

# Cuatro paradas sabrosas EN CURACAVÍ

La velocidad de la carretera, las prisas, hacen que los viajeros se salten una de las escalas más clásicas en el camino que une a la capital con Valpo-Viña: aquí hay buenas razones para soltar el acelerador. O venir a Curacaví sin más excusa.

POR Marcela Saavedra Araya.

## Curacaribs

### EL RINCÓN TEXANO

En plena Ruta 68, junto al tradicional restaurante Los Hornitos, están los colores fluorescentes, los murales colorines, las mesas de pícnic y la música *indie* que caracterizan a **Curacaribs**. Antes de explicar más hay que pasar por la barra: una fila para elegir entre su variedad de cervezas artesanales, o algo no alcohólico si prefieren. Y luego, a elegir el menú: puede ser *brisket*, costillas ahumadas, *pullpork*, *mac and cheese* o sándwich con coleslaw y carne ahumada. Bíper en mano, esperamos: "Cuando está listo, te llaman para cortar la comida frente a ti. Servimos todo en bandeja para que se sienta como una tabla de asados, donde todos picotean", dijo Juan Olea, uno de los tres socios y fundadores de este restaurante especializado en carnes ahumadas y comida estilo texano.

Una idea que partió hace ocho años, luego de que Olea, Fernando Costa y Gerardo Costa viajaran (de forma independiente) a Los Angeles, Estados Unidos. Resulta que los tres eran fanáticos del *barbecue* y, al regreso, el primero compró una parcela aquí y comenzaron a cocinar en este estilo como pasatiempo. "Mandamos a hacer un ahumador para invitar a amigos como *hobby* culinario. Más tarde hicimos un Instagram llamado @Curacaribs y nos siguió mucha gente que quería probar. Así comenzó a extenderse", dice Olea.

Con un sellador al vacío comprobaron que no perdían sabor en sus preparaciones y empezaron a vender por Instagram. La demanda, dicen, fue tan grande que decidieron arrendar este espacio y hacer más ahumadores. "En 2020, cuando todos estaban comenzando con el tema de los *deliveries*, nosotros ya lo teníamos resuelto. Y luego creamos estos comedores. Actualmente, el humo es nuestro aliño principal y las máquinas inmensas, los ahumadores, son el corazón de Curacaribs".

Con cerca de 650 visitantes al día, los ahumadores son clave: cada carne se cuece varias horas, en una cocción muy lenta que hace que los jugos se retengan. Algo que uno prueba cuando llega el pedido.

"Aquí queremos ofrecer comida sofisticada en formato relajado, en una bandeja que va sobre una mesa de pícnic. Hicimos esa mezcla que integra el tipo de comida americana con el campo chileno en Curacaví", dice Juan Olea.

**Más información:** Ruta 68, kilómetro 48,8. Web: [Curacaribs.cl](http://Curacaribs.cl); Instagram: @Curacaribs

## Millahue

### TRADICIÓN... Y MANJAR

Esta mañana, la calle principal de Curacaví, Ambrosio O'Higgins, se abre soleada. La plaza y sus árboles antiguos, las construcciones de adobe, muchas tiendas de comida chilena con carteles que ofrecen pastel de choclo, cazuela, y una decena de locales que dicen "dulces chilenos". En ese contexto, empolvados y alfajores son una institución en **Dulces Millahue**, una de las productoras más antiguas y tradicionales.

En una casa de arbolado antejardín, la pequeña sala de ventas exhibe grandes dulces de merengue, manjar y bizcocho. A través de la ventana, se ven los cocineros rellenando empanadas de pino en un cuarto amplio y limpio, mientras Matías Lara, uno de los pasteleros, nos guía por el corazón de la fábrica: sus cocinas. Dentro, todos visten de blanco, como para confundirse con los cientos de dulces ordenados por tipo, relleno y proceso de producción.

"Los 'dulces chilenos' nacen de la época colonial, cuando las monjas españolas llegan a nuestro país y buscan ingredientes para crear nuevas fórmulas", dice Matías, y luego cuenta que antes en los viñedos se usaba mucha clara de huevo, y las yemas que sobraban eran recolectadas por las re-



**ARTESANAL.** Segundo Daine trabaja personalmente las 1.200 parras de su parcela.



**TOQUE.** En Curacaribs mandaron a hacer sus propios equipos para ahumar la carne por horas: la clave de su sabor.



**ANTIGUOS.** Las preparaciones de Millahue tienen raíces en la Colonia.



**TRADICIÓN.** Dulces Millahue lleva operando un siglo.

ligiosas. "Ahí se crean estas masas y también el huevo mol, que es una pasta de yema batida con azúcar, que después se cocina a baño María".

El pastelero dice que así nació el típico dulce chileno en Curacaví, mientras nos enfrentábamos por primera vez a las tacitas de manjar, empolvados y merengues. Mucho más grandes que los dulces que

venden en la carretera, el merengue era dulce y espumoso, como una nube deshaciéndose en la boca.

Millahue tiene su propia historia. Claudina Arriagada partió hace cien años y, desde entonces, aquí se hace todo. "Hoy la fábrica está en manos de la nieta de la señora Claudina, pero el dulce sigue teniendo la frescura y el relleno abundante de siempre".

