

Restaurante "Copper Casa Central UC" se ubica en una cava del siglo XIX que perteneció a la familia Lira

Sofía Jottar recuperó un espacio desconocido que está bajo el Centro de Extensión de la PUC

"El centro debería ir a un concepto más bien parisino, muy cosmopolita, de un barrio peatonal", dice la banquetera Sofía Jottar, que administra el local

JOAQUÍN RIVEROS

Decir que el restaurante y cafetería "Copper Casa Central UC", es el secreto gastronómico mejor guardado del centro de Santiago, es un frase cliché, pero en este caso, si la frase no es cierta, pega en el palo. El local está ubicado en Alameda 390, a pocos metros del Centro de Extensión de la Universidad Católica, en una cava subterránea del siglo XIX que perteneció a la familia Lira. Al ingresar, se ve un espacio con muros de piedra y un cielo de ladrillos y arcos que forman bóvedas catalanas. La cava fue descubierta a principios de los 90', debajo de un estacionamiento y dentro de los terrenos que había comprado la universidad para construir el edificio de posgrados, pero no en su ubicación actual. Llegó ahí luego de desarmada y trasladada ladrillo por ladrillo.

El lugar albergó un par de restaurantes en el pasado y en febrero de este año comenzó a operar como cafetería y restaurante, administrado por la conocida banquetera Sofía Jottar.

La empresaria recibió el lugar en condiciones muy oscuras y húmedas, ya que las ventanas habían sido clausuradas para evitar daños durante el estallido social.

"Era un espacio muy descuidado, muy frío. Lo que hicimos fue instalar iluminación y reacondicionarlo para rescatar su condición de cava", explica Jottar.

"Arriba, en la superficie, armamos la terraza, que en ese momento era una bodega, y con un proyecto de paisajismo, lo transformamos en un patio inspirado en Italia y Francia", agrega.

En el tema gastronómico, la carta ha ido mutando. "Hoy combina comida italiana y otra chilena basada en



En febrero de este año comenzó a operar como cafetería y restaurante, contó Sofía Jottar.

» **"Hay que recuperar espacios públicos para que las familias tengan la opción de darles un uso diurno"**

Sofía Jottar

nuestros productos de exportación. Pero más que con el pastel de choclo y la humita, tenemos, por ejemplo, una plateada de Hereford de cocción lenta, atún de Isla de Pascua, risotto. Eso más ensaladas, sándwiches, repostería, etc.", cuenta.

El tema de seguridad, relata, fue resuelto con las medidas que tiene la universidad, con guardias y muchas cámaras en el entorno.

¿Qué público asiste al restaurante?

"En principio pensamos que sería principalmente gente de la universidad, académicos, profesionales, pero empecé a llegar gente de regiones, familias, y un público joven bastante artístico, de profesionales de distintas índoles que les gusta el arte, la vida patrimonial, personas que recorren la ciudad. En la universidad hay muchas carreras humanistas, gente que estudia literatura, leyes, periodismo, y también ciencias y que les gustan lugares como estos".

¿Solo operan como restaurante y cafetería?

"También hacemos eventos y matri-

monios diurnos más íntimos al menos una vez por semana, porque nuestro espacio se presta y es un veta interesante que no está desarrollada y que nos la permite nuestra vinculación con la banquetería. Son matrimonios en que, dado el número de personas, se disfruta más en familia que en una fiesta y con un muy buen nivel de gastronomía".

¿Hacia dónde cree que debería ir el centro de Santiago?

"El centro está bastante abandonado. Me ha tocado ir por eventos y se ven actividades que no son las más lícitas y muy visibles, cosas que hacen que la gente se recluya en sus casas y la ciudad quede en manos de lo que sea. El alcalde entrante ha hablado mucho de seguridad, y eso es clave y de algún modo tranquiliza. Si se resuelve ese tema, creo que el centro debería ir a un concepto más bien parisino, muy cosmopolita, de un barrio peatonal, para lo cual hay que recuperar espacios públicos para que las familias tengan la opción de darles un uso diurno, que tenga actividades para niños, diferentes formatos gastronómicos y se pueda apreciar el

patrimonio".

¿Ejemplos?

"El Teatro Municipal es uno de los espacios más lindos que tiene esta ciudad y hoy día no tiene cafetería, un pecado brutal; la calle de la Bolsa, Nueva York, que era un espacio peatonal maravilloso y ahora da miedo caminar por ahí. Hacer algo como La Moneda, que está muy bien recuperada, con un museo muy bonito, cafetería, etc".

¿Qué temas debiera priorizar la nueva administración de Santiago?

"Primero que todo, la seguridad, con mayor presencia policial, sobre todo en la noche; recuperar el orden y la limpieza. Hay que resolver el tema de las personas en situación de calle, llevarlos a hogares y ojalá rehabilitarlos. Recuperar los espacios públicos, poner lugares peatonales como este restaurante, que tiene muy buena seguridad; mejorar también el barrio Lastarria y escuchar a los locatarios. Yo creo que los polos de desarrollo cultural y gastronómico ayudan a que se desarrolle el comercio formal y los espacios peatonales en general".