



FOTOGRAFÍA: JAVIER SALVO / ATON

Manuel Balmaceda:

“Esto es como ser el director de una orquesta sinfónica”

Daniel Rozas

Ubicado en la tranquila calle Monseñor Félix Cabrera de Providencia, Cora Bistró se ha transformado en una especie de faro para la cocina chilena contemporánea. Desde su apertura en 2022, este restaurante liderado por el chef Manuel Balmaceda Edwards, ha sido elogiado por críticos culinarios; y con poco más de dos años de funcionamiento, atrae diariamente a comensales de todas las edades gracias a una propuesta que reinterpreta con creatividad el recetario tradicional de nuestros abuelos.

Balmaceda, un cocinero hiperactivo y tatuado de 34 años, cuenta que desde su infancia estuvo rodeado de recetas y libros de cocina heredados de su abuela y bisabuela maternas. También recuerda las historias sobre los banquetes organizados por su bisabuela paterna, Inés del Río Balmaceda, “La Momo”, quien solía agasajar a escritores como José Donoso en su casona de Lo Gallardo. “La Momo organizaba altos banquetes y jornadas con los intelectuales de la época”, explica.

Todo ese legado —una mezcla de Belle Époque criolla, campo chileno e influencias europeas— se refleja en los platos que prepara Manuel, quien combina ingredientes

El chef detrás del aclamado Cora Bistró propone una relectura de la cocina chilena, rescatando la gastronomía tradicional de la clase alta y revalorizando los ingredientes populares.

tradicionales y menospreciados, como la chocha y el cochayuyo, con técnicas modernas, evocando la memoria emotiva en los clientes.

A los 13 años, Manuel ya sabía que quería dedicarse a la cocina. “Siempre me metí a ayudar en la casa. Me gustaba comer. Entonces me llamaba la atención la torta que hacía mi abuela. La hice y le vendí la torta a mi abuela”. La torta, de masa de galletas de vino, manjar, cacao amargo y pisco, fue su primera venta. La decoró, gustó, y desde ahí no hubo vuelta atrás.

Hijo del fotógrafo Fernando Balmaceda y de María Ignacia Edwards, mánager de Los Jaivas, fue su mamá quien le enseñó a cocinar y le traspasó el libro «La Buena Mesa» de Olga Budge, donde estaba la receta de los “Cochayuyos Cornelia”, un plato que se prepara con papas fritas encima para que los niños acepten el cochayuyo. Ese plato, dice, lo marcó para siempre. “Desde ahí el cochayuyo siempre ha sido un ingrediente que me encanta”.

“No quiero hacer cocina moderna”

“Ahí fui entendiendo de dónde venían las cosas. La mezcla de señoras inglesas, cocina de acá, viejas de campo y la buena mano; esa que no está documentada

ni en recetas, ni se puede transferir. Porque para tener buena mano hay que haber comido de la buena mano; tienes que saber cómo es una buena cazuela de pavo bien hecha o un buen charquicán. Si tienes el estándar alto, debes replicarlo lo más parecido posible. Esa es la gran diferencia entre aprender la receta de un libro y haberla comido hecha por una buena mano”, explica.

—En tu cocina estás conversando con la tradición para hacerla más moderna.

—Ni siquiera quiero hacerla moderna.

—Pero sí actual.

—Sí, con las cosas que hay ahora. Muchas veces hay guiños a lo anterior, pero sin perder la esencia para que te evoque algo. Porque trabajamos con la memoria emotiva.

—Marcel Proust creó una novela a partir de la evocación de una magdalena. En la película «Ratatouille», el crítico gastronómico como un plato casero y vuelve a su infancia.

—Es lo mismo que hizo Proust pero que se desarrolla sobre una base científica, que te demuestra que el olfato es nuestro único sentido químico y que hay señales retronasales que viajan directamente



al hipotálamo. Entonces, el recuerdo es inmediato. O sea, esa es la explicación del viaje en el tiempo. Cuando uno está viendo u oyendo algo, dices: tengo un déjà vu. Pero el perfume de algún viejo amor, de los eucaliptos, o de los árboles de una casa en el campo, altiro te pegan el gualtazo. A mí me pasó cuando estuve en un restaurante de Santiago Centro que se llama Casa Esmeralda. Era una casona frente a la Posada del Corregidor. Ahí hacíamos este concepto de cocina patrimonial. Me encantó la idea, porque venía con el rollo de "¿qué onda la cocina chilena?".

