

## La cocina del APEC 2004

Los banquetes y recepciones son una antigua costumbre con la que se agasaja a los visitantes. Emblemáticos de ellos fueron los romanos que llevaron esta práctica hasta el exceso, convirtiéndolos en verdaderas bacanales con desbordes de todo tipo.

En Chile, los cronistas registran los largos y pesados banquetes con que la naciente república consolidaba su instauración y recibía a ilustres personeros. Si bien la cosa fue evolucionando, no fue sino hasta hace algunos años cuando La Moneda se convirtió en una excelente vitrina de los mejores productos chilenos, aliándose a la más refinada gastronomía.

Todo comenzó con el fichaje de un maestro: Guillermo Rodríguez, chef ejecutivo del Bristol, presidente de Les Toques Blanches y uno de los cocineros más talentosos que ha tenido el país, quien a punta de vocación, arte y trabajo, ha elevado la gastronomía nacional a un sitio de honor.

Y así lo comprobaron los asistentes a las recepciones que se ofrecieron con motivo de la reciente reunión de APEC. No era fácil para un público tan heterogéneo, pero todos sin excepción, incluidos los difíciles compatriotas, aplaudieron la muestra gastronómica que se ofreció.

Había que aprovechar la oca-

sión para que todos vieran lo que Chile puede aportar a la gastronomía mundial. Tanto en la cena de los Cancilleres realizada en el castillo Hidalgo, como el gran cóctel del Club Hípico, la celebrada cena de la Estación Mapocho y el exclusivo almuerzo que el Presidente Lagos sostuvo con los líderes de Apec, se utilizaron productos típicos como los principales ingredientes.

En la Estación Mapocho, por ejemplo, luego de un cóctel que incluía croquetas de jaiba sobre chanco en piedra, tártaro de krill con pebre de palta y tostadas de alcachofas con centolla, el menú se iniciaba con camarones de mar con salmón dorado a las hierbas y salmón ahumado con pebre de quinoa. Luego, una delicia del mar chileno, congrio dorado al merquén, con puré de habas y tomate confitado. Todo

acompañado con pan amasado y sopaipillas. De postre, poesía de lúcuma y clery en espuma de frutillas y ragout de manzanas. Café con pastelitos chilenos.

En el almuerzo del domingo 21, Bush probó un mousse de picorocos con caviar de salmón y lenguas de machas, así como un merengado de chirimoya que le fascinó.

Más allá de los infaltables chanzas que se marquetean sin pudor en estos eventos hablando de la cocina chilena, Guillermo y su equipo, en silencio, recibieron la más merecida consagración de la que se tenga recuerdo en estas lides. ¡Viva Chile!

---

### LA COCINA DEL APEC 2004

Bristol, Hotel Plaza San Francisco

**DIRECCIÓN:** Alameda 816,

**RESERVAS:** teléfono 6393832

Abierto de lunes a domingo

---