

RESTAURANTE AMARES

Primer Ciclo gastronómico del año

Con el Menú Degustación “6 Tiempos”, Amares Restaurant realizó su primer ciclo gastronómico de este año 2015, con la participación de los chefs Rodrigo Luco y Juan Morales, finalista del exitoso programa Top Chef de TVN.

Basado en la utilización de productos de la zona, este evento gastronómico confluyó entre sabores, cultura y textura, para llevar a la mesa, exquisitas preparaciones acompañadas de los mejores vinos de Vinoteca.

Amares sigue encantando a sus comensales, y esta vez realizó un Menú Degustación llamado “6 Tiempos”, en el marco del primer ciclo gastronómico del año.



La participación de Juan Morales en la cocina Amares fue todo un éxito, tal como él mismo señaló a PM. Morales visitó Antofagasta, con el fin de estar presente en este evento y, además, para realizar una charla a estudiantes de gastronomía de la Universidad Santo Tomás.

“Me agrada mucho compartir con las nuevas generaciones de la cocina, tenemos que educar a los paladares jóvenes”, explica, mientras observa con detalle las instalaciones de Amares Restaurant.

“¿Es primera vez que vienes?”, le pregunto. “Sí y, la verdad, me encantó Antofagasta. Es una ciudad que tiene mucho por entregar en gastronomía y este evento de Amares, viene a fortalecer la cocina local”, señala Morales.

Al igual que Pablo Godoy, chef y dueño de Amares Restaurant, Juan Morales tiene un especial enfoque social en su cocina. “Nuestras preparaciones son de rescate, de re interpretación de la tradicional comida chilena, utilizando productos que son propios de nuestras zonas”, explica.

Actualmente Morales es propietario de D.O. Restaurante, ubicado en Lo Barnechea. El 2012 cautivó con la apertura de Arola en el The Ritz Carlton Santiago, obteniendo los 7 Tenedores de El Mercurio. Fue elegido chef revelación por la Revista Wikén y uno de los 100 jóvenes líderes de la revista Sábado del mismo periódico. PM

Por: Karla Rivera / Fotografías: Marcela Carreño.