

Fecha: 28-04-2025
Medio: Revista Velvet
Supl.: Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: **AMELIA CORREA ¡CON DON DE FIESTA!**

Pág.: 64
Cm2: 496,9
VPE: \$ 542.073

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

SOCIEDAD

AMELIA CORREA ¡CON DON DE FIESTA!

A SUS 91 AÑOS, LA BANQUETERA ESTRELLA DE LAS ÚLTIMAS DÉCADAS SIGUE VIGENTE. CONDUCE UN CARRO DE MOVILIDAD Y REvisa cada una de las mesas de sus emblemáticos MATRIMONIOS, QUE LLAMAN LA ATENCIÓN POR SUS ESCENAS FLORALES Y ELEVAR LA COCINA CHILENA A UN RANGO DE MANTEL LARGO. EN LA ESCENA SOCIAL Y GASTRONÓMICA, ELLA ES TODO UN REFERENTE. ¡CÓMO NO!, ¡LA AMELITITA!, LA MISMA QUE TUVO QUE 'INVENTARLE' UN TRAGO A PINOCHET DE LA NADA EN PLENA CARRETERA AUSTRAL E HIZO MILAGROS PARA ENCONTRAR HOJAS DE BOLDO PARA EL TÉ QUE LE PIDIÓ LETIZIA EN LA MONEDA.

Por Alfredo López J.
Fotos Bárbara San Martín y álbum familiar

CASI NO SE NOTA QUE, EN ALGUNOS DÍAS, SE CAMBIARÁ DE CASA. DEJARÁ SU CHALET CON ENTRADA DE PIEDRA EN MONSEÑOR ESCRIVÁ DE BALAGUER POR UN DEPARTAMENTO EN SANTA MARÍA DE MANQUEHUE, por un tema de seguridad. Mientras le da instrucciones a su perro Julito y ordena las flores de living, cuenta que sus favoritas son las peonías y, sobre todo, los delfinium. "Los tengo en el alma. Lástima que ahora no se ven tanto. Los tienes que encargar y cuesta que lleguen a tiempo. Aprendí mucho en mis primeros años como banquetera en Osorno, donde veía los trabajos preciosos que hacía el Club de Jardines en esa época... Era un sueño".

A sus 91 años y con una gran celebración de cumpleaños el año pasado en el espacio Alto Noviciado, que controla junto a hijos Amelia y Juan Pablo, lleva en la sangre el 'don de fiesta' y pide que esta entrevista esté acompañada de champán. Su asistente,

Fecha: 28-04-2025
Medio: Revista Velvet
Supl.: Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: **AMELIA CORREA ¡CON DON DE FIESTA!**

Pág.: 65
Cm2: 568,2
VPE: \$ 619.917

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: ☐ No Definida



nada menos que Francisca Alcalde, la misma conocida en redes sociales como @Panticook, aparece pronto con las copas, más una bandeja de quesos maduros y fruta fresca.

Juntas hacen maravillas en segundos y se organizan como un equipo que está detrás de los matrimonios más entretenidos de Santiago. Así es Amelia Correa Urrutia, la mujer que volvió loco a Julio Iglesias con su versión de pingüinitos de caviar, que puso puyes en el matrimonio de Bernardo Matte y quien, ahora, está al frente de un equipo que llega a las cien personas.

EMPEZAR DE CERO MUCHAS VECES

Nació en Santiago y creció en la céntrica calle Rosal, en pleno barrio Lastarria, en una casa muy singular de la época. Sus padres se habían separado cuando ella tenía seis meses y, desde ese momento, el hogar se transformó en una suerte de novela de Louisa May Alcott. Al igual que en "Mujercitas", vio cómo sus tres hermanas mayores desarrollaron sus vidas en torno a una madre fuerte para sacar adelante a sus hijas. "Nos fuimos a vivir con mi abuelita, entonces éramos seis, todas muy unidas. Lo pasé muy bien".

Fecha: 28-04-2025
 Medio: Revista Velvet
 Supl.: Revista Velvet
 Tipo: Noticia general
 Título: **AMELIA CORREA ¡CON DON DE FIESTA!**

Pág.: 66
 Cm2: 589,6
 VPE: \$ 643.268

Tiraje: 6.000
 Lectoría: 18.000
 Favorabilidad: ☐ No Definida

SOCIEDAD



—¿Cómo era esa dinámica? ¿Qué cosas quedaron en usted de esos tiempos?

