

CHEF & HOTEL[®]

WWW.CHEFANDHOTEL.CL - OCTUBRE - NOVIEMBRE 2015

Sarita Colonia

Cocina travesti en ambiente kitsch

Hotel Fauna

Un espacio vivo

Torneo Chef Sur

El evento gastronómico más grande de Chile

The White Rabbit

Madriguera gourmet

Expo Sabores Pucón

Fiesta gastronómica en la Araucanía

Hotel Altiplánico Bellas Artes

Unido al patrimonio de Santiago

Chef Ignacio Ovalle
Talento sin límites





Sarita Colonia

Cocina travesti en ambiente kitsch

Integrando gusto culinario y conocimientos de arquitectura y diseño, Gino Falcone dio vida a este restaurante con una propuesta original y atrevida: platos únicos que visten recetas peruanas con la cocina de otras latitudes. ¿El resultado? Una mezcla imperdible de conocer y disfrutar en uno de los ambientes más lúdicos de la capital, un universo kitsch donde la muerte no es tabú, sino parte del hilo conductor de una osada ambientación

Texto: Macarena Anrique
Fotografías: Nicholas Charlesworth

Gino Falcone, dueño



Santa marginal y no reconocida por la iglesia católica, Sarita Colonia fue una joven preocupada de enfermos y desposeídos que, tras su muerte, descansa en una fosa común. Venerada por muchos peruanos, convertida en una verdadera leyenda nacida en el Callao, su figura inspiró al arquitecto Gino Falcone para bautizar un restaurante de comida peruana en pleno barrio Bellavista de Santiago. Hasta ahí llegan personas de distintos rincones de la capital, una mezcla de público interesante que quizás

no se daría en otro lugar, pero no la única mixtura que define el espacio.

Cuando los peruanos entran al local ubicado en Loreto 40, reconocen de inmediato una decoración plagada de guiños a su cultura. Si se trata de chilenos o turistas de otras nacionalidades, lo que muchos ven es un ambiente lúdico, entre máscaras, afiches, santos, tapices, letreros de la antigua locomoción colectiva, muñecas, y numerosas referencias a la muerte, como calaveras, y una terraza situada junto a nichos.



El salón del primer piso se encuentra junto a la barra principal rodeada de botellas, letreros de la antigua locomoción, muñecas y naipes pornográficos. Un ventanal la separa de la terraza Cementerio, espacio que se ubica junto a nichos y santos



Todo este escenario es parte de la segunda etapa que está viviendo el restaurante. La primera comenzó en 2000 y se prolongó hasta 2004, en su antigua ubicación de Ernesto Pinto Lagarrigue con Dardignac. Entonces ya se distinguía por ofrecer comida peruana, pero también por la estética de su propuesta: kitsch con mezcla de estilo militar y religioso.

La actual fase se inició en 2012, manteniendo esa mezcla de elementos, pero con matices en alza. Se trata de un *“Sarita reloaded”*, como lo llamó en las redes sociales Gino Falcone, gestor de ambos proyectos culinarios. Residente en Chile desde diciembre de 1990, este arquitecto peruano llegó al país para trabajar en una empresa de diseño. Enamorado de la gastronomía – probablemente por la influencia de su padre cocinero –, inició su carrera como empresario gastronómico en 1998, abriendo Puerto Perú, en la comuna de Providencia. Continuó con Sarita Colonia, el primero. *“En 2011 falleció un amigo con el que había armado el ‘Sarita uno’, y en 2012 comencé a pensar en reabrir el local. Empecé a trabajar y lo hice con los mismos recursos estéticos”*, recuerda Falcone.

Pero faltaba el nuevo espacio, que finalmente apareció en la primera cuadra de calle Loreto, también en Recoleta. *“Un lugar más grande, con un salón a doble altura y una terraza en la azotea. Me daba más posibilidades para desarrollar la propuesta estética y aportar cosas nuevas, entre estas, el tema de la muerte, a propósito del fallecimiento de este amigo”*, explica el dueño de Sarita Colonia.



