

DIEGO BRIONES:

“VEMOS DESDE AQUÍ EL BOOM GASTRONÓMICO DE LATINOAMÉRICA”

El chef nacional, cuyo restaurante Z’SOM, en Austria, acaba de ser reconocido con una estrella Michelin, revela cómo abrazar sus raíces contribuyó a que su propuesta brillara en la guía más prestigiosa de la gastronomía mundial, luego de haber sido discriminado en el mundo de la alta cocina europea por su origen latinoamericano. En esta conversación explica en detalle su proyecto y entrega sus recomendaciones de lo mejor que ha probado en Chile. **por Soledad López Figueroa**

Briones tenía miedo de que su propuesta latinoamericana fuese malinterpretada por los estereotipos: “El miedo mío era siempre que la gente se sentara y dijera: ‘¿Dónde están los burritos?, ¿dónde están los tacos?, ¿dónde está el asado?’”.

CUANDO EL CHEF DIEGO BRIONES (37) tenía 11 años se quedó unas horas solo en su casa ubicada en Angostura, en el campo de la Región de O’Higgins, mientras su mamá iba a tener a su última hija al hospital. Sus hermanos mayores, que la habían acompañado, llamaron a una vecina para que viera si Diego estaba bien. Cuando llegó, se encontró con un pollo asándose en el horno, un arroz hecho, una casa limpia y un niño solo. —Yo siempre fui súper casero. Desde chico le ayudaba a mi mamá a hacer el aseo, a hacer las camas, a cocinar —dice al teléfono desde Viena.

Tras estudiar Gastronomía en Valparaíso, decidió salir del país para probar suerte en cocinas internacionales, llegando a trabajar en restaurantes como el “Astrid y Gastón” en Perú, y en otros premiados establecimientos de Canadá, Francia, España o incluso China, donde conoció a su esposa, la *sommelier* austríaca Judith Lergetporer. En 2022 se radicaron en la tierra de ella, decidiendo montar juntos en Viena su restaurante Z’SOM, que acaba de ser galardonado con una estrella Michelin.



Un plato con el que hace brillar sus raíces chilenas se basa en una reinterpretación de nuestro tradicional pastel de choclo.

EL BOOM LATINOAMERICANO

Luego de casi 15 años fuera de Chile, Briones afirma que lo que más les atrae a los extranjeros de su restaurante es el toque latinoamericano. Algo que, en los primeros meses de su apertura, se limitaba a explorar tímidamente, por miedo a que fuera descartado del grupo selecto de la alta cocina internacional:

—Mi esposa fue la primera que me empezó a decir que mostrara mis raíces. Nosotros estamos viendo desde aquí el *boom* gastronómico que hay en Latinoamérica en estos momentos, es gigante. Y

el miedo mío era siempre que la gente se sentara y dijera: “¿Dónde están los burritos?, ¿dónde están los tacos?, ¿dónde está el asado?” —dice el galardonado chef, recordando que cuando recién llegó a Europa, intentó, más bien, camuflar su procedencia: —Hablando con otros chefs de Latinoamérica coincidimos en que estábamos aquí escondidos, que nos avergonzábamos.

—Cuando recién abrimos Z’SOM, intentamos contactar a algún chef local para cocinar “a cuatro manos”, porque necesitábamos hacer ruido. Pero la gente de aquí es muy conservadora. Los euro-



“Tenemos un plato con mashua, una raíz que se da solo a 3.500 m de altura en la cordillera de los Andes. Cocino con ella, pero también se la mostro a la gente y les cuento la historia de este ingrediente”, explica el chef.

peos tienen un círculo muy cerrado, si eres extranjero es peor aún —confiesa y explica que debido a eso, entendiendo que no pertenecía al *statu quo*, decidió hacer todo lo contrario:

—Nos decidimos a cam-

biar ese estereotipo que hay acá, de que todo tiene que tener brillo, mucho lujo. Romper eso de que en un restaurante tiene que haber música clásica con la que te quedas dormido, donde no sabes si puedes tomar un tenedor



Z'SOM apunta a crear un ambiente cálido, dejando a un lado las formalidades.

Sus preparaciones se enfocan en mezclar sabores latinoamericanos con técnicas internacionales.

“Quisimos romper con que en un restaurante tiene que haber música clásica con la que te quedas dormido, donde no sabes si puedes tomar un tenedor porque lo puedes estar haciendo mal”.

técnicas que aprendió trabajando alrededor del mundo, montando un comedor informal, sin manteles largos, copas y mesas extensas, pensando para comensales que vienen en grupos pequeños y quieren disfrutar de un lugar lleno de plantas y lámparas colgantes. Lo anterior, sin dejar la alta cocina.

RAÍCES GASTRONÓMICAS

Briones cree que hay un rastro de la hospitalidad chilena en Z'SOM cuando su esposa, austriaca pero más gentil que el ciudadano común, recibe a sus comensales con un “Hola, ¿qué tal? Gracias por venir; por favor, adelante, siéntese”, en un intento de crear un ambiente que puedan disfrutar. Se trata de un lugar casual, *fine dining* (con

cocina de alta calidad, pero en un ambiente informal). El chef asegura que esto es algo que los clientes reciben bien porque la gente allí es demasiado fría.

Según Briones, la guía francesa, al momento de evaluar, ya no busca lugares donde se ofrezcan platos llenos de caviar y trufa, sino propuestas innovadoras que usen productos poco comunes, característica que el chef chileno se enorgullece de poseer: —Tenemos un plato con mashua, una raíz que se da solo a 3.500 m de altura, en la cordillera de los Andes. Cocino con ella, pero también se la muestro a la gente y les cuento la historia de este ingrediente. Les mostramos Latinoamérica de otra manera. Para mí es más importante esto que servir un *foie gras* que llevan años conociendo —sostiene el chileno.

Un plato con el que hace brillar sus raíces chilenas se basa en una reinterpretación de nuestro tradicional pastel de choclo:

— Tiene una espuma de maíz y albahaca que para nosotros es muy común, pero la gente no puede creer cómo se me ha ocurrido mezclar esas dos cosas. Abajo en la base le ponemos huitlacoche, que es un hongo centroamericano negro que le crece al maíz. Al huitlacoche le pongo pasas,

aceitunas y lo cubro con la espuma del maíz y la albahaca junto con un vasito chiquitito de atole para tomar, que es una bebida a base de maíz, canela y azúcar. Por el otro lado, una mazorquita pasada por la

parrilla, con mantequilla y queso rallado, como te comes el choclo en verano. La gente pregunta cómo se me ocurrió, pero son las raíces desde Chile para arriba, para Centroamérica —finaliza.

Al hablar del panorama gastronómico chileno, Briones profundiza en el hecho de que cada vez se está mirando con mejores ojos lo que ocurre en estas latitudes, y se le viene inmediatamente a la cabeza la propuesta del restaurante Pulpería Santa Elvira, en el barrio Matta, catalogado recientemente como el 57° mejor de Latinoamérica por The Latin America's 50 Best.

Destaca de ese lugar su estofado de congrio, preparado con una espuma hecha con el colágeno del espinazo y las cabezas del pescado, por utilizar todas partes del animal: —Este plato está inspirado en Chile y en un poema de Pablo Neruda —dice el chef sobre la propuesta que pone en valor productos y preparaciones de nuestro país.

porque lo puedes estar haciendo mal, menús con precios muy altos que al final son todos muy parecidos —asegura el chef, que comenzó con su nueva propuesta: una fusión de sabores latinoamericanos con las