

Se llama Nobel y en su cocina incorpora tecnología en desarrollo de ingredientes y generación de sabores

# Pablo Zamora abre restaurante en homenaje a Neruda en Isla Negra: "Soy un poeta frustrado"

El empresario múltiple sueña con escalar la operación a otros países de Latinoamérica, con locales de Botero o Guayasamín.



Nobel está ubicado en el interior de la casa museo de Isla Negra.

WILHEM KRAUSE

No hay apertura de un restaurante el 2024 que haya recibido más cobertura que Nobel, que se inaugura en Isla Negra. Gran parte de esa publicidad ha estado articulada alrededor de Pablo Zamora, cofundador de Not Co, consejero de Banco Estado y director de Fundación Chile.

Para el doctor en biotecnología, quien lleva cerca de año y medio preparando la apertura con Paulina Montecinos, su esposa, y Michael Borquez, chef, es un tema personal: es fanático de Pablo Neruda de adolescente.

"Desde que era muy chico, a los 12 o 13 años, la poesía siempre me ha llamado profundamente la atención. Soy un poeta frustrado, entonces tanto él, como Pablo De Rokha o Jorge Pérez son figuras bien relevantes aún".

Nobel está ubicado en el interior de la casa museo de Isla Negra, pero aquí no se trató de usar la locación y listo. La carta está conectada con lo que comía el poeta, que era bastante bueno, por cierto. Se elaboró con precisión bibliográfica a través de entrevistas a sus cercanos y análisis de sus textos. ¿Ejemplos? Está el Estofado de San Juan, inspirado en el plato que servía el 23 de junio; un caldillo de congrio con crema y camarones, receta que quedó tras su carrera como embajador en Francia; o un satay de pescado, relacionado con su época como cónsul en Birmania.

"Él publicó dos libros relacionados a recetas de cocina: Comiendo en Hungría y otro sobre recetas chilenas, fuimos tomando eso, pero hicimos un trabajo muy interesante desde el punto de vista antropológico (...) Estamos tratando de

lograr algo que se llama una cocina nerudiana. Entrevistamos gente que sabía cómo le gustaba la masa de las empanadas, porque él se las servía en un lugar que se llama Rumay, cerca de Melipilla, a personas de espacios fronterizos donde él se movió por Futrono. Hemos hecho un rescate bastante interesante. A través de la tecnología hemos logrado de algún modo replicar algunos sabores y algunas experiencias sensoriales que están muy ligadas a su imaginario".

**¿Y de qué manera integraron la tecnología en el restaurante?**

"Detrás de este restaurante hay una compañía que tengo que se llama Rebel Factory, que es una empresa de investigación y desarrollo, en la que hemos hecho desde desarrollo de ingredientes a generación de sabores, utilizando ingredientes novedosos, como hongos o plantas acuáticas, que suben los perfiles aromáticos y son bastante únicos e intensos entonces hay un montón de tecnología detrás de esta cocina para poder hacer una experiencia bastante notable".

**Pablo Neruda murió hace más de 50 años. El paladar de los chilenos ha cambiado en esas décadas ¿Cómo se logra un equilibrio entre los gustos actuales y de varias generaciones atrás?**

"Este restaurante tiene una mirada nacional de costa y de valle, pero también una mirada internacional que es bastante atractiva. Hay comida de los lugares donde él habitó y tuvo una relación estrecha con sus aspectos culinarios, como Francia, España y México. Hay que saber cómo reinterpretar respetuosamente el caldillo de congrio y el ceviche costero. Son platos que tienen



"Estamos tratando de lograr algo que se llama una cocina nerudiana", dice Pablo Zamora.

mucha identidad".

**Me imagino que hubo varios platos que no llegaron a la carta final.**

"Elaboramos cerca de 30 platos, y al consumidor final va a llegar una carta variable de unos doce. Hay muchas recetas internacionales que quizás no tienen tanta afinidad con Chile pero son extraordinarias: algunos estofados húngaros, comida post-guerra con pocas proteínas animales, que den cuenta de la trayectoria de Neruda durante su historia".

**Este es su primer restaurante, ¿qué fue lo más complicado de incursionar en el rubro gastronómico?**

"Que vaya más allá de ser sólo un restaurante, sino que se encadene con los productores locales, que tenga un impacto positivo en su comunidad y que incorpore tecnología de punta, en el que no se vea a la renta como el único men-

saje. Creo que esa visión empresarial no necesariamente está compartida por los inversionistas clásicos de los restaurantes, queremos reflejar una veta social súper marcada".

**Ustedes no tienen inversionistas externos, ¿lo de no tenerlos fue porque no quiso hacer concesiones con el concepto?**

"Sí, fue difícil, al menos en este restaurante queremos que sea una mirada muy genuina, auténtica. Puede que fracase rotundamente, pero el hecho de no fracasar nos va a permitir tener mejores argumentos para poder escalar esta operación, no solamente a las otras casas de Neruda, sino que a largo plazo ser un vehículo para varios próceres Latinoamericanos: pienso Nobel Guayasamín en Quito, Nobel Botero en Colombia. Esta va a ser la prueba de concepto".