

Fecha: 06-07-2025
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: **TRAS CIERRE DEL PREMIADO OLAM: CHEF SERGIO BARROSO DA EL SALTO A DOS NUEVOS RESTAURANTES**

Pág.: 24
 Cm2: 694,1

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: ☐ No Definida

PERSONAJE

POR PATRICIO DE LA PAZ - FOTOS: GERARDO CANDIA



2025 ha sido un año de cambios para este cocinero español que vive en Chile hace 13 años. Cerró el Olam, su restaurante estrella, pero no se quedó de brazos cruzados: en abril abrió Casa Barroso, en la casona de la viña Veramonte en Casablanca; y la próxima semana debuta AC Kitchen, bajo su mando, en lo alto del hotel pegado al Costanera Center. Aquí el chef repasa las luces y sombras de su bitácora chilena; y explica sus nuevas apuestas.

Sergio Barroso, uno de los chef más reconocidos y premiados en Chile, no ha perdido su acento español. Nació en Madrid hace 40 años, en una familia donde su padre fue jefe de cocina en varios lugares y la madre ofició de copera. Su hermano mayor también es cocinero. La gastronomía estuvo siempre cerca y era natural que se sumergiera en ella. La estudió cuando tenía apenas 16 y luego se metió en todas las cocinas que pudo: en España, en Francia, en Suiza, en Mónaco. "Allí estaba cuando me hablaron de Valparaíso", recuerda, sentado en un salón del piso 17 del AC Hotel Santiago by Marriott, al lado del Costanera Center, donde acaba de aterrizar para hacerse cargo de su nuevo restaurante. Algo que le quita, digamos, la mitad de su tiempo. La otra mitad la gasta a 70 kilómetros de aquí: en Casablanca, donde en abril abrió Casa Barroso en la viña Veramonte.

El chef, mientras toma un capuchino, señala que es el inicio de un nuevo ciclo en su ruta laboral chilena. Hubo antes otros tres. "El primero fue cuando en marzo de 2012 llegué al Hotel Palacio Astoreca, en Valparaíso, para echar a andar el restaurante Alegre. Nunca había estado en Chile: pasó que en Mónaco conocí al dueño del hotel y me ofreció eso".

No lo dudó y se vino a la aventura. "No sabía ni dónde se compraba una naranja, ni leche, ni nada. Pero me gustaba el proyecto, fue la primera vez que me dieran un lienzo en blanco para hacer lo que quisiera. Además era zona costera, y a mí me gustan los productos del mar". Estuvo hasta 2014 y lo que le dejó el puerto fue más que experiencia gastronómica: en ese restaurante conoció a Maricarmen Flores, quien era allí pastelera y hoy es su esposa y madre de sus dos hijos.

El salto siguiente, comienzo de su segundo ciclo chileno, fue a Santiago. Específicamente al barrio Bellavista. Allí, ya como dueño, abrió en 2015 el restaurante 040 y el bar Room09. Ambos eran una novedad para la época. El primero ofrecía un menú de degustación de varias preparaciones, que se comían con la mano. La lista Latin America 50 Best Restaurants lo ubicó en 2017 en el puesto 38. El bar, en tanto, funcionaba en la azotea del mismo edificio, se llegaba en un ascensor con forma de montacarga y era pionero en la modalidad *speakeasy*: oculto, a puerta cerrada. Todo marchaba bien hasta que en 2019 vino el estallido social. El lugar donde Barroso tenía sus locales, cerca de la Plaza Italia, quedó en la zona roja.

Y había algo más que al chef lo puso en

alerta. Justo un día antes del estallido había abierto un nuevo restaurante, Olam. Era el inicio de su tercer ciclo en Chile, pero todo quedó en suspenso, pese a que funcionaba en el sector oriente de Santiago. La situación se complicaría cinco meses después, cuando no sólo su local -sino la ciudad, el país, el mundo- quedaría paralizado con la pandemia de Covid-19.

Barroso, pese a todo, resistiría.

Nuevo ciclo, nuevo estilo

En 2020, Barroso cerró 040 y Room 09, con la idea de reabrir más adelante en otro lugar. Si siguió adelante con Olam, ubicado en el Hotel 45 by Director, en Las Condes. "No sólo era un nuevo ciclo, sino también un nuevo estilo", dice el chef. Fue su apuesta definitiva por preparaciones con productos marinos. Y a diferencia de 040, aquí ya no era menú de degustación sino platos a la carta con pescados y mariscos.

Barroso sentía mayor libertad. Cocinaba con técnica española y toques asiáticos, pero materia prima chilena. Recordados son, por ejemplo, sus dumplings de locos sobre un caldo con lemon grass, tamarindo, jengibre y leche de coco. Desde 2022 que Olam ha estado en la lista de los Latin America 50 Best

Restaurants. Y con esa idea suya de apostar por bares junto a sus restaurantes, en el mismo lugar sumó pronto el bar Nkiru.

