



"Hace unos años acá eran muy pocos los restaurantes que se preocupaban de la fachada, pero hoy ya saben que importa la ambientación, el servicio", dice el chef de Amares Pablo Godoy.

AMARES: Una joyita nortina

El primer día que abrieron, sin hacer promoción, sin poner un aviso en el diario, sin siquiera contar con un "boca a boca" porque no conocían a nadie, los chefs Pablo Godoy y Giselle Cristino, dueños del restaurante Amares, entendieron que Antofagasta era una ciudad distinta. Y que su restaurante también lo sería.

Ese día de enero de 2011, Amares estuvo a mitad de capacidad y se vendieron dos botellas de Don Melchor, un vino que cuesta \$70 mil.

—No lo podía creer. Apenas dormí esa noche —dice el chef y dueño del restaurante, Pablo Godoy.

El fin de semana el local se llenó. "Ahora hay que mantener esto".

El restaurante premiado este año como el Mejor de Región está comandado por dos chefs a los que les importa la gastronomía, pero sobre todo su gente y su tierra. Por eso tienen una propuesta que podría cambiar la cara de Antofagasta.

POR ESTELA CABEZAS AGUIRRE,
DESDE ANTOFAGASTA

Eso dijimos —cuenta.

Pablo Godoy, 34 años, casado, dos hijos, nació y creció en Arica. Entre la playa y el rugby, al salir del colegio se debatía entre estudiar ingeniería, la carrera que quería su papá, y seguir jugando rugby en la capital, o meterse de lleno al mundo gastronómico. Ganó la familia. Tres años le dedicó a la ingeniería, pero cuenta que algo le faltaba, que cuando pensaba en el trabajo que iba a llegar a tener, se le apretaba el estómago. Un fin de año, cuando estaba preparando la cena de Navidad para su familia, le dijo a su papá que ya no podía más.

—Él lo tomó mal, me preguntó si acaso quería ser maestro sanguchero. A él le gustaba ir a comer sándwiches con nosotros y esa era la imagen que tenía de la cocina —dice Pablo Godoy.

Pero a los días —y con no poco trabajo de su madre, según él mismo sospecha— su padre terminó aceptando. Sólo le dijo que tenía que estudiar en el mejor lugar: él eligió Buenos Aires. Al egresar, sus papás le pagaron un postítulo en Le Cordon Bleu, en Perú.

Para Giselle Cristino, 35 años, casada, un hijo, fue distinto. Para ella, estudiar gastronomía fue natural. Desde pequeña cocinaba a la par con su abuela italiana, por eso a nadie le extrañó su elección. Después de terminar el colegio partió a La Serena

al Inacap. Duró medio semestre. La ciudad le pareció aburrida en invierno, ni parecida a lo que ella conocía en verano. Se fue Santiago a estudiar en Culinary y, apenas egresó, partió con una beca a España a estudiar en el restaurante de Martín Berasategui, famoso por sus estrellas Michelin, además de muchos otros premios.

Allá conoció la realidad de las cocinas más exigentes. No fue fácil. A chefs tan temperamentales como los que se ven en "MasterChef Chile", que son capaces de tirar un plato que no les gusta a la basura, o que con una reprimenda pueden llegar a sacar lágrimas, se juntaban las condiciones en que viven quienes van a trabajar a ese restaurante. Eran 50 estudiantes, quienes, además de trabajar ahí, dormían en unas piezas en el subterráneo del restaurante. Todo era mixto, lo que no era terrible, pero sí, a veces, incómodo.

—Cuando pude pararme allá, comprendí que me podría parar en cualquier cocina del mundo —dice Giselle Cristino.

Es un lunes de octubre y Pablo y Giselle, sentados en una de las mesas de Amares, el restaurante que abrieron hace cinco años en una céntrica calle de Antofagasta, recuerdan:

—Yo estaba en Santiago, ni pensaba venirme, pero salió esta oportunidad y simplemente me atreví —dice Pablo Godoy sobre la oferta que le hizo Gise-



FOTOS: AMARES

este es! —dice Pablo.

En Amares se cambia la carta dos veces al año, pero hay platos que no cambian desde hace cinco. Lo han intentado, pero el público no los deja. Por ejemplo, el delicioso puré ahumado con pesca del día, bisquet y camarones, o el carpaccio de locos, que va acompañado con una salsa acevichada o la exquisita lasaña de chupe de jaibas.

Cuentan que muchos de sus platos se han ido a las mesas de otros restaurantes, transformándose en clásicos de la zona.

—El pulpo a la parrilla, que hoy es un plato muy trillado, antes no lo tenía nadie. Un asado de tira, que nadie lo ocupaba, nosotros lo fusionamos con unos gnocchi con salsa a la huancaína. Ahora todos lo tienen —dice Giselle Cristino.

Su influencia no ha estado sólo en lo gastronómico.

