

PULPERÍA SANTA ELVIRA:

El rincón que hizo del barrio Matta un destino gastronómico

JAVIER AVILÉS Y FLORENCIA VELASCO HAN RECIBIDO EN SU RESTAURANTE, RECIÉN NOMBRADO NÚMERO 57 DE LOS LATIN AMERICA'S 50 BEST, A DISTINTAS PERSONALIDADES DEL MUNDO POLÍTICO Y DEL ESPECTÁCULO. ES QUE EN LA CASONA ESCONDIDA ENTRE CASAS DE FACHADA CONTINUA HAY UN OASIS DE TRANQUILIDAD DONDE LA COCINA DE AUTOR ES PROTAGONISTA.

POR Pierina Cavalli. FOTOS: Sergio Alfonso López

Casonas de fachada continua, cítés, pequeñas fábricas y antiguos locales comerciales son los que conviven en el barrio Matta Sur. Emplazado entre las calles Santa Elena, Coquimbo, Zenteno, San Diego, Santa Rosa y Ñuble, esta zona al sur de la comuna de Santiago se consolidó a fines del siglo XIX y comienzos del siglo XX cuando fue poblada principalmente con viviendas para obreros.

A pocos minutos del centro, pero ajeno a los circuitos culinarios más transitados, no figuraba en las rutas de los sibaritas ni de los buscadores de experiencias gourmet. Sin embargo, la escena cambió con la llegada de la Pulpería Santa Elvira, un restaurante que, en solo seis años, pasó de ser un proyecto arriesgado a convertirse en un referente que atrae a chilenos, turistas extranjeros y chefs de renombre, como la brasilera Taíssia Magalhães, dueña del restaurante Neli de São Paulo (número 26 en los Latin America's 50 Best) y el panameño Fulvio Miranda, creador del restaurante La Cantina del Tigre (número 40 en los Latin America's 50 Best), que han llegado como invitados hasta este rincón a cocinar sus platos emblemáticos.

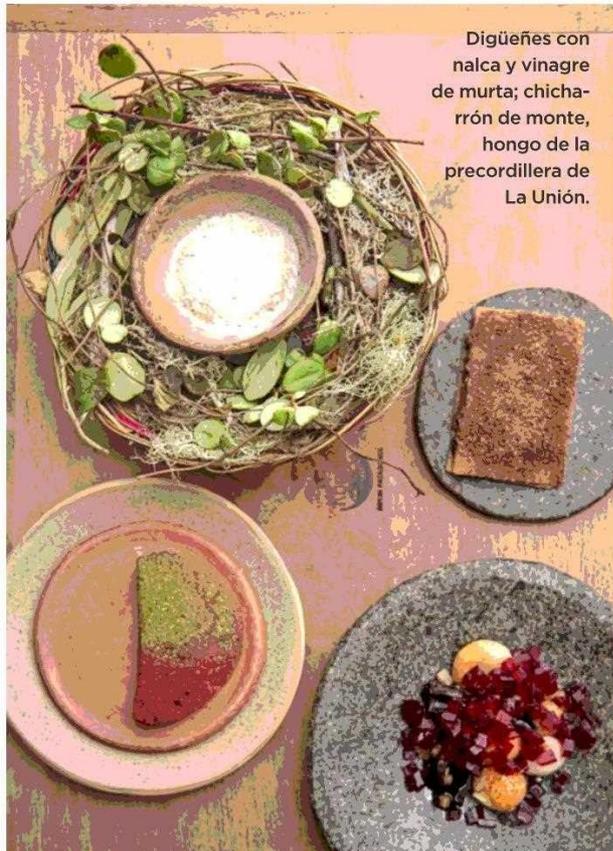
La historia detrás es la de una pareja que decidió apostar a todo o nada. Javier Avilés, chef chileno originario de Antofagasta formado en Buenos Aires, y su socia y pareja, Florencia Velasco, argentina, cruzaron la cordillera con la esperanza de hacer en el barrio Matta un restaurante que germinara al margen de las lógicas habituales del mercado. "Nos decía mucha gente que estábamos locos al poner un restaurante de alta cocina aquí. Nosotros queríamos demostrar que se podía hacer gastronomía de calidad en un barrio que nadie visitaba", comenta Avilés.

