



Por los caminos de **SERGIO BARROSO**

EL MAR CHILENO DE MANTEL LARGO

COMO UN JOYERO, ESTE PREMIADO CHEF ESPAÑOL INUNDA DE EXCELENCIA Y PRECISIÓN LA MESA DEL RESTAURANTE OLÁN, EN EL CORAZÓN DEL BARRIO EL GOLF. UNA HISTORIA DE SABORES QUE EN CHILE PARTIÓ EN VALPARAÍSO Y QUE ESPERA CORONAR NUEVAMENTE FRENTE AL PACÍFICO.

Por Gino Falcone



FOTOS: GEFARDO CANDIA

PARA MÍ, SIEMPRE FUE UN MISTERIO SERGIO BARROSO, un talentoso chef madrileño que hace ocho años me sorprendió en su aplaudido restaurante 040 (elegido entre los 50 Best de Latinoamérica) emplazado en la calle Antonia López de Bello, en tiempos en que Bellavista aún era un lugar amable... Lo primero que me asombró fue su compleja manera de presentar un plato de bajo costo de una manera maravillosa, como esa inolvidable espina de pejerrey sobre un brioche. Una apuesta por la alta cocina a media cuadra de Pío Nono que en ese momento parecía un poco surrealista, pero al lado de Raúl Yáñez –su socio de entonces– todo podía ser.

Los años corrieron, sus premios llegaron –a nivel individual y como local– y Chile despertó a una pesadilla que todavía estamos asimilando que convirtió a Bellavista en un tormento para vecinos y visitantes de ese barrio que, al menos a mí, mucha noche grata me dio.

La dupla salió corriendo hacia Las Condes, tras una oportunidad que se les presentó en un hotel; allí vieron la luz Olam y Nkiru. Con el cambio de domicilio reaparecieron más galardones, pero los amores acabaron..., como pasa a veces, y cada uno siguió su camino.

El que partió fue Raúl, mientras que Sergio continuó en Olam cosechando más aplausos, invitaciones a cocinar a otros países y otros premios que hoy ya no le quitan el sueño.



Arriba, ostión a la robata con su emulsión, ulte, lima y caviar oscietra. Abajo, sashimi de almeja con sorbete de manzana, pisco y jalapeño; espuma de ají en escabeche.



GERARDO CANDIA



Fideuá de langosta.
Txangurro de jaiba mora con holandesa de coñac y yuzu.



MAIFA GARCÍA - AZAFRÁN

OLOR A MAR

Cuando Sergio llegó a Chile –hace 12 años–, lo que trajo en su maleta fueron las ganas de cocinar productos chilenos y hacer de ellos un referente, ¡y vamos que lo ha conseguido desde sus inicios en Palacio Astoreca de Valparaíso, aquel elogiado paso por O40 y su actual propuesta para Olam, en el exclusivo barrio El Golf!

Este hombre de 40 años, y oriundo del barrio de Vallecas de Madrid, ha figurado en la lista 50 Best varias veces y, si bien agradece estar en ese radar, confiesa que está un poco cansado de lo que se ha vuelto este premio entre sus pares de Chile.

Hoy, su vida está entre Santiago, donde trabaja, y Valparaíso, la ciudad en la que viven su mujer e hijos, quienes concentran su dedicación los fines de semana; un trajín que ya ha hecho parte de su rutina. Aunque al detallar esa dinámica también es claro que lo tiene un poco cansado, esos ojos verdes inmensos le brillan más por armar un pequeño restaurante en el puerto y en simplificar las cosas.

Lo suyo es el mar y necesita respirarlo, aunque también le encanta el campo y todo lo que produce. De ahí viene esa comunión perfecta que refleja en cada plato, preciosos y sabrosos. Ama estar dentro de la cocina y trabajar junto con Maricarmen Flores, su señora y brazo derecho. Ella es pastelera de profesión y así partió en Olam; con el tiempo surgió la necesidad de una jefa de salón: ¡quién mejor que ella! Hoy tiene a cargo el servicio y la experiencia en el local. Me consta que siempre es la sonrisa del restaurante, una mujer cálida que le imprime un sello particular al lugar. Siempre es un agrado estar bajo su servicio.

