

Patricio Rojas, presidente del Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vino:

# En comida y vinos, "Chile posee una base sólida que es un ejemplo para atraer visitas"

**Rosa Zamora Cabrera**  
 rosa.zamora@mercuriovalpo.cl

Los ojos de Chile durante mucho tiempo, al presidente del Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vino, Patricio Rojas, la nostalgia se le representaría en un plato de porotos, en todas sus variedades; en una insuperable empanada, de la cual se declara fan total, y en los embutidos tipo prietas. "Esas cosas echaría de menos", admite.

También algunas emblemáticas preparaciones costeras, que no encuentra que sean mejores afuera que aquí. "Tú vas a un chiringuito, por ejemplo en Grecia, y te dan unos ricos pescaditos. Pero no es lo mismo que el pescado frito con ensalada chilena que te comes en Tongoy".

Director creativo y editor de la *Guía de Aguas de Chile* y de la *Guía Oliva*, Patricio Rojas, de profesión publicista, partió escribiendo de Cultura, pero optó por el vino-editó la revista del Club de Amantes del Vino, CAV- y por la gastronomía, vocaciones por las que probablemente algunas veces le toca sufrir, pero en general se nota que las disfruta, por las infinitas posibilidades que otorgan los productos del país.

## ROLL DE PAPA CHILOTA

Una muestra: "Hace unos meses fui jurado de un concurso gastronómico en Chiloé. Una de las cosas interesantes era que los concursantes llegaron a Castro procedentes de distintas islas. Lo que se les pedía era que a partir de sus productos tradicionales, propusieran algo distinto y memorable, pensando en un posible visitante, para que éste fuera un "plato destino". Es decir, que para comerlo tienes que ir a la Isla, porque es allí donde se hace".

Uno de los ganadores, relata, fue un roll de papa relleno con mariscos ahumados y que tenía una cobertura a cevichada, preparada con productos típicos chilotos. "La gente tiene muy internalizado el roll. Se compra hasta en la salida del metro. Entonces, le hace click esta preparación" que incentiva la curiosidad. Además, dice, la gran variedad de papa que existe en el archipiélago da la posibilidad de elaborar una diversidad de rolls.

## LOS PIONEROS

Rojas preside una organización creada en los años 90, por un grupo de cronistas pioneros "que funcionaban fundamentalmente en Santiago y se dedicaban a la crítica gastronómica y de vinos". Era "como un grupo de amigos que se topaban siempre en los lugares donde iban, porque en los inicios del Círculo la escena gastronómica, como la conocemos ahora, no existía".

Recuerda que "había pocos restaurantes, el tema del vino era incipiente y la crítica gastronómica estaba casi restringida a *El Mercurio*. De ahí nacen nombres que identifican a esta actividad, como Enrique Lafourcade y Soledad Martínez, que eran los únicos que estaban en este horizonte".

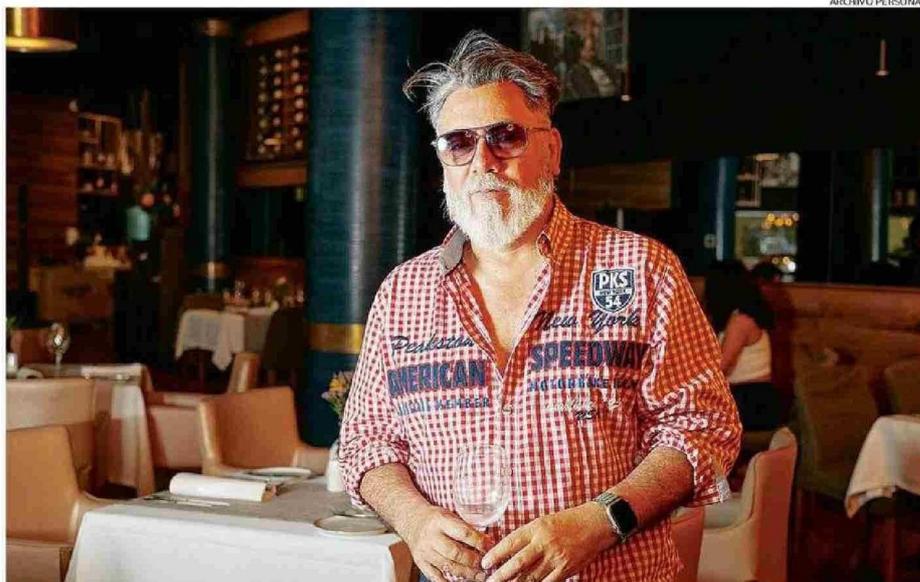
Dice que a veces la crónica gastronómica "se entiende como la gente que escribe de restaurantes, pero es mucho más que eso". Tiene "un componente de arraigo cultural que cruza los intereses de la gente que la cultiva" y que puede enfocarse su quehacer en distintas áreas, desde lo académico hasta el patrimonio, los emprendimientos gastronómicos a pequeña escala, los cultivos.

