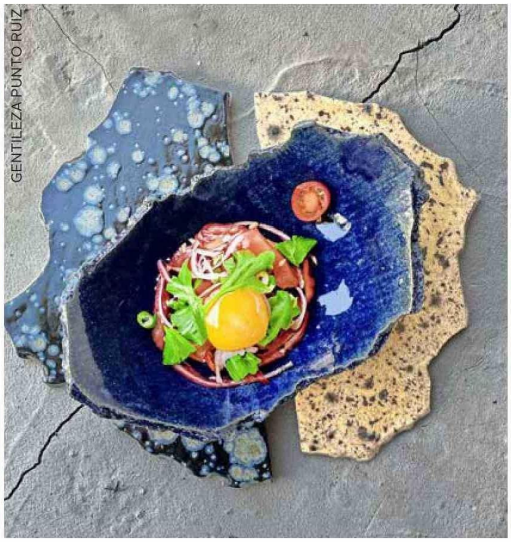
LITORALPRESS

Fecha: 16-08-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - VD
Tipo: Noticia general
Título: **Moldear sabores**

Pág. : 6
Cm2: 312,9

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida



GENTILEZA PUNTO RUIZ

La chilena Punto Ruiz y la portuguesa Rita Conceicao son los cerebros tras el exitoso estudio RCeramics. No solo proveen a restoranes chilenos como Yum Cha, 99 y Fukasawa, sino que además exportan a EE.UU., Europa y Oriente Medio.

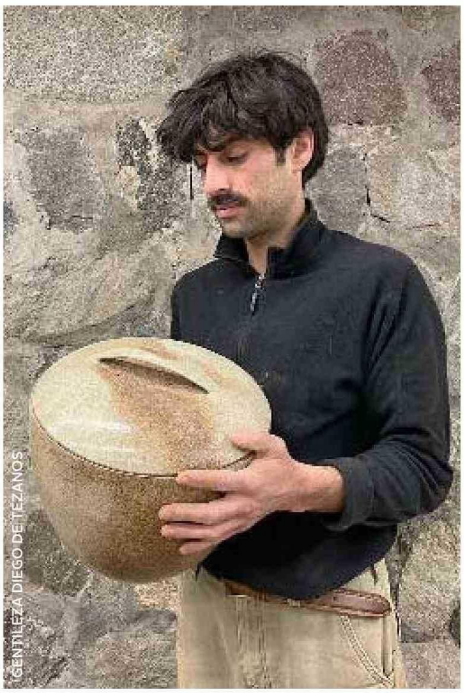
Moldear sabores

Digamos que un talentoso chef chileno reinterpreta la cazuela de gallina nogada. ¿No se perdería el gesto de innovación y atrevimiento en un plato blanco y corriente? Hoy, la cocina de autor entiende la vajilla como algo más que un simple recipiente, y la considera una pieza fundamental que potencia el concepto del cocinero y la experiencia del comensal. Desde el *fine dining* hasta los cafés de especialidad, vemos con cada vez más frecuencia cómo la cerámica nacional evoluciona para convertirse en una extensión del arte culinario.

Texto, Pablo Andulce Troncoso. Fotografías, Carla Pinilla G.

GENTILEZA PUELO

La reconocida calidad de las piezas utilitarias que produce ARTezanos se puede apreciar en la colaboración que hizo con café Puelo.



GENTILEZA DIEGO DE TEZANOS

Entre los 100 lugares que World's Greatest Places de la revista Time recomienda visitar hay solo dos restaurantes latinoamericanos y uno de ellos está en Santiago. La última entrega de la prestigiosa guía describe a Yum Cha como la inusitada combinación entre una casa de té minimalista y un osado restorán, donde el chef Nicolás Tapia sirve un menú de degustación de 10 pasos o tiempos. En cada uno, los productos del mar chileno se encuentran con técnicas e ingredientes de la cocina asiática, y la mayoría se presenta en vajilla especialmente desarrollada por el estudio RCeramics.