**Más información:** Avenida Ambrosio O'Higgins 1124. En Instagram: @Dulces-millahue

## Daine

### PATRIMONIO LOCAL

En el galpón de madera se ven chuicas, barriles, monturas, una cocina a leña y varias enormes tinajas de greda. A un lado, un mesón rústico de bar. Al otro, decenas de botellas con un contenido castaño y rojizo. Es la chicha de Segundo Daine (63), el rey del lugar.

"Representamos a Curacaví porque Curacaví es conocido por la chicha y por los pasteles. Gracias al pueblo nacieron muchos chicheros y no es que cada chichero anduviera suelto. Aquí los viejos hacían chicha: mucha y muy buena. Y eso es lo que tratamos de revivir", dijo Segundo, mientras servía una copita de su dulce producción.

La **Chichería Daine** está en una zona algo alejada del pueblo. Al otro lado de la carretera, a orillas del estero Puangue y en plena calle Lo Águila, las parras y el galpón donde Segundo realiza su labor artesanal, y ofrece experiencias gastronómicas en torno a esta bebida tradicional.

"La chicha para mí lo es todo. Mi papá,



**DISTINTO.** La estética de Curacaribs se inspira en locales *barbecue* de Austin, Texas.



**VARIEDAD.** En la cervecería Kross se pueden degustar ocho cervezas de línea, más cuatro o cinco sabores de temporada.

mi abuelo, bisabuelo y mi tatarabuelo también hacían chicha, pero para consumo personal. Aquí replico y comparto esta tradición", explica, mientras muestra las herramientas que usa para trabajar las 1.200 parras de su parcela.

"En abril comienza la cosecha de las uvas de las parras de la entrada. Cuando parto con la cosecha, corto 15 cajas y las guardo una semana para que se sequen las ramitas", dice. Luego las lleva a un aparato de madera, donde las zarandeada de forma artesanal: "Así empieza a caer el jugo y va quedando el hollejo. Después se lava y se deja secar. Ahí, traspaso el líquido con una calabaza seca a unos baldes y los dejo en el fondo".

Se refiere a uno de sus tres fondos de 600 litros, de cobre y greda, parte de sus equipos. Todo es artesanal. Hasta la cocción. "Para hacer la chicha se ocupa leña seca. Le prendo fuego en dos jornadas, cinco o seis horas. De los 600 litros saco 400. Se evapora el agua, pero tengo la garantía de que no se va a echar a perder. De ahí paso el líquido hirviendo a las tinajas de greda y las sello con barro. Pueden pasar años ahí". Es parte de la técnica que le ha permitido hasta ganar algunas competencias especializadas.

Ahora, Segundo produce también chicha sin alcohol, y hace desayunos campesinos y almuerzos (con chanchito a la chicha), que hay que coordinar por teléfono.

**Más información:** Camino Lo Águila, Parcela II. Cel. +569 9550 7830.

## Kross

### CERVEZA ENTRE LOS CERROS

A la tarde, una suave brisa corre entre



**HERENCIA.** Segundo Daine proviene de una antigua tradición de chicheros.



**MODERNOS.** Kross usa innovadora tecnología, que se puede recorrer.

los cerros que rodean Curacaví. A minutos del pueblo, por el camino El Toro, se abren amplios terrenos sembrados hasta que llegamos a un verdadero jardín. Aquí, entre flores violetas, amarillas y rojas, están las mesas y el fierro que caracteriza a la infraestructura de la cervecería **Kross**. Bajo generosas sombras, los visitantes a la vista prueban sus *shops de golden, stout* o *Kross 110*. Un *barman* tras la larguísima barra de madera maneja las válvulas que liberan lo que todos vienen a buscar, mientras otros pasean sus compras: icónicos botellines, *merchandising* y coloridas latas con ediciones de temporada.

David Zapata, jefe de producción, dice que todo lo de **Kross** sale de Curacaví, y lo demuestra luego en un recorrido. "Ocupamos maltas nacionales y muchas alemanas. Ellos tienen cientos de años de experiencia y es lo que destaca para lograr la calidad que queremos", dice.

De esta manera conocemos las grandes máquinas de molienda, de filtración y de procesamiento. "Ocupamos maquinaria alemana de punta. Por eso somos una microcervecería y no una cervecería artesanal. Esto implica que unimos el mundo de la cerveza artesanal con la tecnología", agregó David.

Kross nació en Buin en 2003, pero solo dos años después se instaló en Curacaví. La marca partió de la mano de José Tomás Infante, que vino de Irlanda con ganas de volver a probar la cerveza *tipo stout* que conoció allá. En esa búsqueda conoció a Asbjorn Gerlach, un alemán que hacía esa variedad en un bar santiaguino, y juntos decidieron crear **Kross**, que ya suma más de 130 medallas en competencias cerveceras de todo el mundo.

En lo inmediato, uno puede elegir entre sus ocho cervezas de línea, más cuatro a cinco sabores que agregan por temporada.

**Más información:** *Las visitas guiadas hay que coordinarlas antes. Camino El Toro, kilómetro 6,5. Web: [Kross.cl](http://Kross.cl); Instagram: @CerveceriaKross*

## EN CONJUNTO

Curacaví promueve su oferta turística desde 2021 en un trabajo conjunto de la municipalidad local y la corporación **Pro Curacaví** ([ProCuracavi.cl](http://ProCuracavi.cl)).