Manuel piensa que nuestro país, debido al desarrollo económico y a la dictadura militar, ha renegado de nuestros orígenes indígenas, instaurando costumbres americanizadas. No obstante, el chef cree que este escenario constituye una oportunidad para redescubrir y reinterpretar la cocina chilena. "Por ejemplo, hacer un charquicán al revés. Me pasó un par de veces en Casa Esmeralda con distintos platos. Una vez hice un postre que era una sopaipilla pasada, inflada, y rellena con una espuma de zapallo bien fría, helada, y eso iba montado en un garrapiñado de semillas de zapallo, bañado con chancaca caliente. Era frío, caliente, suave, crocante y tenía sabor a sopaipilla pasada con la chancaca de la abuela. Y con ese plato me pasó que llegó alguien que me dijo que no le gustaban las sopaipillas pasadas. Después de probarla, de repente me agarró y me miró con cara de delirio. La comida le había recordado a su abuela que le hacía sopaipillas pasadas que eran duras y por eso le cargaban, pero me dijo que estas estaban increíbles. Estaba en una especie de duelo, y eso me dio que pensar".

—¿Te había pasado antes?

—Con el mote con papas también hubo reacciones parecidas, y después me siguió pasando siempre con platos muy chilenos.

Balmaceda cree que los fundamentos de la cocina chilena no han sido suficientemente explorados. "Tenemos que retomar la línea de tiempo, entender qué cosas pasaron, dónde se rompió; ¿o tenemos que asumir que las cosas cambiaron y entenderlas de nuevo?"

—Por un lado la dictadura hizo una apología de la chilenuidad, por otro, adoptó el modelo cultural gringo.

—Totalmente, *The Chilean Way*. Aunque creo que ese impacto cultural se tradujo de manera muy segmentada en los estratos sociales, en el sentido de que para los pobres significó ser más pobres. Y para los ricos significó adaptarse mejor a la vida rápida y al esquema de la industrialización de los procesos y de la productividad, porque esa es la mano del capitalismo. Entonces ahí (Chile) se alejó de este despertar que fue la Belle Époque.

—Trabajaste como chef en Lima. En Perú y México todas las clases sociales pueden comer bien. ¿Crees que en Chile solo la gente con plata tiene acceso a la mejor comida?

—Aquí, cuando se desarrolló algo, más allá de la cultura precolombina, estuvo ligado a la clase aristócrata, y no llegó a las otras



Los reconocimientos están bien porque así más gente se entera. Pero al final, lo más importante, es saber si estamos llenando el local todos los días".



Era comida de pobres antes de que llegaran los chinos a llevarse el cochayuyo y el huiro para hacer sus productos cosméticos".

clases. En la Belle Époque se empezó a asentar un rango criollo en la gastronomía chilena. Pero fuera de eso, nosotros tenemos una geografía que hace que nuestra comida sea muy diversa. Antes de pensar qué es la cocina chilena, tenemos que definir cuáles son las cocinas chilenas.

—¿No se puede hablar de una cocina chilena?

—O sea, se puede, pero lo más interesante es cuándo la cocina incide en la cultura. Cuando podemos llamarla cultura, es porque hay un factor común, un patrón. Pero por otro lado, hoy en día, está todo tan globalizado, que el tiempo ha sentado algunos rasgos dentro de la culinaria. Por ejemplo, Chile es el segundo país donde hay más restaurantes peruanos en el mundo. Lo otro que ha cambiado es la preocupación por tener una dieta más o menos saludable. Son cosas que se han ido integrando, aspectos a considerar al momento de hablar de cocina chilena. Después, hay muchos productos como el cochayuyo que los encuentras a lo largo de todo el territorio.

—Y la gente suele mirar esos alimentos con desdén.

—Porque era comida de pobres antes de que llegaran los chinos a llevarse el cochayuyo y el huiro para hacer sus productos cosméticos.

—Ayer comí ceviche de chochas en tu restaurante. Me sorprendió porque mi familia es de Coquimbo y allá casi nadie come chochas pese a que son de la zona. Cuando Anthony Bourdain vino a Chile, dijo que le sorprendía que comiéramos pocos pescados y mariscos.

