

**POR MARCELO
 BELTRAND OPAZO,
 CRÍTICO GASTRONÓMICO**

Ka Lounge en Cochoa, un lugar de técnica y sabor

Llegar al sabor mismo de las cosas, de los ingredientes, y lograr que cada producto, cada componente de una preparación se exprese, se manifieste y pueda mostrar todos sus sabores, es la tarea de todo cocinero. Toda cocina es creación. La cocina, lo hemos dicho en más de una ocasión, es entregarle a otros cariño, tiempo y dedicación. Pero, además, siempre obedece a una o varias tradiciones que se transmiten de distinta forma, tradiciones culturales, formas de hacer, procesos, es decir, que la práctica se convierta en arte.

Es por esto que la Unesco, reconoce la gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad, debido a su aporte cultural y al trabajo con los ingredientes, siempre buscando la sostenibilidad.

Cada año la Unesco elabora una lista de tradiciones culinarias de diferentes partes del mundo que conforman este patrimonio intangible. No es precisamente el sabor de los platos lo que les otorga este honor, sino el proceso, "la práctica y el arte" de prepararlos, que se considera necesario preservar para futuras generaciones. Algunos ejemplos de cocinas reconocidas incluyen la de Parma, Italia, famosa por su queso *parmigiano reggiano*, que se produce de la misma manera que hace nueve siglos; o la de Nápoles, por el del *pizzaiuolo* napolitano, relacionado con la preparación y cocción de la pizza en horno de leña; o la de Oaxaca, México, por su variedad de sabores y colores, con ingredientes únicos, como tomates, aguacates, calabaza, cacao y vainilla. Oaxaca es conocida como la "tierra de los siete moles" por sus complejas salsas elaboradas con docenas de ingredientes, incluso algunos incluyen chocolate.

Entonces, qué es lo que destacamos de la gastronomía en general: "La práctica y el arte", que quiere decir, la forma de hacer, la preparación (la técnica); luego, el resultado, los sabores, que es donde se expresa el cocinero, haciendo de los sabores logrados todo un arte.

Escribo todo lo anterior pa-

ra destacar la cocina del restaurante Ka, que está en Cochoa, Reñaca. Destacar la técnica del chef Óscar Peña, ya que el resultado de sus preparaciones dan cuenta de ese arte producto de una práctica (técnica). Los visité hace unos días y me gustó la propuesta, tanto en el diseño, el servicio y, sobre todo, sus platos.

Comenzamos con un *sashimi* trufado (un corte noble de lomo de salmón soleteado con gema de huevo de codorniz curada, acompañada de *ikura*, es decir, caviar de salmón, finalizado con cebollín, aceite de trufa blanca y sal Himalaya. Este plato está lleno de sutilezas y sabores contrastantes, ya que el huevo, que impregna todo con su sabor cremoso, se une a la salinidad del salmón, más las notas a trufa, producto del aceite, pero todo en su justa medida, no hay un sabor más intenso que el otro. Con estos cortes hayamos equilibrio.

Así partimos esa noche junto a un cóctel, un Sake Ka, un trago gastronómico, fresco, con algo de picor y dulzor. La decoración del restaurante llama a disfrutar. Luego seguimos con un *Usuzakuri Zuke* (salmón macerado en destilados de madera con especias durante 72 horas y servido en finos cortes con aceite de naranja y olivo con raspas de limón sutil). Bueno, acá tenemos el mejor ejemplo de la versatilidad del producto, nuevamente salmón, preparado con otra técnica, otro corte y nuevos sabores, todos complejos, pues se unen y se mezclan en el salmón macerado, donde el sabor del mismo no se pierde en ningún momento; es más, se aprecia y es potenciado, quedando lo natural, más notas cítricas y notas a naranja. La combinación perfecta.

Luego pasamos a una degustación de *Nigiri*, extraordinaria. Cuando hablamos de la práctica y el arte me refiero, justamente, a ese trabajo tan bien realizado que se vuelve todo un arte, arte que se expresa a tra-



vés de los sabores y la técnica, pero sobre todo, creo yo, que de sabores que tienden a lo natural, es decir, que logran hacer expresar a los productos, no maquillarlos, no ocultarlos, sino que a potenciarlos, ya que cada producto (carne, vegetales u otros) contiene, posee sabores propios de sus características. Entonces, ¿qué tiene que hacer el cocinero? Entender el producto en todas sus dimensiones (mecánicas y químicas) y potenciar la esencia de este. Ahí se consigue arte. En este mix de degustación del Ka pudimos apreciar, perfectamente,

el talento del chef. La muestra consistió en: Tamago Gunkan & Tartar Olivo (arroz envuelto en una leve tortilla de huevo y *sake* de cerezas con *topping* de palta y tartar de jaiba con salsa olivo finalizado con cebolla frita); Niku Nigiri (arroz cubierto en filete *yakimiku* (sellado en salsa picante con *curry*), huevo de codorniz frito con sal y pimienta); Ótoro Sake Nigiri (arroz cubierto con un corte especial de la parte baja de la barriga del salmón servida con *wakame* e *ikura-zuke* (caviar macerado), acompañado en cítrico de ostras y quinoa); Nori-Tataki

(arroz cubierto de atún sellado en polvos de *nori* con pimienta negra y polvo de pescado ahumado, *topping* de camarón y tartar de jaiba acevichada con salsa de ají amarillo); Chutorō Sake (arroz cubierto con semibarriga de salmón curada y soleteado con *batayaki* (mantecquilla y especias), mayonesa trufada y *crispy* de camote lilo); Tamago Ebi (arroz envuelto en una leve tortilla de huevo y *sake* de cerezas con *topping* de camarón tempura, salsa *sweet chilli* y cebollín con crocante de ajo); Tamago Roll (tortilla de huevo y *sake* de cerezas con re-

lleno de arroz, camarones tempura, mango y palta, finalizado con salsa *sweet chilli spicy* y mix de semillas con coco nueces y almendras).

Cada una de las preparaciones sorprenderá al comensal, porque logra un equilibrio interno de sabores que se une luego a los otros sabores de los otros bocados, dulzor, picor, salinidad, texturas variadas, etc. Sin duda que esta propuesta muestra, de la mejor forma, la gastronomía del Ka y la de su chef. Felicidades.

Y para finalizar, degusté dos postres, Sol de profiteroles (profiteroles rellenos de crema pastelería, con helado de vainilla en salsa de chocolate, más polvo de pistacho y azúcar flor; más, Brownie la Tentación (*brownie* de la casa acompañado de helado de vainilla o chocolate). Los postres están ricos, bien elaborados, pero con el nivel de la propuesta del chef Óscar Peña deberían estar más en concordancia, es decir, postres novedosos, con sabores y combinaciones nuevas. Quizá es hora que la pastelería también nos sorprenda, dar paso a la creatividad. Cuando pensamos el restaurante, todo tiene que estar acorde con la propuesta gastronómica. Por lo mismo, cuando llegamos a los postres, después de una mixtura de sabores complejos, queremos seguir por el mismo camino. Y dentro de los postres degustados, los profiteroles están exquisitos, se los recomiendo: blandos, bien cocinados, más la crema y el helado, al combinarse, crean algo delicioso.

"La práctica y el arte", dice la Unesco en su búsqueda por preservar gastronomías en el mundo. Creo que cuando entendemos estos dos conceptos, logramos hacer la diferencia, como cocineros y como país, aportando sabor y cultura en cada preparación gastronómica. 

- Ka Lounge Nikkei
 - Av. Borgoño 17.100, Viña del Mar
 - Instagram: ka_lounge