En medio, hubo un momento doloroso. Desde que creó 040 y Room 09, Barroso tuvo de socio al empresario gastronómico Raúl Yáñez. Incluso juntos armaron una sociedad con los dueños del Hotel 45 by Director, la familia Nahmias, para formar Olam y Nkiru. Pero en 2023 todo se complicó, con acciones judiciales cruzadas: Yáñez puso en contra de todos ellos una demanda laboral por despido injustificado, mientras que Barroso y los dueños del hotel interpusieron contra él una querrela por administración desleal en grado de consumado. Ambos procesos están aún abiertos. "No quiero dar ni un minuto a Raúl Yáñez", corta en seco el chef, cuando se le pone el tema sobre la mesa. Con ese quiebre con su ex socio, se terminó también la idea de reabrir 040 y Room 09 en el Hotel Mandarin Oriental, como lo habían anunciado.

Como sea, Barroso no se detuvo. En octubre de 2023 -también en el Hotel 45 by Director- abrió 45 Bistró, un restaurante para el almuerzo con menús ejecutivos y también a la carta. En las noches, continuó con el Olam. Y en 2024 le cambió nombre al bar Nkiru por The Green Room.

Fecha: 06-07-2025
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: **TRAS CIERRE DEL PREMIADO OLAM: CHEF SERGIO BARROSO DA EL SALTO A DOS NUEVOS RESTAURANTES**

Pág.: 25
 Cm2: 654,2

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: ☐ No Definida

"ME DICEN: 'PERO CÓMO DOS RESTAURANTES'. SIN EMBARGO, HAY COCINEROS QUE TIENEN 10. ESO SE PUEDE. EL DÍA DE MAÑANA PUEDO SUMAR UNO DE OSTRAS Y VINOS EN CONCÓN, Y NO HAY PROBLEMA".

"A fines del año pasado, empecé a pensar que me gustaría hacer un cambio para el 2025; era una necesidad de refrescarse y tomar impulso para hacer cosas nuevas", reconoce. Se empezaba a incubar así el cuarto y más nuevo ciclo de Barroso en Chile, país en el cual dice que disfruta especialmente "los platos de cuchara, como el caldillo de congrio o el mariscal: me los podría comer en cualquier momento del día".

Desde el piso 17

Hace unas semanas, en sus redes sociales, Barroso colgó un mensaje. Allí contaba que, después de seis años, el 31 de mayo pasado dio el último servicio en Olam, "cerrando así una etapa increíble en la que formamos una gran familia, que estamos seguros seguirá acompañándonos en nuestros próximos pasos, junto a nuestros clientes y amigos de la casa". Con eso, terminaba también su sociedad con Hotel 45 by Director, etapa que finalizó, cuenta el chef, en los mejores términos: "Todo súper bien con ellos, sólo agradecimiento a Oren Nería (hijo de Mariana Nahmias, una de las dueñas) y su familia".

- ¿Fue duro para ti cerrar Olam?

- Mira, para ese tipo de cosas soy bastante pragmático... Además, nuestros mismos clientes van a seguir viniendo al nuevo lugar, es una comunidad formada de años.

Ya tenía nueva parada: el restaurante AC Kitchen, que funcionará en el mismo piso 17 del hotel donde Barroso se toma un capuchino esta mañana. "Conozco este hotel hace tiempo y siempre me gustó la manera como han apostado por la gastronomía. Y al final uno debe trabajar con las personas que se siente cómodo y estén en la misma sintonía; si no, es pegarte de cabezazos contra la pared", dice.

Lo llamaron el gerente general y la subgerente general de AC Hotel Santiago; y comenzaron las conversaciones. Barroso se convenció. Le gustaba el espacio, la infraestructura de sus dos cocinas y otra vez la libertad para crear un nuevo restaurante a su



Casa Barroso, en la casona de la viña Veramonte.



El chef con su equipo en la cocina de AC Kitchen.

Foto: Verónica Ortiz

estilo. Esta vez no entraría a la propiedad, sino que sería contratado como el chef a cargo. Empezó a mediados de junio y su equipo de Olam se vino con él. Abre el próximo lunes 7 de julio y la oferta seguirá siendo marina, "pero con un refresh, que ahora estamos trabajando", señala Barroso.

El servicio incluye almuerzos con un menú ejecutivo que irá rotando, aunque el foco estará en las noches, "en un servicio más *fine dining*", explica el chef. Un menú de degustación sorpresa que partirá con seis platos y que, hacia fines de julio, espera llegar a 12. De alguna manera, será recuperar la apuesta que hizo tan comentado años atrás a 040. "Será además una relación más directa con los clientes, un contacto más cercano entre la cocina y el público", anuncia.