Un español nocturno –formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid–, previo al desembarco en Chile tiene en su recorrido profesional El Bulli, legendario restaurante del catalán Ferran Adrià. Allí se formó en rigor, también en ser muy productivo en las horas que estás dentro del restaurante y no perder tiempo si lo que se quiere es que tu cocina sea de excelencia. Si bien ha trabajado en muchas cocinas, siente que en La Sal –en la ciudad de Cádiz– fue donde afirmó (y afinó) su sabor con los pescados y productos marinos. Se enamoró del olor a mar.

Ama el caldillo de congrio y el sabor a níspero, también le encantaría volcar su propuesta a algo más de ‘tapeo’, tener una cocina abierta para estar en contacto con el salón, ya que actualmente la suya es como un ‘submarino’. Y porque también vive dentro del hotel donde está el restaurante, siente que ello es una pequeña derrota moral que le impide comunicarse en directo con la gente.

Cuando quiere darse un gusto en Santiago le encanta ir al Baco, pues siente lo que todos de ese lugar: buena cocina, simple y una atención

excelente con una carta de vinos extraordinaria. ¿Y cuando sale en Valpo? Corre al cerro Florida para sentarse a la mesa de La Caperucita y el Lobo, donde no sólo es habitué, sino que también un amigo de la casa en la que ha cocinado varias veces. Eso es puertas afuera, ya que cuando está triste lo único que lo arroja es una sopa, eso habla de su curiosa simpleza y que también uno puede restaurar el corazón con poco.

A LA SUERTE DE LA OLLA

Me cuenta que una de sus travesuras de chico también estuvo relacionada con la comida: en su casa ponían a remojar por la noche las legumbres con el chorizo, morcilla o hueso de jamón; “esperaba que todos se acostaran e iba con una silla ¡y los sacaba de la olla y me los comía!”. Al día siguiente nadie entendía nada, pero ahí ya era un ‘busquilla’ del sabor, un ratoncillo de alacena nocturno y juguetón.

No han sido las únicas ollas de otros que en las que ha curioseado. En 2024, Sergio se paseó por varias cocinas para crear platos con otros pares, viajó por Sudamérica junto al PR gastronómico Pablo Schwarzkopf recorriendo cinco países.

Esa ruta estuvo llena de sorpresas y contrastes. Compartió fuegos con Fabricio Lemos y Lisiane Arouca, en el restaurante Origen de Salvador de Bahía; también con Nelio Cassese, en el Cipriani de Río de Janeiro, una ciudad en la que pimponeó para sacar platos con Gerónimo Athuel, de Oc. Llevando su mandil aterrizó en Bogotá y se sumó a la creación con Jacobo Bonilla, del restaurante Débora; lo mismo hizo en Mendoza con Sebastián Weigandt, en Azafrán; y codo a codo con Luis Maldonado, en el ecuatoriano Tributo de Quito, y Marsia Taha, en el Gustu en la ciudad de La Paz.

En Chile ha cubierto con sus sabores el continente y el territorio insular cocinando con Jorge Díaz, del Hotel Awa de Puerto Varas; Maira Ramos, del Rayuela de Santa Cruz, y Sebastián Medel, del Nayara, en Rapa Nui. Un grupo a los que une exponentes locales en los “Viernes de Bistró” que organiza en Olam.

¿Cómo veo a Sergio Barroso en un futuro? Con un restaurante simple, de productos extraordinarios y con su cocina mirando el puerto desde algún cerro de Valparaíso, alejado de las luces santiaguinas con solo el empuje de la pasión y, a través de esos enormes ojos verdes, alumbrando la maestría de sus manos sobre el producto que tenga sobre la mesa. ■

OLAM

Carmencita 45, Las Condes.
@olamrestaurante