–Crecimos juntos –dice Tapia, recordando que antes de que llegaran reconocimientos como el de Time o la versión extendida de los 50 Best Latinoamérica, cuando pasó de una cena clandestina en su departamento al espacio que hoy ocupa en Providencia, su

www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

Fecha: 16-08-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - VD
Tipo: Noticia general
Título: **Moldear sabores**

Pág. : 7
Cm2: 630,4

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

GENTILEZA YUM CHA

Nayla Casassa ha producido tazas de colores vibrantes y con una ilusión de terrazo, como estas que hizo para Dosis Coffee Lab y Black Mamba, entre otros.

apuesta requería soportes que el *retail* no era capaz de proveer, y RCeramics eran las únicas que habían identificado el nicho y tenían propuestas para satisfacerlo. Rita Conceicao, una de las creadoras de esta marca, comenta: "Hemos madurado junto con la alta cocina, cocina de autor o *fine dining* en Chile. Hemos viajado bastante y habíamos visto la importancia que tenía la vajilla en los grandes restoranes del mundo. Alguna vez me dijeron que el chef es como un artista que necesita un escenario para montar el espectáculo, que son sus preparaciones. Es lo que pretende ser nuestra vajilla, un aporte al concepto gastronómico del chef y a la experiencia del comensal".

–Estamos logrando lo que queríamos desde el principio. No fue fácil. Hicimos harto trabajo en las redes sociales. Íbamos a los restoranes, averiguábamos quién era el chef. Le escribíamos, le regalábamos muestras, le presentábamos proyectos. Pasamos mucho tiempo haciendo eso –agrega Punto Ruiz, socia de Rita y encargada, entre otros roles, de generar las propuestas 3D. "Además, hemos demostrado capacidad para ofrecer cerámica distinta a cada restorán; para leer al chef, entender su estilo, el espíritu del restorán y proponer algo. Teniendo tantos clientes, también tenemos que cuidar la diferenciación que ellos buscan", agregan, recorriendo su taller de Lo Barnechea, donde en distintas salas se secan piezas que irán a hoteles de lujo de San Pedro de Atacama y se empacan delicadamente otras con destino a Dubái, Qatar y EE.UU., entre otros países.

La semana pasada estuvo aquí Kurt Schmidt, fundador de 99, referente del *fine dining* en Chile, bosquejando lo que será un cambio de carta y vajilla completa a mediados de septiembre. Así se suceden reuniones constantes con cocineros y dueños de lugares como Pulpería Santa Elvira, Fukasawa, Ephedra, La Vinoteca, y un larguísimo etc. "Nos cuentan 'vamos a sacar esta entrada', 'necesitamos servir un ceviche', 'nuestro concepto es este, nuestros colores, tales'. También tenemos un catálogo con piezas que se pueden modificar de acuerdo con cada necesidad en tamaños, colores y acabados".

La aproximación de Nayla Casassa y su marca Matiz Cerámica se asemeja en el aspecto colaborativo, pero en su caso está sujeta a un recurso o lenguaje que atraviesa todo su trabajo. Nayla entró a la cerámica con una idea clara. Le proponían ejercicios, pero ella quería explorar las particularidades de la porcelana pigmentada, su capacidad de no filtrar aún sin esmalte en el exterior y de lograr colores vibrantes en objetos utilitarios tan simples como son las tazas. "La técnica es bastante particular. Es producto de mi experimentación interviniendo el molde con trocitos de la misma porcelana. Después trabajo con las distintas cafeterías combinaciones de colores y especificidades del diseño. Pero la técnica es mi sello", dice Nayla sobre la ilusión de terrazo que distingue sus piezas, demandadas por cafeterías de especialidad como Black Mamba, Dosis Coffee Lab, La Huérfana, Loba y otras en Santiago y regiones.

Por su parte, dentro de las líneas de su proyecto ARTezanos, Diego de Tezanos desarrolla algunas piezas decorativas, pero se enfoca principalmente en objetos utilitarios, como vasijas, fuentes, tazas y platos. Desde sus comienzos en La Fuente de Oficios ha pulido su técnica, persiguiendo un sello reconocible: pigmentos que evocan a la tierra, curvas suaves y terminaciones cuidadas, citas a lo precolombino, en especial en ollas con tomaduras de madera rústica. En Puelo –reconocido por su arquitectura interior–, el café se sirve en una taza creada a la medida por Diego, con una boca más ancha que la base para apreciar la espuma y percibir mejor los aromas y un *look and feel* coherente con un café que recoge su inspiración en el sur chileno. VD