—Mi hermana más próxima era diez años mayor que yo. Todas eran mi mamá y mi papá. Y yo las admiraba porque tuvieron que ponerse a trabajar. No teníamos un peso y recibíamos la ayuda de un tío que era mi padrino. Pero era una familia también de artistas por el lado de mi mamá, los García Vidaurre, de ahí yo creo que viene el talento de mi hijo Felipe Izquierdo. Salí de esa casa cuando me casé, ya bien grande, a los 27 o 28 años. Yo era la menor, me adoraban y querían que me casara con un príncipe. Pero llegó José Manuel Izquierdo y mi mamá lo adoró de inmediato. Tenía un gran sentido del humor, muy simpático.

—¿No quiso estudiar antes de casarse?

—Bueno, tuve que trabajar desde los 16 años, a pesar de que había quedado en la universidad para estudiar Teatro en El Ensayo de la UC y en el Bellas Artes, pero un día me fueron a buscar unos compañeros a la boutique de mi hermana, quien por lo demás tuvo la primera de Santiago. Entonces, vio a estos melenudos universitarios y me dijo: *Amelita, yo no quiero verla de bohemia o de ninguna otra cosa, así que mejor usted mañana se viene a trabajar conmigo*. Yo ahora lo entiendo, en mi casa para comer teníamos que trabajar y yo no podía ser una niñita floja, lanzada y carretera.

Pasaron los años y tuvo que ser fuerte cuando fue perdiendo a sus hermanas mayores. Una de ellas, Mabel, estaba de novia y un día después de un temblor salió al patio con los pies descalzos y nunca más se recuperó. Las dos otras, Uca y Paulina, partieron

de cáncer. Cuando Amelia se casó con José Manuel Izquierdo, a quien conoció en sus tiempos como “contadora de billetes” en el Banco Central, ya habían muerto todas sus hermanas.

—¿Qué lecciones le dejó este mundo solo entre mujeres?

—Mira, fue lo mejor del mundo. Fuimos tan unidas. De ellas aprendí que nunca te tienes que dar por vencida. Pero no hablemos de esto, a la gente le gustan los triunfos, no las desgracias.

—Así y todo, usted creó con los años una empresa consolidada en el rubro sin haber estudiado antes... ¿Seguramente sacó mucho en limpio de esas experiencias?

—De ellas aprendí que, pese a todas las dificultades, siempre hay un futuro. Dios me ayudó, vino el trabajo del Banco Central, donde me pagaban extraordinario, donde conocí a mi marido. Y, en ese tiempo, también nacieron mis cuatro hijos, José Manuel, Felipe, Juan Pablo y Amelia, la única niña. Lloré cuando nació.

Siente que fue mamá mayor, a los treinta. Ahora, como abuela de catorce nietos y con dos bisnietos, no pierde oportunidad para celebrar en familia. Su marido, que murió en 2013, sigue siendo para ella un ejemplo de fortaleza.

“A José Manuel lo estafaron en el sur, perdimos todo, pero siempre estuvo esa capacidad de no decaer. Había que levantarse porque había una familia. La verdad, yo he empezado desde cero muchas veces”.

—¿Qué fue lo mejor de trabajar sus primeros años en provincia?

—Fue fantástico. Cuando a mi marido lo trasladaron a Punta Arenas, me encontré con gente que nos ayudó mucho. Recuerdo que

EN SUS EVENTOS SIEMPRE SALE A SALUDAR. "IMAGÍNALE, YO LO HE HECHO LOS MATRIMONIOS A LOS ABUELOS, A LOS HIJOS, A LOS NIETOS. ¡Más de tres generaciones!"

mi marido, por su trabajo, empezó a convidar a mucha gente a la casa. Ahí tuve estar preparada y me di cuenta de que podía hacer muchas cosas. Aprendí a cocinar sola, leyendo libros de cocina. Fueron tres años en Punta Arenas y fuimos muy felices. Después nos trasladamos a Osorno y yo seguía haciendo tortas y cocteles hasta que regresamos a Santiago.

Se acostaba todos los días a las una o dos de la mañana, mientras los autos hacían fila para comprar sus preparaciones en la puerta de su casa en Vitacura. Pronto vinieron los almuerzos de directorios de bancos, los cócteles del Colegio Alemán y matrimonios desde Santiago a Puerto Montt. Su marido se encargaba del transporte y las bodegas. Juntos eran una dupla que, rápidamente, comenzó a marcar una diferencia.

—¿Cuál cree usted que fue ese sello?

