

Fecha: 20/10/2015
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 37
 Art: 2
 Título: "BORAGÓ NO SIGNIFICA UN INTERCAMBIO DE PLATA POR COMIDA"

Tamaño: 21,8x27,8
 Cm2: 605,3

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Estimación:

Chef Rodolfo Guzmán y los precios de su restaurante

"Boragó no significa un intercambio de plata por comida"

CAROLINA SAAVEDRA

Su restaurante Boragó da que hablar en el "New York times" y en la última selección San Pellegrino quedó quinto, entre los 50 mejores locales del mundo. Así que el chef Rodolfo Guzmán fue invitado estelar de la charla "Mirando atrás para caminar adelante" que ayer dio en la facultad de gastronomía de la Universidad de Las Américas. En 45 minutos expuso algunos puntos sobre la forma de hacer cocina en Chile con ideas como: "Venimos de un país donde

la comida no era importante, vendíamos la materia prima a otros países". O "un chef no es un artista, es un artesano. La artesanía es un oficio y el conocimiento de un cocinero se adquiere con la práctica".

Todos conceptos que él aplica en Boragó, donde se pueden encontrar platos de degustación que él prepara con productos recolectados en la costa, otros que adquiere de recolectores mapuches o pequeños productores.

Pese a su propuesta el cocinero ha recibido críticas por lo caro de sus preparaciones: la degustación endémica tiene un valor que va desde los \$33.000 a los \$59.000, sin maridaje de vinos incluido o la opción del menú Raqko (\$26.000 a \$40.000). El cronista gastronómico César Fredes habló así del tema en el diario "La Tercera": "La cuen-

ta para dos personas salió 220 mil pesos... ¿qué importa que use ciertas hierbas que se comían en Chile hace 500 años? Eso no tiene ningún mérito gastronómico. Y él (Guzmán) y su personal recolectan algas en Quintay y otros lados. ¿Para qué? ¡Si puedes comprar co-chayuyo en el mercado!".

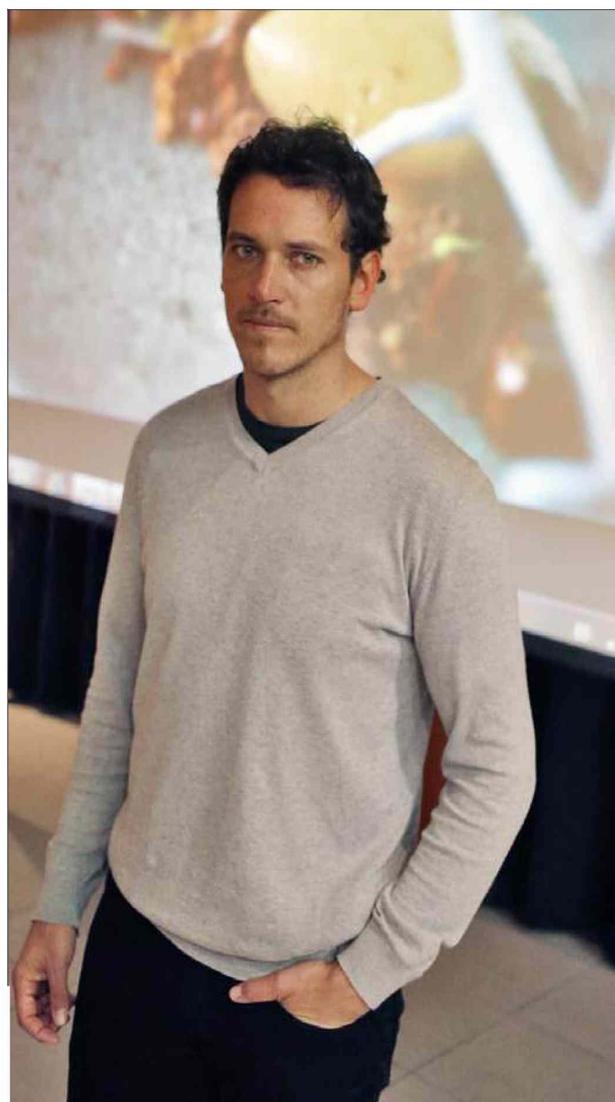
-¿Qué opinas, Rodolfo?

-No lo he leído, pero te podría decir que es el restaurante más barato de todo la lista (San Pellegrino). También depende de qué es para ti la cultura, si no es importante, te va a parecer carísimo. Hay dos tipos de restaurantes: los que te dan comida para satisfacerte y otros donde te entregamos cultura, ingredientes que no has visto en tu vida. Está más vinculado a una experiencia.

-¿Uno paga por la experiencia?

-Boragó no significa un intercambio de plata por comida, va mucho más allá, es algo más profundo. Y eso lo decide la gente, el restaurante está lleno hasta mayo.

El chef Rodolfo Guzmán defiende la idea de su comida.



El cocinero del premiado local dio una charla en la Universidad de Las Américas.