Siempre kitsch

Con piezas del antiguo restaurante, por ejemplo cajas de luz y grandes cuadros, imágenes de personajes íconos peruanos – todo guardado, porque siempre supo que continuaría el proyecto –, Gino Falcone comenzó junto a José Salkeld el trabajo de ambientación para su tercera aventura culinaria. *“Lo nuevo que integré son los muebles, las mesas, las lámparas, decenas de cosas que he ido recolectando. Muchas son de acá, objetos que he encontrado en persas o en tiendas y que los he intervenido; otros son de viajes, piezas que cayeron en mis manos y a las que busqué un lugar aquí. Las imágenes religiosas, por ejemplo, vinieron de Lima, mandé a hacer algunas y otras las compré hechas. La imagen de Sarita Colonia, en específico, la encargué y traje en avión (...) Siempre se encuentra algo distinto aquí. Hace dos meses trajimos máscaras de Cuzco, por ejemplo”.*

La muerte es un eje dentro de la decoración de este restaurante: calaveras, nichos, un cuadro hecho por aquel amigo con el que Gino Falcone hizo “Sarita uno”, y una lápida con el nombre de aquel socio. *“Las tumbas tienen que ver porque estoy en una comuna de cementerios. Por nuestra puerta pasa el 70% de los cortejos fúnebres de Santiago para ir al Cementerio General. Todo eso tiene que ver también con un saludo a ese amigo que se fue”*, comenta el empresario.

Tres bares se encuentran dentro del restaurante. No ofrecen coctelería travesti; en ellos la amplia oferta es de autor



En el segundo piso el ambiente es más íntimo, el cielo es bajo y la luz tenue

Imposible rescatar todos los detalles de la decoración en un solo vistazo. Hay muros revestidos con piezas de espejos quebrados, buscando romper la imagen como sentido estético; hay lámparas antiguas, muchas, como aquella enorme y de cristales que ilumina el salón principal, pieza que antes lucía en el Casino Monticello, vendida tras el terremoto de 2010. Son algunos de los recursos aprovechados, elementos que lucen especialmente en la noche, acorde con el horario del restaurante, abierto a partir de las 20:00 horas, y amenizado con la música noventera y electrónica que escoge cada día un Dj.

Cocina travesti

Toda la ambientación de Sarita Colonia es trabajo de este arquitecto peruano que se autodefine como diseñador temático y de oficio. ¿Por qué el estilo kitsch? *“Lo encuentro lúdico, siento que todo cabe dentro de éste, todo convive, me parece un universo amplio”*, afirma.

En la cocina sucede algo distinto, *“no hay confundirse”*, advierte Falcone: *“cuando abrimos este restaurante, pensamos que la carta debía tener como eje la comida peruana tradicional, pero vestida de otras cocinas, por eso la llamamos peruana travesti”*. El propósito se advierte en las presentaciones, en los ingredientes mezclados o en las piezas que la integran. *“Por ejemplo, tenemos un pastel de choclo que está relleno de lomo salteado: dos platos distintos que se convierten en uno (...) No hacemos cocina peruana tradicional, agarramos cosas de ésta así como de otras. La intervenimos de la misma manera en que puedo tomar una lámpara vieja y pintarla, tomamos el plato y le damos una vuelta para hacer otra cosa”*.





Juan Andrés García, chef de Sarita Colonia



Wendy en Tailandia es un cremoso de quínoa con base de ají amarillo. Se sazona con curry y lleva maní, azúcar y camarones marinados en limón y aceite de sésamo



Sultán de Chincha mezcla en un mismo plato lo caliente con lo frío. Es además uno de los buenos ejemplos de la cocina travesti: un pescado del día asado con salsa de ají amarillo y vinagre, cubierto de "tierra negra". Abajo va el humus negro de pallares, porotos de la zona sur del Perú, donde se ubica Chincha, asentamiento de esclavos negros y sabores africanos

A cargo de la cocina de Sarita Colonia está Juan Andrés García, chef peruano que llegó a Chile puntualmente para este desafío. Formado en alta cocina en el instituto peruano Columbia, también estudió en Le Cordon Bleu Perú durante un año, y ganó experiencia a través de viajes a Japón, Tokio y Washington, atendiendo cinco mil personas diarias. Cuando Gino Falcone y José Salkeld lo contactaron, el cocinero estaba a cargo de un par de restaurantes en su país. "Hubo una prueba de cocina y en un mes ya estaba en Chile", comenta el chef. Su experiencia en cocina tradicional peruana fue determinante para escogerlo. "Una de las cosas que agradezco es haber estado en un restaurante como El Señorío de Sulco, donde durante siete años también hice investigación. Me dio una buena base para saber que ahora puedo hacer cualquier cosa, y voy a estar seguro de lo que estoy preparando. Si es un ceviche y lo presento como algo que parece cualquier otra cosa, pero sabe a ceviche, es válido para mí", explica García.