—Hace unos años acá eran muy pocos los restaurantes que se preocupaban de la fachada, pero hoy ya saben que importa la ambientación, el servicio. Antes todo era malo, pero hoy se encuentran lugares buenos y nosotros hemos ayudado a eso. Antes me daba vergüenza decirlo, pero hoy no —dice Pablo Godoy.

Los chefs cuentan que a los tres años al local le había ido tan bien, que decidieron ampliar su emprendimiento: una sanguchería llamada Lamaestra, que ha recibido buenas críticas. Y ahora están preparando el tercero: Aurora, un restaurante que estará orientado a las carnes de cocciones largas.

—La idea es enfocarlo a los recursos chilenos, nada peruano, queremos generar identidad —dice Giselle.

—De los últimos 20 restaurantes que se han abierto acá, 18 son peruanos. Eso no es bueno, por eso queremos hacer este ciento por ciento chileno. Estamos seguros de que le va a ir bien y que luego se va a empezar a copiar; así, quizás en diez años más, de 20 restaurantes que se abran, 18 sean chilenos.

Su sueño, dice, “va más allá del estómago de las personas”.

—La gastronomía es más que un plato rico— dice Pablo.

Para ambos, la comida es también identidad y fuente de un cambio social. Esa es la razón de La Chimba,

un proyecto que ha sido liderado por Pablo Godoy y que en poco tiempo ha hecho transformaciones importantes en Antofagasta.

Se trata de un proyecto social que busca reunir a todos los actores que sostiene la cadena gastronómica de la zona, desde los pescadores y agricultores hasta empresarios y cocineros.

En este trabajo están siendo asesorados por Andrés Ugaz, miembro de Apega, la asociación peruana de gastronomía. Él fue uno de los que creó la feria Mistura junto a Gastón Acurio. También lo asesora el periodista gastronómico español Ignacio Medina.

Entre las cosas que están trabajando se cuenta una ruta gastronómica que una a las cocinerías de la caleta, del mercado, a los agricultores de la parte alta de Antofagasta y los restaurantes. También panaderías inclusivas, que den trabajo a gente de la zona e identidad a la cocina antofagastina. Ya existe una que de vender \$15 mil diarios pasó hoy a ganar \$200 mil. Y, finalmente, está el

proyecto de los comedores sociales, donde un grupo de chefs de Amares va a enseñarle a cocinar a mujeres que viven en La Chimba, para que ellas alimenten bien a sus hijos, pero también para que lo vean como una posibilidad de trabajo. Esto lo están haciendo junto al sacerdote Felipe Berríos.

Finalmente, esperan poder editar un libro de recetarios familiares de la ciudad de Antofagasta.

—En Antofagasta no tenemos identidad de nada, mucha gente viene por trabajo, y no quieren la ciudad porque están por un rato, no la sienten suya. Sus afectos no están acá. Eso es lo que queremos cambiar, generar puntos de encuentro a través de la comida. Que la gente sienta a Antofagasta —dice Giselle. Y Pablo Godoy agrega:

—Esa es nuestra pelea. w

“En Antofagasta no tenemos identidad de nada. Eso queremos cambiar”, dice Giselle Cristino.

lle de “armar algo” en Antofagasta.

Ella llevaba un par de años pololeando con el hermano de Pablo y habían decidido casarse porque él había encontrado trabajo allá.

Era 2010.

—No estábamos seguros de qué hacer. Sí sabíamos que Antofagasta era una buena plaza, donde había harto movimiento por el tema minero. Con eso nos vinimos, pero al poco tiempo nos dimos cuenta de que se podía ir a muchos restaurantes, pero que siempre faltaba algo. Al final la reflexión fue: “No es mucho lo que hay que hacer para destacarse”. Y nos lanzamos —cuenta Pablo.

Entonces decidieron algunas cosas: que mezclaría pescados y mariscos, que tendría un poco de influencia peruana —ambos fueron a estudiar a Lima antes de siquiera pensar en tener su negocio— y que sólo trabajarían con productos de la zona. Una de las cosas que habían aprendido sobre el boom gastronómico peruano fue el valorizar más a los proveedores y menos a los intermediarios.

—Los peruanos querían mostrar al cliente una cocina que venía más allá del plato y eso lo tomamos para nuestro restaurante y nuestro proyecto.

El nombre fue lo que más les costó: seis meses pasaron hasta que apareció “Amares”.

—Lo escuchamos una vez y fue ¡sí,



LA VINOGRACIA
El Bar del Master



YA INAUGURAMOS

Vinocratas todos:

La Vinocracia te da la bienvenida y te invita a conocer su exclusiva carta con más de 1.000 vinos, chilenos y extranjeros. En el bohemio barrio de Plaza Ñuñoa emplazamos nuestra bandera. Todos los miércoles catas gratuitas en el exclusivo “Salón Secreto”.

Avda. Irarrazaval 3470. Ñuñoa.
Santiago - Chile
Fono: +56 2 2769 9276
www.lavinocracia.com

f La Vinocracia
@barlavinocracia

