



LOS CHEFS Y SUS CASEROS

Cuatro destacados cocineros y restauradores nos revelan su secreto mejor guardado: sus caseros regalones, quienes a estas alturas ya se han transformado en sus amigos y, desde hace años, los proveen de las más lindas cojinovas, rocotos y cebollines que uno pueda imaginar. ¿Una relación comercial? Nada de eso. En esta transacción valen más un apretón de manos y el abrazo final que cualquier regateo.

TXT Consuelo Goepfinger
IMG Claudio Vera



JOSÉ LUIS MERINO Y RUBÉN FUENTES

Todos los días, a las cinco de la mañana, Rubén Fuentes llega a su improvisado puesto ambulante —de un reconocido mercado de Santiago— con las mejores hojas verdes y hierbas que uno pueda encontrar. Y obvio, si fueron cosechadas tan sólo unas horas antes, la mayoría en su propio campo en Lampa. El chef José Luis Merino —del Ciudadano, Ciudad Vieja y el nuevo Mamboleta— lo sabe: con más de veinte años dedicado a la venta de estos ingredientes, Fuentes ofrece sólo calidad. Es por eso que desde hace ocho años lo visita religiosamente todos los martes y viernes, bien temprano por la mañana, para comprarle lechugas y cebollines que de sólo mirarlos hacen crunch. Tan buenos son sus productos, que a la diez de la mañana ya no queda casi nada.



JOSÉ OZAKI Y PAULINA PAVEZ

Pescados ultra frescos y provenientes de lugares tan sureños como Ancud, Calbuco y Puerto Montt es lo que ofrece Paulina Pavez en su pescadería del Mercado Central, en donde de martes a domingo recibe un estupendo cargamento marino puntualmente a las siete de la mañana. Esos mismos días son los que recibe la visita del chef José Ozaki, quien desde hace un año llega todas las mañanas en busca de las mejores cojino-vas, corvinas y palometas que ella le escoge para los tiraditos y makis que prepara en su restaurante Ozaki. Paulina se maneja en el tema: son sus padres, dueños de un puesto en el Terminal Pesquero, quienes le envían la mejor selección para su local. Según el chef, por precio y calidad es insuperable.



ALEXANDER DIOSSES Y JAVIER QUIROZ

Lo de Javier Quiroz y Alexander Dioses —ex chef de La Mar y flamante dueño del nuevo restaurante Esquina de Dioses— no es algo reciente. Desde hace cuatro años que Quiroz le vende ricos rocotos, camotes, yucas y alguno de los más de cien productos peruanos que ofrece en su local; no sólo para su restaurante, sino también para su propia casa. Por lo mismo, estrecharon lazos. Tanto así que se asociaron, y justo por estos días estrenarán un puesto —en el mismo lugar donde se encuentra el local—, pero con nuevo nombre y absolutamente remozado. Ahí no sólo venderán los clásicos ingredientes del país vecino, sino también un buen surtido de delicias peruanas a granel —como ají de gallina, seco de carne y suspiro limeño—, todas cocinadas por el mismísimo Dioses y, por cierto, con precios más que amables para el bolsillo.



Cristian Correa y Arturo Guerrero

Cristian Correa —quien fuera chef del Mestizo y del Milcao— acaba de inaugurar Mulato, su nuevo restaurante ubicado en el barrio Lastarria, en donde se la juega por una cocina de mercado con ingredientes frescos, del día y, por supuesto, de temporada. Por eso es que, en esta apuesta, lo que ofrece su casero Arturo Guerrero es fundamental: un productor con tres décadas de experiencia, que desde hace más de cuatro años le vende riquísimas papas nativas, topinambur, cebollines, puerros y alcachofas provenientes de su campo en Chicureo. De hecho, no sólo le entrega productos frescos, sino que también le da consejos sobre las próximas cosechas —para que los tome en cuenta en la elaboración de su próxima carta— e incluso le ha dado un par de recetas, como el causeo del arriero, una preparación con charqui que podría aparecer en la próxima carta del restaurante.