Poco antes de sentarse a conversar, Barroso había mostrado la terraza que está junto al restaurante. Es enorme, con vista panorámica a Santiago. Allí funciona el Luna Bar, que según el chef atiende por día unas 250, 300 personas. "El bar ya tiene una carta de comida estilo española. Tienen croquetas de jamón ibérico y fideuá. Uno de los siguientes pasos será también meterme ahí. La idea es que todo esté bajo la misma dirección gastronómica".

Más brasas, más arroces

En rigor, el nuevo ciclo del chef Barroso había comenzado un poco antes que su llegada a AC Kitchen. A principios de año empezó los

socios en ese proyecto. "Con Francois nos hicimos amigos por los bares, él es dueño de Citadell y Bar Forá, y siempre habíamos hablado la posibilidad de armar algo juntos. A través de su hermana Nicole, dueña del Winecaina en Concón, llegó esta propuesta de Veramonte. El restaurante llevaba cuatro o cinco años cerrado".

Lo reabrieron en abril como Casa Barroso. Ellos tres son los dueños y le arriendan el espacio a la viña, dentro de su casona. Tuvieron que hacer ajustes a la sala, reacondicionarla, construir un techo, darle más intimidad. El chef y los Pla costearon toda la inversión requerida, que calculan entre los 50 y los 100 millones de pesos.

"Es una cocina más para compartir, más familiar, más de parrilla, más de brasas, más de arroces. Delante de la terraza hay un huerto colaborativo, de donde ya salen muchos de los productos que usamos. Ese es un proyecto de Veramonte como viñedo orgánico: también tienen a sus llamas pastando, a las ovejas, usamos sarmiento de las viñas para hacer los arroces y también el carbón con que se cocina", explica Barroso, quien puso como jefe de cocina a Víctor Bueno, con quien trabaja desde 040. El resto del equipo es de Casablanca. Funcionan sólo para los almuerzos y a la carta.

- ¿Es de comida menos de mar que Olam entonces?

- Si, pero igual existe. Debe ser un 60%. Como ha estado preparando el debut

de su restaurante en Santiago, Barroso se escapa a Casablanca algunas mañanas o tardes. En todo caso, tiene su representante de confianza allí: su esposa Maricarmen, quien -al igual que lo hacía en Olam- es la jefa de sala. Aunque de todas formas el chef está encima de todo. "El restaurante lleva mi apellido. Voy lo más que puedo, sobre todo los fines de semana, que es lo más fuerte", explica.

Hace notar que los dueños de Veramonte, el holding González Byass, son españoles. Propietarios también del famoso jerez Tío Pepe y de otras marcas de La Rioja. "Eso es también un aporte para la propuesta que hacemos nosotros, porque aquí hay otro tipo de vinos y cosas españolas distintas a lo que existe en Casablanca. Entonces la gente puede terminar tomando un palo cortado, o una manzanilla de aperitivo, o un vermut. Eso lo estamos adaptando dentro de la coctelería".

La vida de Sergio Barroso se mueve entonces entre Santiago, Casablanca y Viña del Mar, donde tiene su casa familiar. Como él y su esposa trabajan fuera de la ciudad, con los hijos -de 11 y 13 años- los ayuda su suegra. Cuando se queda en la capital, duerme en el mismo AC Hotel Santiago; al igual que durante años lo hizo en el Hotel 45 by Director cuando comandaba el Olam. Todos los trayectos los hace manejando él mismo su auto. "Lo he hecho durante tanto tiempo, llevo 10 años yendo y viniendo. Así que aprovecho de escuchar radio y podcast. Me canso, claro, pero ya el viaje se me hace automático".

"De repente mucha gente me dice 'pero cómo dos restaurantes', sin embargo hay cocineros que tienen 10 -agrega-. Se puede hacer convivir restaurantes. El día de mañana puedo sumar uno de ostras y vinos en Concón, y no hay problema".

- ¿Y qué te gustaría hacia adelante?

- Tener algo en España. La verdad es que nunca he salido de esa ruta. Me gustaría un chiringuito, cerca del mar. En algún momento voy a volver al sur español. El año pasado estuvimos con los niños en Jerez de la Frontera, en Andalucía. Se vive tranquilo ahí, hay calidad de vida en esos sitios.

Antes del último sorbo de capuchino, confiesa otro sueño: "Siempre le he dicho a Raúl, mi hermano cocinero, que venga y hagamos un Barroso versus Barroso de arroces. Lo tengo más que planeado. A ver qué pasa, aunque creo que él está más especializado que yo en ese sentido; trabajó mucho tiempo en Alicante, en Valencia, entonces lo de los arroces tradicionales ya lo tiene pillado".



Distintos platos de la carta de Casa Barroso.