

Onur Erdemir resalta la clientela de Meze con once años de vigencia.

WILHEM KRAUSE

La serie Fatmagül debutó en Chile hace una década, rompiendo el rating y dando paso al desembarco de varias ficciones turcas en los años sucesivos. Y ahora, entrando al 2025, aterrizó en el país Turkish Airlines, reflejo de que el interés criollo por Turquía va más allá de cualquier moda. Meze, restaurante de Manuel Montt de esta cocina, ha estado desde hace más de una década en Santiago, más o menos justo cuando debutó esta serie. En enero abren una nueva sede en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT), en un formato más al paso que el local insigne.

Onur Erdemir y Paola Forno comentan que "al comienzo era lo novedoso de tomar el té en las tacitas, comer en los platos del sultán, pero hoy ya está más dentro de nuestra cultura. Tenemos clientes desde hace once años, que son muy leales a nosotros", explica Forno.

Erdemir agrega que, como Turquía es un país tan grande y con tanta historia, el territorio abarca aproximadamente 783.562 kilómetros cuadrados e incluye civilizaciones antiguas como el Imperio Otomano, lo que les permite contar con un recetario propio muy extenso. "Tenemos más de 1.000 platos, por eso cambiamos algunos cada seis meses. Aunque hay algunos que están siempre, como la musaka, que es una lasaña de berenjenas".

Paola, ¿ustedes tienen varios platos que van cambiando, alguno que no haya funcionado?

"Es como paradójico. El puré de berenjena ahumado que nosotros tenemos hoy día, que es un exitazo, al comienzo la gente decía: 'esto huele como a cigarrillo, está como quemado, no me va a gustar', pero hoy es uno de los platos estrella. Entonces creo que la gente se va acostumbrando un poco al paladar, a los sabores nuevos que nosotros hemos integrado a la gastronomía".

Lámparas turcas

Josefa Iturrieta es la dueña de Turkuaz, una tienda especializada en productos hechos a mano de Turquía. Comenzó su negocio en 2015 tras vivir varias veces en Estambul, motivada por su amor por la ciudad, su historia y su artesanía única. "Siempre decía



MAURICIO QUEZADA

El desembarco de Turkish Airlines en Chile viene a reforzar el boom turco en el país

De Fatmagül a la pizza turca: cómo Turquía se abrió paso entre los chilenos

La rica y milenaria cultura turca cuenta con una amplia oferta culinaria y una estética bien particular.

quiero vivir un tiempo acá. Amo Estambul, es de mis ciudades favoritas, y su cultura está llena de detalles que merecen ser compartidos", comenta Iturrieta.

La oferta de Turkuaz incluye lámparas de mosaico, textiles como cojines y caminos de mesa, y joyas étnicas elaboradas por artesanos locales. "No son cosas hechas en serie ni sin sentido. Cada pieza tiene una historia, un

simbolismo detrás, como las figuras de las alfombras o los diseños inspirados en su religión", explica. También señala que muchos de sus clientes son viajeros que, tras visitar Turquía, buscan esos objetos distintivos que no pudieron traer de vuelta: "Me dicen que les daba miedo llevar lámparas por el equipaje, así que prefieren comprarlas directamente y recibir las en su casa".

Pizza, narguile y café turco

El Turkish Café, ubicado en la galería Puerta Azul del barrio Italia, debutó en abril de este año con la pizza turca. "Es muy diferente a la que estamos acostumbrados en Chile, tanto en forma como en sabor", explica Carol Pérez, dueña del local junto a Niyazi

Katkat, quien detalla que viene con forma de barco, y una base delgada cubierta con carne y vegetales que se enrolla y se sirve con limón.

Otro de los puntos distintivos del café es la experiencia que ofrecen con el narguile, tabaco tradicional, que se puede disfrutar en una de sus dos terrazas. "Tenemos un espacio más íntimo, junto a una fuente, donde la gente puede pedir un narguile acompañado de un café o té turco, como se sirve tradicionalmente". Además, en ocasiones, tienen lecturas de café, una de las mancias típicas de aquel país.

Se enseña a hacer café

El Rincón Turco, que administra Carolina Méndez, está desde hace ocho años importando directamente café turco, té orgánico, dulces tradicionales como el lokum, y piezas de menaje de cocina, además de amuletos como el ojo turco, muy populares entre los clientes. Méndez dice que acá los clientes no solo adquieren productos, sino que también aprenden sobre su preparación y significado. El café turco, por ejemplo, está ligado a la tradición de leer la suerte, aunque Méndez aclara que ellos no realizan este servicio directamente. "Siempre nos tomamos el tiempo de enseñar cómo preparar correctamente el café o el té. Es un sabor distinto y especial que hace que las personas vuelvan por más", explica.



El desembarco de Turkish Airlines

La semana pasada, Turkish Airlines inauguró oficialmente su nueva ruta hacia Santiago, marcando su entrada al mercado chileno y reforzando su red en América, que ahora abarca 26 destinos en la región y 131 países en total. Con vuelos operando cuatro veces por semana desde Estambul, con escala en Sao Paulo, esta conexión posiciona a Santiago como un punto estratégico para fortalecer el comercio y el turismo entre Chile y Turquía. Además, hay servicios exclusivos, como alojamiento gratuito para escalas prolongadas en Estambul y tarifas promocionales disponibles hasta marzo de 2025, haciendo de esta nueva ruta una apuesta clave para la aerolínea.