

Chef Axel Manríquez Molina, Hotel Plaza San Francisco

Recetas de nuestra tierra y mar a la mesa del Bristol



El reconocido y premiado chef Axel Manríquez no se siente precisamente un rescatador de la cocina chilena, más bien piensa que es un cocinero que busca en los mercados aquellos productos de épocas pasadas que se han olvidado, para a través de su gastronomía situarlos con honor en sus platos

La vida de Axel Manríquez está llena de vívidos recuerdos de sabores y aromas de los platos que su abuela y madre preparaban cuando era pequeño, esa cocina chilena fundamental que tanto busca recrear en cada una de sus preparaciones. “Son esos sabores que están en el ADN de cada uno de nosotros como chileno, ése del pastel de choclo o la cazuela”, explica Manríquez.

Nacido y criado en Santiago, en la comuna de Vitacura, Axel pasó buena parte de su infancia en la casa de su abuela en Maipú, en los años en que en esa zona todavía se veían predios agrícolas con sus huertas. Eran los fines de semana, recuerda el chef, cuando lo pasaban a dejar sus padres a una gran casa quinta en la que abundaban árboles frutales y animales de crianza. Fue así como los sabores caseros como la cazuela de pava, el cordero asado o los huevos de campo de las gallinas, que iba a recoger en pijama con su hermano, se convirtieron en algo cercano, inolvidable, como los cumpleaños, navidades y otras fiestas familiares que ahí se celebraban.

Fue también el tiempo en que su madre era dueña de la fuente de soda “Pinocho”, ubicada en Bernal del Mercado con Alameda, donde el pequeño Axel iba constantemente junto a su padre. Un ingeniero químico que, a pocas cuadras de ahí, ejercía como profesor de la que fuera la Universidad Técnica del Estado.

Sabores de nuestra tierra: Queso de cabra con palta y aceitunas negras, sobre chancho en piedra y arrollado de cerdo con aderezo criollo



“Me acuerdo perfectamente cuando en casa de mi abuela se desplumaban las gallinas, se preparaban las ensaladas de berros con rábanos o la de penca los días domingos.

Cómo olvidar el pescado frito maravilloso que preparaba mi madre, con un batido de cerveza, un plato sagrado cada viernes. Las deliciosas pantrucas que cortaba y tiraba a la olla de forma muy particular, poniéndose la masa sobre un paño colocado en su hombro. Era muy talentosa en la cocina, y por eso en mi carta está el plato “Salsa Norma”, en honor a ella. No faltaba que cayendo algunas gotas de lluvia, aparecieran las sopaipillas o los calzones rotos. Todo esto es un recuerdo imborrable de mi esencia como cocinero”, expresa con emoción el chef.

Ya a los 11 años Axel cocinaba algunos platos, replicando los que veía en televisión, para lo cual pedía a su padre que le comprara los ingredientes. Él fue su gran apoyo al momento de decidir estudiar gastronomía en el pueblito del Parque O’Higgins, aunque también le atraía, por ese entonces, la pintura como forma de expresión artística.

“Los productos de nuestra tierra siempre estuvieron presentes en cada momento y los aprovechábamos al máximo – sigue recordando el chef -. Cuando íbamos en familia a Quintero sector de Ritoque se compraban machas, que abundaban por esos tiempos, para hacerlas a la parmesana, en empanadas o un chupe. Me metía a los roqueríos a sacar jaibas, piures, choritos que luego preparaba con arroz; más adelante, un amigo que era paramédico de la Fach me enseñó a mariscar con arpón”.

Sabores de nuestra tierra: Filete de corvina con pilpil de camarones y pulpo. Pastelera de choclo con tomate y queso chanco, espárragos salteados con aceitunas y brotes de colihue



FAMAVA®



Productos IBBL Brasil.



Expendedoras de Jugo Industriales hasta 100 Lts.



Expendedoras de Jugo con Paleta Revolucionaria



Tecnología Española en Frío



Mesones y Salseras Refrigeradas

Refrigeradores Industriales

Vitrinas para Sushi

Icematic Fabricadoras de Hielo Italianas

Modelos para hielo en Cubos y Escamas de 25, 45, 85 y 300 kilos.



Victor Cucchini 250 - Recoleta - Santiago
Fono Mesa Central: (2) 629 1000
www.famava.cl - info@famava.cl



Al mismo tiempo que estudiaba, Manríquez comenzó a trabajar en un restaurante de la calle Puente llamado “La paila Chonchi”, para ganar expertise. Pero sin duda fue en el Kempinski Plaza San Francisco, como se llamaba en esa época – hoy Hotel Plaza San Francisco –, que recién había abierto sus puertas, donde se convirtió en el talentoso profesional que es hoy en día. Fue en éste, su “hogar gastronómico”, donde conoció, en el año ‘88, al destacado chef nacional Guillermo Rodríguez. “Mi voluntad por aprender y entusiasmo en el trabajo contribuyó para que Rodríguez se fijara en mí, y que con los años pasara a ser sub chef. Fueron alrededor de 18 años que trabajamos juntos, una gran experiencia para mi formación en la cocina, y un gran amigo además”.

Con respecto a la cocina chilena, Manríquez dice que “es lamentable que las tradiciones familiares se estén perdiendo, y con ello nuestra cocina típica. Esto quizás se deba a que los chilenos miramos más hacia afuera que adentro, y tendemos a olvidar nuestras raíces culinarias cuando ganamos un poco más de dinero. Sin embargo, en cada lugar geográfico comemos lo que nos da la tierra y el mar de la zona, y eso no es ser más rico o más pobre, es lo que nos da nuestro terruño y respetarlo es fundamental. Tenemos productos, tradiciones y sabores. “Ejemplo de esto – explica el chef – es la preparación que haré en mi casa, un “Estofado de San Juan”, para la noche de San Juan. Antiguamente se celebraban los santos, las Carmen, y se tiraba la casa por la ventana. Por ahí podemos enlazar qué son los sabores y tradiciones que tenemos. Siguiendo esta idea es que en la nueva carta incluí un “Vaicán de mariscos”, plato que el escritor e historiador Eugenio Pereira Salas señala en uno de sus libros, donde dice que igual al charquicán que se hace con charqui y el luchicán con luce, el vaicán se hace con mariscos, en base fundamentalmente a un sofrito, papas y zapallo. También he incluido unas “Arvejas partidas con charqui” que preparaba mi abuela”.



Merluza austral dorada en aceite de oliva extra virgen, salsa de crustáceos al estragón sobre papas michuñe y habas con luce al limón

Firmemente enraizada en las tradiciones culinarias chilenas, la cocina del chef Axel Manríquez propone que aquellos platos olvidados de nuestras madres y abuelas, vuelvan a estar en las mesas de los hogares y que ocupen un lugar destacado en las cartas de los restaurantes de Chile. Es que este cocinero de “golosos” platos de nuestra infancia, pone todo el corazón de chileno en cada uno de ellos. ■



Rollos de pescado de roca con salmón ahumado a la plancha, seco de porotos granados con pilco y espuma de albahaca

EMPAGRAN

COTIZA NUESTRA COMPLETA LINEA DE PRODUCTOS DEL MAR

1^{er} lugar en importaciones de camarones desde el Ecuador por 2do año consecutivo. Por lo anterior, renovamos nuestro compromiso de calidad con nuestros clientes que han permitido este importante logro.



Atún porcionado del Ecuador

¡Nuevo Producto!

Exequiel Fernández 2899
Macul - Santiago - Chile

WWW.EMPAGRAN.CL
ventas@empagran.cl

Cel. 09-742 78 48 Fono: 2389750