## CRÓNICA Y CRÍTICA

Pero, ¿en qué se diferencian la crónica de la crítica? La primera, remarca, "es el registro de la historia y de los acontecimientos que van armando el relato de la gastronomía de cualquier territorio", mientras la crítica "es el ejercicio que tú realizas sobre determinado restorán, centro de eventos, espacio gastronómico, donde lo que haces es hablar de esa oferta gastronómica y medirla bajo tus criterios teóricos".

Al definir los objetivos del Círculo, la página web de la entidad señala que buscan "contribuir al desarrollo y perfeccionamiento de la gastronomía y la enología en el país, a través de la acción de sus integrantes y mediante la difusión de informaciones, juicios críticos o comentarios, o la publicación de obras científicas, históricas o artísticas".

Además, agrega, realiza actividades y crea condiciones para que existan sellos de calidad,



"EN CHIRINGUITOS EN GRECIA DAN UNOS RICOS PESCADITOS, PERO NO ES IGUAL QUE EL PESCADO FRITO CON ENSALADA CHILENA DE TONGOY".

guías calificadas de restaurantes, concursos y otros mecanismos que garanticen una adecuada y objetiva información al público sobre la realidad gastronómica y enológica nacional", y para que la labor de los cronistas, críticos y autores de obras relacionadas con estas materias "sea debidamente apreciada, perfeccionada y recompensada".

“

*Mi experiencia es llegar a una playa perdida a comer un mariscal o un pescado frito y preguntar qué vino tienen. Puede ser una caja de Gato, de 120, de Clos, y cualquiera de los tres funciona muy bien”.*

- Ejercer esta actividad es una gran responsabilidad, porque por ejemplo, una mala calificación de un negocio puede mermar clientes y perjudicarlo.

- La crítica podría eventualmente tener el efecto que estás comentando. Pasa lo mismo en una obra de teatro, en una exposición. Pero los contextos en que se ha ido

desarrollando el periodismo y la crónica gastronómicos han sido muy fluctuantes. Hubo un momento, en los años 90, en los 2000, en que la crítica "movía la aguja". Un crítico decía que el restorán X era sobresaliente, la nota se publicaba un día viernes y esa misma noche el local estaba repleto y con todas las reservas tomadas para el fin de semana. Eso pasó durante un tiempo y en los restaurantes estaban atentos a que fuera el crítico.

## - ¿Y eso ha cambiado?

- Esto empieza a cambiar cuando la oferta gastronómica se transforma, crece, hay más oferta, más donde elegir, entran otros actores, grupos gastronómicos con apoyo de agencias de comunicaciones y de marketing, porque les interesa que esas marcas tengan mucha visibilidad.

## CÓDIGO EXIGENTE

En este escenario, el Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vino mantiene su Código en la página web, para "transparentar la forma de trabajo de los socios, tanto para las críticas y crónicas publicadas en los medios, como los procedimientos de votación para los premios anuales y concursos como el de empanadas".

Allí se sugiere desde el forma-

to a prevalecer en las invitaciones hasta la entrega de propinas en el restorán, así como el camino a seguir respecto de la publicación derivada de una visita a un local.

Cada socio asiste o no a una invitación, "deja o no propina y luego escribe y publica libremente, o no publica, lo que estime conveniente acerca de su experiencia". Una invitación "no necesariamente va a significar una publicación, y si la hay, no necesariamente será positiva", detalla.

## QUÉ ES LO CHILENO

- ¿Qué platos son 100% chilenos? ¿O no hay ninguno?

- Más que chilenos, tiene que ver con productos que son propios del país. Por ejemplo, en toda Latinoamérica hay una cultura de cómo se consume el choclo, hay preparaciones parecidas a la humita, pero la chilena se hace de un modo y tiene una estacionalidad que no se da en otro lado. El choclo aparece en una fecha en que la albahaca está en su punto, al igual que los otros ingredientes. Todo se conjuga para que esta preparación típica chilena tenga un sabor único, que no se encuentra en otra parte, y menos acompañada de tomate local.

- Ha declarado que es extraordinario vivir en un país donde

por 2.900 pesos se puede tomar un buen vino de mesa.

- Nosotros deberíamos estar muy orgullosos de nuestros vinos. Tenemos una geografía única, con una zona central que es ultra mediterránea; una naturaleza privilegiada y muy variada. Y producimos vinos cuya calidad está sobre la media de muchos en el mundo. Y no hablamos de vinos de alta gama, sino normales, que están en los supermercados.

## - Lo dice por experiencia.

- Mi experiencia es llegar a una playa perdida a comer un mariscal o un pescado frito y preguntar qué vino tienen. Puede ser una caja de Gato, de 120, de Clos, como se llama ahora. Te aseguro que cualquiera de los tres funciona, y funciona muy bien. Y no hay ningún problema en el tetra pack, que es el formato que mantiene estos vinos. Entonces, puedes comer un buen plato -en Chile existe bastante buena mano de cocina tradicional- en una picada donde vas a encontrar buena comida, buenos vinos y a buenos precios. De ahí para arriba la cosa es discutible. Pero esa es la base que tenemos, una base sólida que no tiene que envidiarle nada a nadie, que se sostiene por sí misma y que es un ejemplo para atraer visitas.