Hicieron oídos sordos y solo se enfocaron en su intuición: arren-





Bajo las algas deshidratadas y las pieles de pescado hay un mariscal de caracoles de mar, lapas y ulte.



Digüefies con nalca y vinagre de murta; chicharrón de monte, hongo de la precordillera de La Unión.

daron una casa de fachada continua para el restaurante, donde Javier Avilés viajaba desde Buenos Aires para cocinar. Luego llegarían Florencia Velasco con Caetana (su hija, que hoy tiene 9 años) a una vivienda a pocos metros del restaurante. Hoy, siguen trabajando y haciendo vida de barrio allí mismo junto con Octavio, su hijo de 3 años.

EL RETO

La casa era antigua, el presupuesto mínimo y los desafíos enormes. Sin un gran inversionista detrás, solo con su socio y amigo Pablo Mardones, cada mejora y cada pieza del mobiliario dependía de las ganancias del mes anterior. “Al principio éramos tres personas: Javier, otro cocinero y yo. Hacíamos absolutamente todo”, recuerda Florencia Velasco, quien en ese entonces era quien abría la puerta a los comensales, los acomodaba, explicaba el menú con gran detalle y luego servía lo que Javier y su chef hacían en la cocina. “No había colchón financiero, así que cada nuevo plato, cada utensilio, era un triunfo pagado con el esfuerzo diario”, explica.

Así fueron armando el negocio con un estilo de decoración que al entrar impresiona por su calidez. Objetos antiguos llenos de historias y significados de otras épocas visten las paredes y los rincones. El pequeño patio trasero cubierto por las ramas de un gran árbol, por sobre todo, da una atmósfera que invita a la tranquilidad.

Desde un inicio, la carta ha buscado hablar de Chile, pero ha sido un proceso marcado por una reinvenición constante. “Cuando abrimos, venía de estar 17 años viviendo en Argentina. Necesitaba empaparme nuevamente de Chile, de sus productos y tradiciones. Al principio era casi una cocina de supervivencia, pero ahora hemos alcanzado la madurez”, dice Avilés.

Aunque la estructura siempre se ha mantenido: se recibe al comensal con aperitivos de cortesía; y la carta, que cambia cada tres a cuatro meses, consiste en tres entradas, cuatro fondos y tres postres. Lo que busca Avilés hoy en sus platos es tener los productos lo más frescos posible y de temporada, obteniendo los ingredientes que serán los protagonistas de sus preparaciones directamente de pequeños productores.

La insistencia en utilizar productos de recolectores, pescadores y agricultores independientes se convirtió en uno de los sellos del restaurante. Esta red de proveedores otorga a la carta una riqueza única, alejada de los ingredientes industriales y estandarizados. “Siempre decimos que no somos un restaurante con cuna de oro. Pero nuestro mayor lujo es la relación con los productores. No compramos a grandes cadenas, sino a gente que conoce la tierra y el mar”, afirma Velasco.

Esa conexión estrecha con el producto local se plasma en platos que reinventan las tradiciones chilenas. Destacan el congrio reinterpretado de un recuerdo personal de la infancia de Javier Avilés: su abuela —el chef vivía con ella cuando niño— preparaba un pescado en escabeche, rehogando zanahoria con vinagre, y luego lo guardaba frío en el refrigerador. Desde esa base, creó una versión contemporánea con congrio caliente, utilizando todas sus partes, incluyendo las cabezas, para elaborar una espuma que evoca la textura de un pil pil. Esta espuma, presentada en un plato hondo, da la sensación de que el congrio está rodeado por la espuma del mar. “Al hundir la cuchara, el comensal se encuentra con un congrio escabechado al estilo chileno, pero reinterpretado con técnicas modernas, manteniendo el sabor tradicional de mi abuela y al caldillo de congrio típico del país”, comenta.

Un plato que no sale de la carta, siendo un caballito de batalla es el homenaje que le hace Avilés a la once comida. Inspirado en la preparación típica que se consume en cualquier casa chilena al atardecer, consiste en un mini completo —pero su salchicha es de jurel



Este año 2024, Javier Avilés y Florencia Velasco recibieron el impacto de estar en la lista Latin America's 50 Best Restaurants en el número 57.

ahumado y va acompañada con chucrut y el pan al estilo del complejo talquino— junto a una sopaipilla pequeña, malaya, jamón de lengua, huevo a la diablo —similar al huevo a la copa, pero con ají fermentado— junto a una churrasca chiquita. “Me gusta mostrar lo nuestro a los extranjeros. Que entiendan que tenemos una cultura gastronómica con identidad propia, desde las humitas hasta la sopaipilla, pero siempre con un giro creativo”, explica el chef.