—Es como una injusticia que nos hemos propinado desde todos los ángulos posibles. La primera vez que llegué a hacerme cargo de un restaurante en Maitencillo, llegaban los pescados congelados. Y de repente no hice el pedido, fui para la caleta, compré el pescado y quedaron todos felices. Fue el primer restaurante que tenía pescados frescos para comer en Maitencillo.

"Nadie se está forrando aquí, ni yo"

Manuel cree que para disfrutar de verdad una comida hay que estar abierto a nuevas experiencias. No se trata solo de reforzar lo que ya sabes que te gusta, sino de descubrir cosas nuevas. Dice que la clave es no tener prejuicios y estar dispuesto a probar. "Bueno, un cocinero vasco analizando la actualidad en España, con muchas quiebras de restaurantes, decía que no es que no haya buenas propuestas, es que muchos tienen apetitos flojos".

—¿Cuándo armas la carta de Cora Bistró lo haces solo o con tu equipo?

—Lo hago solo. No porque no permita que nadie entre, sino porque me cansé de decir, "propongan". Siempre termino siendo yo el que empieza y termina todo.

—¿Piensas que una carta debe ser como una constitución y que hay que atenerse a esos principios?

—No, es súper flexible. Creo en la soltura de las cartas y en la posibilidad de dudar y cambiarlo todo. Para mí, la cocina es

ver qué hay y hacer lo mejor con eso. Y trato de conseguir un orden, una línea, una estructura que funcione y se replique.

—En Providencia hay varios restaurantes clásicos que tienen una carta corta que no cambia. ¿Harías eso?

—No, qué aburrido. Pero por ejemplo, El Baco, que a mí me encanta, tiene la misma carta hace 20 años y todo está perfecto. Pero yo soy más volado. Estoy en construcción todavía, y siempre lo estaré.

—¿Y hacia dónde quieres ir en el futuro?

—Lo primero es consolidar el negocio. Y cada temporada hay que pegarse la inspiración y ver qué cambios hacer en la carta. Nosotros tenemos un asesor financiero y vamos viendo los balances mensuales. Pero siempre es un poco peligroso porque un mes estamos bien y al siguiente puede cambiar. También trato de ofrecer un salario digno, porque nadie se está forrando aquí, ni yo. No tengo contrato, pero trato de hacer las cosas bien. Ahora cubrí a un trabajador que estaba de cumpleaños y le dije que se fuera para la casa.

—La gente piensa que un cocinero solo cocina, pero tú también tienes que ser líder y empresario.

—Yo veo las redes sociales, hago el marketing, voy a la Vega a buscar todos los ingredientes, estoy hablando contigo, hablo con los proveedores, y resuelvo problemas todos los días para que el equipo esté bien. Todos los días pasa algo: se echa a perder algo, hay que arreglar la luz del baño, me meto a gasfitear porque hay que mantener la dignidad. No podemos estar con pellejías, porque estamos haciendo algo bueno que merece respeto. Todos los días es una aventura, pero trato de manejar las cosas con humor. Si no, un buen día voy a estar pelado.

—¿Y qué te parece el reconocimiento crítico casi unánime que ha tenido Cora Bistró?

—Me confirma que estamos haciendo las cosas bien. Pero no me alimento de eso. Yo tengo una idea y el equipo tiene que reproducirla. Yo tengo que coordinar el equipo. Esto es como ser el director de una orquesta sinfónica. Todos tienen que estar con sus instrumentos afinados y saber qué es lo que estamos tocando, porque después se tiene que llenar el teatro. Y el teatro se está llenando, pero siempre hay problemas tras bambalinas. Los reconocimientos están bien porque así más gente se entera. Pero al final, lo más importante, es saber si estamos llenando el local todos los días. No hacemos publicidad, solo el boca a boca y funciona bien. En los rankings internacionales, hay mucho amiguismo y se paga para entrar. No me quita el sueño. Por ahí, hablando con Daniel Greve, él me decía que le gustaría que yo estuviera en los rankings. Pero para eso hay que invitar a ciertas personas, y nosotros todos los meses hacemos ciclos de invitaciones a cocineros de regiones. Y también a los productores de bebidas de esos lugares. Y ahora ese ejercicio, para mí, es el más importante. Porque si quiero hacer cocina chilena, tengo que entender mejor los territorios.