Lo siguiente era comprender el concepto de cocina travesti y reflejarlo en recetas. Mientras el restaurante se iba armando, conforme iban llegando sus elementos de mobiliario y decoración, la asociación de elementos llevó al chef por el camino correcto, "me nutrí también del feedback de Gino, de los nombres con los que bautizaba mis platos. Un día, por ejemplo, pensé que debía hacer algo con quínoa y agregué insumos tailandeses, como leche de coco. Hice un cremoso y salteé unos camarones marinados con curry y aceite de sésamo. Cuando Gino lo probó, lo primero que dijo fue '¡Wendy en Tailandia!', Wendy por Wendy Sulca, cantante popular que salió de Perú y cuando regresó tenía nueva apariencia. Lo mismo pasó en este plato con la quínoa, que se fue a Tailandia y recogió los insumos de ese país transformándose en otra cosa".

La carta

La lista de platos en Sarita Colonia no es cien por ciento travesti, incluye piqueos, como *Ostiones* y *Camarones a la chalaca*, con ají amarillo y cebolla morada (\$6.900); también entradas como *Solterito de quínoa*, con choclo peruano y quínoa blanca y negra (\$7.500); sopas, como *Sudado de pescado*, acompañado de almejas, camarones y yucas (\$10.500); y platos de fondo, como *Chaufa con tortillón de camarón*, y *Costillar de cerdo* (\$9.900). "Hay cocina tradicional y un poco de autor; mezclada con el concepto travesti. Como explico a los clientes, se trata de la retribución de nosotros, los peruanos, al aporte gastronómico que llegó a nuestro país con los españoles, con los esclavos, de parte de Asia, de todos lados. Todo ese aporte hace que la cocina peruana sea lo que es ahora", dice el chef.

Tartar de filete lleva finos cortes marinados en aceite de oliva, tabasco, hierbas andinas y jugo de limón, acompañado de palta y yema de huevo de codorniz





Tradicional en Perú, el Pulpo al oliva se adaptó cambiando su presentación para simular un fondo marino con perejil y pan brioche, representando algas y rocas, respectivamente. Para este plato también se aumentó el tamaño de los cortes de la carne, y el protagonismo de la salsa de aceitunas botija peruana

Entre los fondos travestis, además del *Pastel de choclo con Lomo salteado* y *Wendy en Tailandia* (\$11.500), figuran *Ceviche chino*, hecho con salmón marinado en leche de tigre oriental, limón, soya, salsa de ostras y fondo de algas kombu (\$8.500); *Gnocchi de papa y betarraga*, con charqui de salmón (\$9.400); y *Charquicán chorrillano*, cubierto con pescado del día, envuelto en costra de quínoa y salsa chorrillana, que en Perú es a base de cebolla con ají rojo (\$9.900).

El cambio de carta es estacional, como un respeto a los insumos disponibles. Así lo explica García: *“Usamos los ingredientes según la estación, en el momento en que están en su esplendor y dicen ‘úsame’.* Ahora, por ejemplo, nos estamos adaptando a las frutas del verano. También a vegetales como el maíz, y es así como reincorporamos el pastel de choclo relleno con lomo salteado”.

El respeto por los ingredientes se proyecta también en la relación con sus proveedores: *“Buscamos calidad y los proveedores se contagian de eso, saben lo que queremos. Estamos trabajando con muchos productores artesanales, porque pones en valor su trabajo. El contacto directo y cercano también da la oportunidad de decirle al cliente, por ejemplo, ‘este pescado fue obtenido a las cinco de la mañana por tal embarcación, y tiene tales características’.* Siento que es distinto cuando te cuentan la historia del plato, te identificas con lo que estás comiendo”, reflexiona Juan Andrés García. ■

Sarita Colonia

Loreto 40

Barrio Bellavista, Santiago

Teléfono: (+56-2) 2881 3937

www.saritacoloniaestor.com



Los Postres Cuáticos de la carta aluden a la cultura peruana: *Cristo morado* (cheesecake a base de maíz morado), *Cocaditos* (blondie de harina de coca con helado de coca), *Corazón de Sarita* (queso helado muy típico de Arequipa, a base de leche y coco, adaptado con un bizcocho de betarraga y yuca, sin gluten), y *Selección de trufas*, con sabores como agua de azahar, maracuyá y quínoa

TRANMAR
COMERCIALIZADORA

*Pescados y mariscos de
calidad despachados con
rapidez.*

IMPORTAMOS DIRECTO

Camarones - Kanikama - Tilapia - Calamar



www.tranmar.cl

BUSCANOS EN



F: 2277 96729 | Cel.: 09-9280 2330 | ventas@tranmar.cl