

LOS FAVORITOS DE...



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 bicicletaable. 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 chorritos, 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 suvenir 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 que 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.



Curanto en Chiloé.



Quito.

Entrevista:
 Sebastián Montalva W.