

## Chef Verónica Alfageme

# Excelencia y simpleza en pastas

*Después del éxito obtenido en la ciudad de Valparaíso con su restaurante Pasta e Vino, la destacada chef Verónica Alfageme se instala en el hotel The Aubrey del Barrio Bellavista, dispuesta a conquistar a los santiaguinos con su apetecida y premiada carta de pastas*

**F**ue a los tempranos 2 años, que Verónica Alfageme viajó junto a sus padres a radicarse en las distantes Islas Canarias – una de las diecisiete comunidades autónomas de España, ubicada frente a la costa noroeste de África –. Fue en estas tierras que debido a su creciente interés por la cocina, entró a estudiar gastronomía. Sus primeros pasos profesionales los dio en la isla trabajando en un par de hoteles.

Siguiendo a su familia y cuando sólo tenía 23 años, el 2003 Verónica regresó a Chile. Su idea era muy clara: instalarse con un pequeño restaurante en la ciudad de Valparaíso, junto a su marido italiano Paolo Ercole, a quien conoció visitando su país. Un local donde ella pudiera cocinar y su esposo administrar; un lugar que rescatara en parte lo recogido en los múltiples viajes que ambos habían hecho por pequeños pueblos de Italia, a bordo de su casa rodante.

Es así como fue tomando forma el exclusivo restaurante Pasta e Vino, el cual con sus innovadoras pastas se instaló en una casona del cerro Concepción de Valparaíso, a pocas cuadras del tradicional paseo Gervasoni.





El éxito entre los amantes de la buena cocina fue casi inmediato, lo que obligó al poco tiempo a ampliar de 7 a 14 mesas la atención, que llegó a las 60 personas en cuatro rotaciones. Además, el año 2007, los cronistas gastronómicos eligieron Pasta e Vino como el mejor restaurante de regiones.

Debido a su pequeña dimensión, el local, que está operativo cuatro días a la semana (de miércoles a sábado) y sólo por las tardes (entre las 20:00 y 24:00 horas), recibe a sus clientes previa reserva, especialmente los fines de semana. Esta fórmula se debe a que Verónica no concibe este proyecto sólo como un negocio, sino un lugar donde ella pueda disfrutar y ocuparse personalmente de todos los detalles: las flores, la música, etc. Con pequeñas mesas, sillas de madera y decoración minimalista, Pasta e Vino ofrece a los comensales del puerto la posibilidad de observar a través de una cocina a la vista, el vibrante trabajo de los chefs.

Hace casi dos años que Mark Cigana, dueño del hotel The Aubrey, se contactó con Verónica para invitarla a formar parte de su proyecto. La idea era que participara con su restaurante Pasta e Vino y su extraordinaria cocina. Varias fueron las razones que entusiasmaron a la chef, entre ellas, que su tío Domingo Durán había sido dueño de la propiedad donde estaba el hotel, y que en ésta había pasado muy gratos momentos familiares.



CHEF&HOTEL / marzo 2010

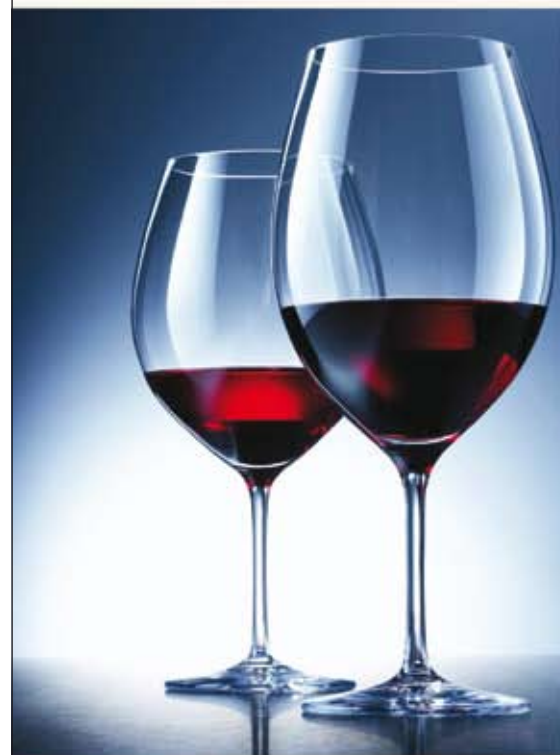


*Pimentón relleno de queso de cabra, envuelto en masa philo*

En lo que fuera el comedor de la casona – donde actualmente se encuentra el restaurante –, Durán recibía cada jueves, a la hora de almuerzo, a destacados políticos y diversos personajes de la sociedad santiaguina. A diferencia del Pasta e Vino de Valparaíso, éste cuenta con 14 mesas en su interior y diez en la terraza, y su capacidad es de 60 personas por cada rotación. El sello de elegancia del Aubrey se refleja en sus sillas y mesas, las cuales han sido diseñadas por Alejandro Valdés. Otro detalle son las lámparas de Tom Dixon y la barra de bronce y madera, que permiten mantener el mismo encanto y calidez de su hermano porteño.



Alta Cultura  
Gastronómica



SCHÖNWALD

TAFELSTERN



Joaquín Rodríguez 7317  
Macul, Santiago, Chile  
Teléfono: 56-2-2946632  
Fax: 56-2-2948805  
www.pigatabletop.cl



Ravioli de habas salteados, con camarones ecuatorianos y reducción de naranja



La carta del restaurante es la misma en ambos locales. La chef se ha ocupado personalmente de replicar su concepto de platos simples, de pocos elementos y sabores puros. En ésta se pueden encontrar 10 raviolis (reellenos de pato, salmón, etc.) y 10 ñoquis (castaña, roquefort, berenjenas, centolla, choclo, etc.); en total 30 fondos y 5 entradas. Además, Verónica está a cargo del desayuno que se ofrece a los huéspedes del Aubrey.



*Pasta e Vino*  
Calle Templeman 352  
Cerro Concepción  
Teléfono: (56-32)  
249 6187  
Valparaíso

*Constitución 317*  
Barrio Bellavista  
Santiago  
Teléfono: (56-02)  
940 2830  
[www.pastaevino.cl](http://www.pastaevino.cl)

La creatividad, sencillez y calidad gastronómica de esta chef de bajo perfil, se manifiesta en cada uno de sus platos y especialmente en sus extraordinarias pastas al dente. Para comenzar la cena, nada mejor que un appetizer: “Helado de roquefort con frutillas y reducción de balsámico”; luego una entrada de “Zapallo con tomate fresco y seco, pesto y queso de cabra”, y como plato de fondo “Raviolis reellenos de habas, con camarones ecuatorianos y reducción de naranja”. Finalmente, un postre de Panna cotta. También, en el mismo restaurante, artesanalmente se hace el pan, mermeladas y yogurts. Para acompañar la cena, la chef cuenta con una carta de 70 etiquetas de vinos y champagnes, que se pueden solicitar por copa.

Verónica Alfageme no esconde su interés por viajar y conocer nuevos destinos fuera del país, lugares donde aprender y practicar su gastronomía. La misma que en Chile, con una carta italiana a base de pastas e ingredientes chilenos, ha conquistado a un sinnúmero de comensales que llegan de todas partes a deleitarse con sus premiadas creaciones. ■



Ravioli de zapallo con tomates secos, tomates frescos, queso de cabra y albahaca

Panna cotta de la casa

