

# Cocina para el fin de semana

SABORES ÚNICOS  
MAMUT

CHEF INVITADO

FANATICOS GOURMET

COCINA REMOTA

A PEDIR DE BOCA

COQUINARIA

A LA CARTA:  
POR YIN Y YANG

PASTELERIA

COCINA ITALIANA

SABORES Y  
SENSACIONES

COCINA S.O.S.

COCINA PATRIMONIAL

## \*A la Carta

por Yin & Yang

### Restaurante

#### Mazzarelli cambia su oferta

El premiado chef Giancarlo Mazzarelli ha dado un paso audaz en su restaurante "Puerto Fuy". Sin disminuir un ápice la calidad de su cocina, decidió acercarla más a las preferencias del público, dejando de lado buena parte de las exquisiteces muchas veces innecesarias de aires, espumas y nubes, y extremando la importancia del producto fresco recién escogido personalmente por el propio chef. Esta misma dependencia de lo que compra cada mañana lo ha llevado a rehacer la carta, convertida ahora en una breve lista que se renueva diariamente.



Giancarlo Mazzarelli

Por esa razón, cualquier comentario que hagamos se refiere forzosamente a recetas que podrán figurar o no el día en que el lector concorra, aunque lo que permanece con toda seguridad es su manera de entender el arte culinario y el acucioso trabajo que se da en el plato con apariencia más común. A comienzos de esta semana almorzamos en el lugar y había seis entradas y siete principales. Con excepción de una centolla entera --obviamente para compartir--, que requiere media hora de preparación y cuesta la bonita suma de \$ 97.900, cuya presencia resulta imprescindible allí en especial para los visitantes extranjeros, todo lo demás provenía esa mañana de la Vega o el Mercado Central.

Las cinco entradas restantes eran Ceviche peruano y calamares a la romana; Brevas gratinadas, ensalada de cilantro y toques de naranja; Texturas de mariscos; Corazón de lechuga romana, dressing César, parmesano y camarones; y Vitello tonnato con ensalada de camarones (con precios entre \$ 8.900 y \$ 12.300). Los platos de fondo: Congrio braseado en hoisin con salsa bourguignonne; Salmón con alcachofas barrigoule, vegetales baby y coulis de tomate; Róballo, mantequilla rubia, alcoparras y espárragos; Risotto frutti di mare con tinta de calamar; Merluza austral con salteado mediterráneo, habas y meunier; Ravioli de loco, y Asado de tira Angus americano, queso de cabra, verduras y papas chilotas (\$ 12.700 a \$ 14.200).

Como puede apreciarse, Giancarlo sigue utilizando aportes de distintos origen puestos al servicio de su personal visión de la gastronomía, tanto en el tipo de ingredientes como en las formas de cocinarlos. Así combina frutas con quesos, pescados con salsa de carne, y tradiciones peruana, italiana, francesa, china o criolla, interpretadas siempre a su manera. Si en algo no cede es en que cada elemento sea de primera categoría, incluso en lo que se refiere a las atenciones características del local para sus clientes, como variedad de sales exóticas, dosis de café presentadas como delicados bombones o, por cierto, una colección de las mejores etiquetas en materia de vinos.

"Puerto Fuy" es, como se sabe, un restaurante de precios altos para el común de los chilenos, como varios del barrio de Nueva Costanera, en parte por esos rasgos de extrema selección en sus materiales culinarios y de elegancia en la ambientación, pero sobre todo por el prestigio internacional de una cocina rigurosa e imitable. Ella cuenta con un sector de aficionados a la buena mesa que forman la base de su clientela y ante tales méritos no hacen cuestión de su costo material. ("Puerto Fuy", Av. Costanera Norte 3969, teléfono 2088908, Vitacura).

\*\*\*\*\*

#### El mes de las vendimias

Ya se anuncian las primeras fiestas de la vendimia. El siguiente fin de semana, los días sábado 10 y domingo 11, se realizará, con el apoyo de la Municipalidad de Ovalle, la correspondiente al valle del Limarí. Eso sí, la tradición de la zona hará que en este caso confluyan los mejores vinos y los mejores piscos, con la participación de las viñas Tamaya, Tabalí, Ocho tierras, Maycas, Dalbosco y Falerina, así como de las principales plantas pisqueras, que serán visitadas por la prensa especializada.



M. Soledad y Jaime Martínez (Yin y Yang)

### Novedades

#### Hamburguesas premium

La carne de wagyú, a estas alturas conocida por todos quienes gustan de la buena gastronomía, se vende en diversos restaurantes y también en grandes supermercados. Uno de los mayores productores es justamente Mollendo Wagyu Beef, de Agrícola Mollendo, una empresa chilena, propiedad de la familia Gras, que se encarga de la crianza, engorda, producción y distribución de este tipo de vacuno. Destacan allí su grado de marmoleo (ese fino dibujo que deja en la carne la grasa de la más alta categoría) y el color de esa grasa intramuscular y de la misma carne, certificado en este caso por CERTILAB, un organismo independiente, bajo normas y estándares de calidad internacional preparados en conjunto con Fundación Chile.



Los animales utilizados son controlados rigurosamente y pasan por un proceso de crianza y engorda de casi dos años, momento en el que alcanzan un peso alrededor de los 740 kilos y en esa etapa son faenados. Con tales exigencias, los costos de producción son bastante elevados, pero se logra un producto de excepción. Para seguir innovando, la firma lanza ahora hamburguesas fabricadas por entero con carne de wagyu, que también aportan a la salud el beneficioso omega 3.

Las hamburguesas de wagyú Mollendo se presentan de a seis unidades de 125 gramos cada una, y sirven tanto para la mesa como para la parrilla. Actualmente se pueden comprar en los supermercados Jumbo. Más adelante la empresa pretende lanzar también churrascos y carpaccio. Mayor información y contacto en [www.mollendo.cl](http://www.mollendo.cl), en @Wagyu\_Mollendo, y en Wagyu mollendo, en facebook.

\*\*\*\*\*

#### Burbujas rosadas para las mujeres

En general los tragos y bebidas con burbujas son muy aceptados por las mujeres de todas las edades, desde el auténtico champagne hasta combinaciones de consumo masivo. Por ello y para ofrecer una mayor cantidad de productos destinados a distintos públicos, el grupo empresarial Santa Rita decidió lanzar con su marca Fresita una bebida refrescante y de color muy atractivo, pensada especialmente para las féminas ya que mezcla las burbujas con pulpa natural de frutas.

