

DIARIO DE VIAJES

ITALIA... EN EL BARRIO

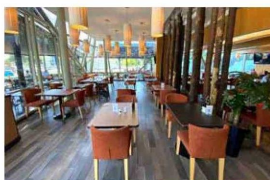


LA LEGENDARIA GASTRONOMÍA DE SITIOS COMO NÁPOLES, CALABRIA, BARI O PALERMO SE PUEDE CONOCER EN LA NUEVA CARTA DEL RESTAURANTE DEL HOTEL INTERCONTINENTAL. UNA EXPERIENCIA PERFECTAMENTE MEDITERRÁNEA, SIN SALIR DE LA CIUDAD.

POR *Marcela Saavedra Araya*.



Spaghetti alle vongole.



Año y medio tomó la nueva carta.



Burrata y caponata siciliana.



Buen maridaje con vinos nacionales.

Es en cierta forma un viaje: implica hotel y vivir algo del sur de Italia. Pero todo sin alejarse de... el barrio El Golf. El lugar es, para ser precisos, el InterContinental, hotel que tiene algunas novedades en su restaurante Pasta e Basta, que ya con el nombre empieza a poner las cosas en ambiente.

Dentro, en un espacio amplio, decorado con varias vigas de troncos nativos, cientos de lámparas colgantes hechas con fibras vegetales color beige y una pared cubierta con decenas de vinos chilenos sostenidos por minirrepisas negras, seguimos hasta la terraza que da hacia Isidora Goyenechea. Aquí probaríamos la mano del chef Gonzalo Cruz, que maneja la renovada carta italiana del restaurante.

"Cuando llegué acá hace dos años, vi que había que replantear los platos porque nos visitan muchos pasajeros europeos y, en específico, italianos, que son muy apegados a sus tradiciones", explicó Gonzalo mientras ofrecía una copa de vino carmenere.

El chef, con ese diagnóstico, dice que tardó año y medio en investigar algunas nuevas ideas, hasta desarrollar lo que tienen hoy, "una carta dedicada a compartir y pensada para todos los gustos".

Cuando termina de decir eso, llega la entrada, el antipasto, una burrata en una tabla que también incluía mortadela con pistacho y prosciutto, dispuesto todo sobre una sabrosísima preparación hecha con tomate, berenjena y otras verduras asadas, la llamada *caponata*, típica de Sicilia. Eso acompañado con tostadas con aceite de oliva.

Cruz contó entonces que uno de los primeros cambios fue buscar nuevos proveedores de materias primas. "Comenzamos estudiando las bases culinarias de la comida italiana y tratamos de rescatar sus sabores originales", dijo, y el resultado es que ahora trabajan con productos traídos directamente de Italia. Por ejemplo, "con tomates San Marzano, el más apreciado para las salsas; con leches que realmente son de búfala; charcutería original, y quesos como el *fior di latte*, la *mozzarella* o la burrata traídos de ciudades como Bari o Calabria. También con harina de fuerza importada, que es más fácil de digerir y tiene otra elasticidad", aseguró.

También trabajaron largamente las preparaciones, con hartos ensayos y error, donde todos tuvieron que resignificar lo que sabían para lograr lo que les parece "la salsa pomodoro perfecta, y reformular la salsa blanca por una preparación menos espesa". Esa tarea les tomó mucho tiempo. "Experimentamos con las masas hasta llegar a su mejor versión para así definir nuestras pastas caseras y las pizzas. Hoy, por ejemplo, demoramos tres días en hacer una masa pizzera que cuente con el tratamiento de reposo y leudado necesario para tener la pizza en formato napolitano que buscamos".

Entre conversación y copa de vino del valle de Colchagua, llegaron los fondos recomendados por el chef. Primero, un *Brasato*, un risotto con base de tomate, verduras calabresas como aceituna y toques de anchoa, acompañado de una costilla de asado de tira braseada en el jugo del asado... Muy sabroso. Luego, otro típico sureño: *spaghetti alle vongole*, una delgada pasta casera acompañada de pequeñas (y sabrosísimas) almejas de Punta Arenas. Una delicia.

El chef nos explicó luego que parte de la inspiración para la carta está, claro, en sus propias experiencias viajando por Italia. "Cuando estudié gastronomía tuve que pasar varias temporadas en sitios como Bolonia, Anzio, Venecia o Roma. Fue una linda experiencia donde conocí y aprendí muchos platos diferentes", dice. Y la lección aprendida ahí, en la práctica, fue que "Italia tiene una gran riqueza culinaria que resalta realmente los sabores de sus productos".

El postre fue un tradicional canolo siciliano, esa delgada masa crocante rellena de ricotta, decorada con ralladura de limón y polvo de pistacho. Parecía otro argumento para comprender la satisfacción del chef con el resultado del cambio del menú.

"Muchas personas regresan a probar nuevas preparaciones o a compartir platos". Parecía leerlos la mente. **D**

MÁS INFORMACIÓN:
 En Instagram: [@PastaeBasta.cl](https://www.instagram.com/PastaeBasta.cl)