Otros platos que se pueden probar en la carta de esta temporada es un pulpo del norte, patasca —*phatáskka* en quechua, que significa maíz blanco reventado— y una crema de ají, como homenaje a San Pedro de Atacama, lugar que acogió al chef en su juventud. Entre los postres, destaca la chocotorta de morchelas que acompaña a una trilogía de digüñes.

EL PODER DE LA COMUNIDAD

Si la instalación en el barrio Matta ya suponía una gesta, la llegada del estallido social y luego de la pandemia del Covid-19 puso a la Pulpería Santa Elvira al borde del abismo. Con las cuarentenas intermitentes y la incertidumbre económica, como todo restaurante en ese período, pensaron más de una vez que el proyecto terminaría. “Fue muy duro. Cerrábamos un día, abríamos otro, las restricciones cambiaban cada semana. Aun así, nunca quisimos traicionar nuestro concepto ni dejar de pagar a los pequeños productores que dependían de nosotros”, recalca Velasco.

Para sobrevivir y no endeudarse con sus proveedores y colaboradores, la pareja puso en marcha campañas de recolección de fondos entre clientes cercanos. “El apoyo de la gente nos emocionó. Muchos compraron vales anticipados que equivalían a cenas a cobrarse cuando pudiéramos reabrir y que jamás vinieron a cobrar. Esa solidaridad nos hizo entender lo importante que era la pulpería para el barrio y nuestros amigos y clientes”, confiesa Avilés. Además, organizaron una olla común para abuelitos del sector y recibieron la ayuda de una iniciativa que les permitió generar ingresos preparando almuerzos para la comunidad en tiempos en que el comedor del restaurante

permanecía cerrado.

RECONOCIMIENTOS Y PROYECCIÓN

La perseverancia rindió frutos. Primero llegaron algunos reconocimientos nacionales, como una mención en la guía CAV, y este año 2024 recibieron el impacto de estar en la lista Latin America's 50 Best Restaurants en el número 57. “Ese tipo de premios no solo atrae público, también da coraje. Es una prueba de que, a pesar de todo, estamos haciendo bien las cosas”, enfatiza Avilés.

Pero la fama internacional no comenzó con este último premio. Sino que el 21 de septiembre de 2023 salió una nota en el New York Times recomendando el restaurante en su guía turística “36 horas”, que habla de los panoramas que hay que hacer durante una visita durante ese tiempo en distintas ciudades del mundo, pero esta vez le tocó el turno a Santiago de Chile lo que disparó las visitas de turistas estadounidenses, europeos y viajeros curiosos al restaurante. “Pasamos de tener dos mesas ocupadas a tener reservas con semanas de anticipación”, cuenta Velasco, todavía sorprendida.

Entre sus visitantes se cuentan altos funcionarios nacionales, como el Presidente Gabriel Boric y extranjeros, como Janet Yellen, secretaria del Tesoro de los Estados Unidos, que visitó Chile en marzo de este año; artistas y músicos reconocidos, como Mike Patton, vocalista de Faith No More, quienes valoran la tranquilidad del local y su ubicación en un barrio ajeno a lo tradicionalmente conocido de Santiago Oriente. “Aquí se puede comer sin ser molestado, sentir el pulso del barrio y entender que la gastronomía no es exclusiva de las zonas acomodadas”, comenta Avilés, orgulloso de la misión cumplida.

Luego de este año lleno de logros, —Avilés fue invitado por chefs de distintas partes del mundo para que mostrara platos de la cocina chilena, como Austria, Guatemala y Panamá—, están organizando un nuevo proyecto para trasladar a la actual Pulpería Santa Elvira a dos cuadras de donde se encuentran hoy, y mantener el local original con otro tipo de propuesta más informal, de modo que en el mismo barrio puedan operar dos espacios gastronómicos distintos. ■