—Antiguamente, todos los matrimonios era un cóctel con canapé, tapaditos y unos dulcecitos chicos, todo al mismo tiempo. Yo puse lo salado al comienzo y los dulces al final. Lo fui ordenando a mi manera. Además, las cosas que hacíamos eran muy buenas y yo siempre estaba 'apechugando', como decía mi suegra. Por ejemplo, si yo un día estaba viendo dos horas de televisión, aprovechaba de cortar el pavo o de estar siempre en una tarea.

—Otra cosa también es que, durante los eventos, usted siempre está presente, saludando.

—Ahora no tanto, pero lo hice toda mi vida. Porque siempre era amiga de toda la gente que estaba ahí. Imagínate, yo lo he hecho los matrimonios a los abuelos, a los hijos, a los nietos. ¡Más de tres generaciones!

—¿Cuántos matrimonios ha hecho?

—Varios miles, creo.

PINOCHET, FIDEL Y LETIZIA

De sus años en Temuco, en tiempos en que se comenzó a articular la Carretera Austral, le tocó preparar los almuerzos y comidas que le ofrecían al general Augusto Pinochet. "No había otra opción, porque yo era la banquetera oficial de la zona. Recuerdo que él viajaba con su mozo y la porcelana Limoges. Una vez tuve que atenderlo en un viaje, en un lugar muy alejado de la carretera, tuve que viajar con las empanaditas en una avioneta y después seguir el camino en una balsa. Fue una cosa terrible, no había nada para hacerles en el aperitivo. Tenía conmigo dos botellas de champaña, una de whisky y frambuesas frescas. Me prestaron una juguera e hice el cóctel. Una total improvisación".

Al rato, el general había mandado a uno de sus soldados para preguntar cómo se llamaba el trago que, según él, era lo mejor que había probado en la vida. Apresuradamente ella nuevamente improvisó y le dijo "Costa Brava", que era el nombre del regimiento

en que estaban en ese momento.

Otra vez, en una visita a Chile, Fidel Castro pidió conocer a los creadores de tan buena comida. Cuando se despidió les dejó una nota: "Con cariño para los Izquierdo de derecha", anotó.

—También le tocó al rey Juan Carlos y su mujer, la reina Sofía.

—Claro que sí, cuando visitaron el Fuerte Niebla, en Valdivia. Ella era un encanto, sencilla como nunca he visto en mi vida. No conocía el pisco sour y le encantó. Recuerdo que me hablaba y yo tenía las manos todas sucias con camarones. Casi me morí cuando el encargado de protocolo me dijo que tenía que ser yo la que tenía que recibirlos. Así que tuve que ponerme las manos atrás todo el tiempo. Igualmente, hablamos mucho y siento que nos hicimos un poco amigas. Sofía después pidió comer el pescado con vino tinto.

—También atendió al presidente Sebastián Piñera y las comidas de Estado que hizo, sobre todo, en su primer periodo.

—A Piñera le gustaba más recibir que la comida propiamente tal, le agradaba la conversación. Yo estaba fascinada. Nos tocó a los Macri y también al rey Felipe VI de España y la reina Letizia, quien extrañamente nos pidió agua de boldo. Lo tomaba entre comidas. Tuvimos que salir corriendo en busca de un jardín cerca de La Moneda que tuviera boldo. Afortunadamente lo conseguimos a tiempo.

—Hablando de imprevistos, ¿cómo son las novias de hoy? ¿Más complicadas, menos sencillas?

—Los matrimonios cada vez más son un espectáculo. Les gustan las flores, los colores y, por supuesto, la comida de excelencia, exquisita. Lo cierto es que me da pena no poder innovar más, crear más propuestas. Sucede que es tanto el movimiento, uno tras otro, que no se da el tiempo para avanzar con cosas nuevas. Es un mea culpa. Me encantaría empezar cosas diferentes.

—Como mamá que siempre cocinó rico a sus hijos, ¿cómo observa que las madres de hoy alimentan a los suyos?

—Lo que sucede es que los niños no tienen cultura en la comida. Lo único que comen es papas fritas, comida rápida. Yo soy de la idea de que coman bien y de todo desde pequeños. Yo de niña comía erizos y, aunque no había un peso en la casa, mi mamá nos enseñó a comer desde langosta a criadillas.

—Una última pregunta, ¿si invito a comer a Amelia Correa a mi casa, con qué la puedo volver loca?

—La verdad me gusta todo. Pero seré muy directa: basta con que antes vayas al Terminal Pesquero. Te voy a contar algo: ahora trabajo con un asistente que va en moto y me llama para decirme lo que está más fresco. Me trae pescados, almejas, erizos y yo soy infinitamente feliz. ■