

Chef Gustavo Rusque lidera el proyecto "Serendipia"

Cenas clandestinas transforman la cocina popular chilena en experiencia gourmet

DIEGO ROJAS

La escena se repite cada cierto tiempo: un grupo de personas llega a un lugar secreto, se sienta a una mesa compartida y recibe un menú que no conoce. Al final de la noche, se ha servido huevo con tomate, pan tostado, pastel de choclo y empanadas, pero no como cualquiera lo recordaría. En "Serendipia", la cocina popular chilena se reinterpreta con técnicas modernas, en un formato gourmet que no reniega de su raíz.

Detrás de esta propuesta está Gustavo Rusque, chef de 34 años, oriundo de Rancagua, y actualmente radicado en Colina. "Soy chef de profesión, estudié en el Duoc de Valparaíso. Primero estudié arquitectura", relata. El quiebre vino en una pausa académica: "Congelé arquitectura y en ese tiempo empecé a cocinar. Nunca lo había hecho, pero me picó el bichito. Después decidí no volver y me metí a estudiar gastronomía en 2017".

Hay desde una nueva versión del huevo con tomate hasta reinterpretaciones de pastel de choclo con técnicas de alta cocina.

Su formación no fue solo técnica. Gustavo absorbió conocimiento por todos los medios posibles: "Empecé a estudiar por mi cuenta viendo videos, leyendo libros". Y llegó el momento clave: "Hubo un concurso en el Duoc, lo gané y pude hacer una pasantía en Boragó. Eso fue el punto de quiebre absoluto". La experiencia en el reconocido restaurante le abrió el apetito por otra forma de entender la cocina chilena.

Así, durante el encierro por el Covid, nació la semilla de "Serendipia", un proyecto que combina creatividad, identidad y redes sociales. "En pandemia comencé a grabar las recetas que hacía en la casa y las subí. Empezaron a llegar marcas, colaboraciones, y eso me sirvió para ensayar ideas que después se transformaron en los menús de Serendipia".

Hoy, su iniciativa se presenta como una cena clandestina de cocina chilena de autor. ¿El concepto? Un menú sorpresa, íntimo, donde los sabores populares se elevan. "Yo no digo que soy el creador absoluto del concepto, pero sentía que había mucha gente haciendo lo mismo. Muchos compañeros trabajando en sandwicherías o sushi, que está bien, pero yo quería hacer algo distinto".



Gustavo Rusque califica su pasantía en "Boragó" como "un quiebre absoluto".

Gustavo lo explica con claridad: "No soy pro rescate, porque siento que la cocina chilena siempre ha estado, pero no la hemos puesto en valor. No es solo servir una empanada de medio kilo o un pastel de choclo con baranda. Yo quiero que comer cocina chilena sea un rito, un panorama, una experiencia elegante sin perder el sabor de siempre".

Así, una paila con huevo y tomate, ese plato que le daban en la hora del té, se convierte en una entrada de autor. "Me pueden decir que ese plato tiene raíces en otros países, pero

para mí es un sabor que reconozco tanto que puede considerarse cocina popular chilena".

Y no se trata solo de nostalgia, sino de mirada hacia el futuro. "Una buena manera de exportar nuestra cocina es mostrarla desde la vanguardia. La cocina moderna es lo que sigue hoy en día, pero sin perder ese sabor tradicional que todos llevamos dentro" (<https://n9.cl/oki2yu>).

Con más de 20.000 seguidores en TikTok y una comunidad fiel que espera el anuncio de la próxima cena secreta, "Serendipia" ya no es solo



Croqueta de pollo asado con queso, cebollín y ajo, sobre una crema de pimentones asados.

una idea. Es un proyecto que mezcla memoria afectiva, técnica culinaria y una clara apuesta por volver a crear en los sabores de siempre.

¿Cuál ha sido el plato más difícil de reinterpretar?

"Los que más tenemos arraigados como platos chilenos. Por ejemplo, el charquicán. Yo hice una interpretación que, si bien yo quedé relativamente conforme, siento que le faltó algo para cerrarlo, pero porque también hay un gusto demasiado popular de ese plato. O sea, todos los comensales alguna vez sí o sí lo habían comido. Entonces algunos decían que les gustaba más con choclo, otros que les gustaba la acelga".

¿Y el que más haya gustado?

"Hice una crema de almejas con la técnica de la vichyssoise, que es una sopa de puerros con papa. Acá había almejas con papa nativa. Y una crema muy sedosa que iba terminada con unas almejitas asadas. Y a la gente le encantó porque el sabor era muy concentrado, tenía mucho sabor a mar, pero también era muy suave, se desarmaba en la boca, entonces era como que le sorprendió mucho. El pastel de choclo también les encanta porque, como te digo, es una croqueta de pastel de choclo, entonces tiene el mismo sabor".