chilena: "Lo de Rodolfo es una experiencia: se come rico. Lo que hace cortocircuito es que pruebas cosas que no sabías que existían o no teníamos la idea que se podían comer".



Guzmán, dueño y chef del restaurante.

Algunos en X tildaron que ir a este tipo de lugares es un "despropósito".

"Es como ir al estadio. Algunos pagamos por ir a galería, otros para andes o marquesina y otros para los palcos. El palco no es para todos y si tengo la oportunidad de ir a palco puede que me guste. O quizás no y me guste estar más en galería o la ubicación que tenía antes. No es que esté mal, pero para todos los gustos, todos los colores".

Ignacio Lavadenz, productor gastronómico de Gourmind aporta que "no es que se pueda ir todas las semanas a este tipo de restaurantes de alta gastronomía, finalmente se vuelve una experiencia gourmet y gastronómica muy importante, donde vas a probar cosas que a lo mejor nunca antes habías probado, pero también donde el servicio es igual de importante, donde la iluminación, la mesa, la ubicación conforman un conjunto de cosas. Hoy tú no puedes evaluar un restaurante sólo por la comida, sino por todas las cosas que están alrededor de la comida también. En eso Rodolfo (Guzmán) lo ha logrado, motivado por este tipo de gastronomía".