

PESCADO AMARES

SELLO local

El exitoso restaurant antofagastino Amares acaba de relanzar su carta, apostando por privilegiar y fomentar el uso de productos locales en cada una de sus deliciosas preparaciones. Aquí sus dueños cuentan de qué se trata esta nueva cruzada, que pretende imprimir un nuevo sello e identidad a la cocina local.

Por: Eugenia Estay / Fotografías: Marcela Carreño



ASADO DE TIRA EN SALSA DE HONGOS



CEVICHE PERUANO

Son las ocho de la noche de un día martes y no hay mesas vacías en Amares. Y no es casualidad. Este restaurant que abrió sus puertas hace ya seis años, está dentro de los más cotizados en la ciudad, tanto por los turistas como por las familias de Antofagasta, así como dentro de los más destacados a nivel nacional, según el Círculo de Críticos Gastronómicos de Chile. ¿Su secreto?: Cocina rica.

Además, sus dueños – los chefs Pablo Godoy y Giselle Cristino- han querido dar un paso más allá y aventurarse en una propuesta que busca imprimir un sello local a cada uno de sus variados platos. Para lograrlo están utilizando pescados, mariscos y hortalizas exclusivamente de nuestra zona.

“El congrio es traído desde Tal Tal y el dorado de la Caleta de Antofagasta. Lo mismo pasa con las verduras que son compradas a proveedores de la ciudad, lo cual le da un toque de frescura a nuestras preparaciones”, afirma Giselle. Además, cuenta que la nueva carta incluirá una explicación del origen de cada plato, con el fin de que los comensales conozcan desde qué rincón de la región viene cada ingrediente.

Los beneficios no son solo para los clientes, sino también para los proveedores, pues desde hace un par de años, la lógica es tratar de que el comercio sea justo, y que el pescador artesano o agricultor también gane. Buscamos que se genere comunicación entre estos y el empresario. “Con esto ayudamos a que tanto ellos como sus familias reciban precios más justos por su esforzado trabajo”, afirma la chef, quien hoy esta encargada de dar vida a la nueva carta junto a su jefe de cocina Jorge Valenzuela.

Su socio, en tanto, está enfocado en el área social del restaurant, donde trabajan el proyecto “La Chimba”, ganador de Antofaemprende 2015, que consiste en lograr que no solo ellos, sino todos los empresarios gastronómicos del sector privilegien los productos locales. Su idea ya ha tenido una positiva aceptación, tanto en la comunidad que conforman los restaurantes y escuelas gastronómicas, como en los sindicatos de cocineros, pecadores y agricultores. “La idea es que -al compartir proveedores- se cree un sentido de pertenencia y de unión de todos los actores de la cadena alimenticia de nuestra región”, afirma Godoy.

Este es solo el comienzo del legado que el chef pretende dejar, ya que su

PESCADO AMARES

Dorado antofagastino acompañado de un novedoso puré de papas ahumado, champiñones salteados y salsa de camarones.

ASADO DE TIRA EN SALSA DE HONGOS

El mejor corte de carne -cocida durante ocho horas- cubierto de una suave salsa de hongos y acompañado de un delicioso puré de papas y cebollas

CEVICHE PERUANO

Pescado del día mezclado con un mix de frescas verduras y servido en un artesanal plato de piedra.



CARPACCIO DE LOCO

CARPACCIO DE LOCOS
Cortes de loco, bañados con la clásica
mayonesa y con un toque de merquén.

anhelo es convertir a Antofagasta en un centro gastronómico que dé un sello distintivo a la ciudad, pues ésta –a su juicio- es poseedora de una importante herencia, tanto de la alimentación costeña, como de la pampa. “Antiguamente en las salitreras se cocinaban deliciosas carnes como el pato o el cordero, y hoy estas recetas están extraviadas u olvidadas”, sostiene Pablo.

Este chef -que realizó sus estudios tanto en Perú como en Argentina- planifica una “Ruta Gastronómica” para abarcar distintos restaurantes y “picadas” de Antofagasta. El lanzamiento de esta iniciativa está previsto para el próximo 19 de agosto, y contará con la presencia tanto de pescadores artesanales como de agricultores, empresarios y autoridades de gobierno.

“Antofagasta es mucho más que una ciudad minera y eso es lo que pretende demostrar esta ruta que busca la revalorización de nuestra cocina. Mi sueño es que a través de estos proyectos la gente entienda que el éxito de un restaurant no pasa solo por vender y atender una gran cantidad público, sino que también debe haber un compromiso social con el entorno”, concluye Godoy. *PM*