

## Chef Carlo Von Mühlenbrock

# La "Osadía" de un cocinero

*Convertido en uno de los chefs más conocidos gracias a su exposición en medios televisivos y de comunicación en general, Carlo Von Mühlenbrock ha logrado dar un vuelco a la mirada subjetiva que el público tenía de la actividad culinaria. Hoy, ya consolidado en su carrera y en plena madurez profesional, desde su reinaugurado restaurante Osadía despliega todo su talento con una cocina refinada y exclusiva*

**C**ada etapa de la carrera culinaria de Carlo Von Mühlenbrock, le ha permitido aumentar su nivel de experiencias y dado un valor agregado a su talento, esto porque el chef, a muy temprana edad, estudió a fondo lo relacionado con gastronomía, a lo que se sumó su trabajo en televisión, sus viajes y emprendimientos empresariales.

En una hermosa casona estilo francés, ubicada en la Avenida Nueva Costanera de Santiago, Von Mühlenbrock vuelve para retomar el proyecto gastronómico que inició el año '99 con el restaurante Osadía, ahora con una propuesta que recoge toda la atmósfera de sofisticación de su primer período, armonizada esta vez con una carta de corte mediterráneo, en donde el chef despliega toda su creatividad, de tal forma que su cocina y cada nueva receta es siempre diferente y especial.

A partir de 1994, año en que decidió seguir su vocación, la cocina, los eventos relacionados con ésta se precipitaron rápidamente en la vida de Von Mühlenbrock. Luego de estudiar en Inacap, se radicó en Perú durante dos años para trabajar con un reconocido chef francés. "Fue una época en la que apenas ganaba para el combustible del automóvil en el que me trasladaba", recuerda.

Ya casado (a temprana edad) y padre de un hijo, cuando sólo tenía 22 años regresó a Santiago para empezar a trabajar en el Club de Golf Las Brisas de Santo Domingo, donde estuvo en un principio "parchando", como él mismo lo señala, hasta que ganó la confianza de sus superiores gracias a su esfuerzo y responsabilidad.

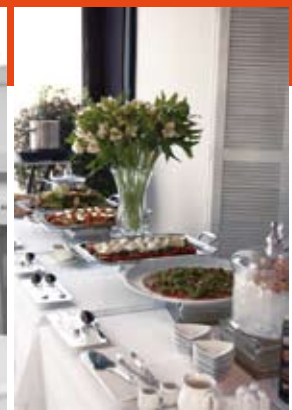


Sin lugar a dudas, el reconocimiento para Von Mühlenbrock llegó cuando participó como chef en el programa de televisión "Mucho Gusto" de Megavisión, el año 2001. Posteriormente, en el 2005, ya como animador, trabajó en "Tarde Libre" de Canal 13, donde se hablaba de cocina, se comentaban noticias sociales y se tocaban temas relacionados con la salud y los servicios.

Su paso por los medios no dejó indiferente a sus colegas y gente relacionada con el rubro, como tampoco fueron menores las críticas y comentarios acerca de este hecho. Al respecto, Von Mühlenbrock considera que esta "fusión" cocinero-animador de TV, generó un quiebre en el medio gastronómico especializado – a su entender mal interpretado –, que señalaba que "el chef que se cree animador, ha abandonado las sartenes por la televisión", a lo que se sumó el cierre de su restaurante Osadía, no por decisión propia sino por problemas municipales y una posterior demora en su reapertura. De hecho, recientes comentarios en los medios destacan su retorno a las lides culinarias, pero lo cierto es que el chef nunca pensó en dejar la cocina.

"El paso por la televisión fue algo positivo, tanto para mí como para los cocineros, ya que esto permitió se mantuviera en el colectivo de las personas las tradiciones gastronómicas, debido a la alta audiencia que los programas tenían. Por otra parte, gracias a esta proyección mediática de varios chefs, se empezó a hablar más de la carrera y de una profesión que debía ser respetada, como cualquier otra", manifiesta Von Mühlenbrock.

También el chef se siente encantado de "hacer historia", tal como ahora que está participando en la cruzada por una alimentación saludable que realiza en la Clínica de la Universidad Católica, donde entre otros temas trabaja para incorporar en los colegios este concepto, tan importante hoy en día, desarrollando cosas nuevas y con buenos resultados.



Actualmente, muchos jóvenes se sienten atraídos por seguir la carrera de chef, debido al éxito comunicacional de Von Mühlenbrock y la posibilidad también de viajar como él lo hizo. Sin embargo, eso está apartado de la realidad cotidiana de un cocinero, precisa el chef. "Algunas veces he tenido que viajar al extranjero, a ferias gastronómicas o en representación de Chile, pero la verdad es que apenas se tiene tiempo para recorrer algunas cuadras a la redonda desde donde uno se hospeda, por lo que aquellos que ven sólo el glamour de esta actividad, están equivocados profundamente. Sin embargo, hoy en día existe mucha más información acerca de la carrera de gastronomía, lo que permite que a los jóvenes les sea difícil equivocarse al momento de decidir estudiar cocina", puntualiza.

Von Mühlenbrock es miembro de una generación intermedia de destacados profesionales de la cocina iniciada por Guillermo Rodríguez, Quersén Vásquez, Pancho Toro, etc., y otra liderada por una generación de jóvenes chefs empresarios como Rodolfo Guzmán, Giancarlo Mazzarelli, Matías Palomo y Tomás Olivera, entre otros. Este emplazamiento generacional le ha permitido tanto comprender el aporte de cada uno de ellos, como también mantener una cordial relación profesional. Esta mirada objetiva, también la manifiesta con la



Tártaro de salmón y camarones con quinoa roja y aromas del sur



Picaña al estilo paulista acompañada de yuca frita



Centolla Austral y sus tres salsas



Suave flan casero con murta sureña al almíbar



Paella de pollo ahumado y pulpo

agrupación Les Toques Blanches a la cual pertenece, organización que según el chef, en un principio mantuvo una posición muy hermética frente a la incorporación de chefs jóvenes, condición que hoy ha cambiado, según señala.

El “golpe” dado con la apertura del restaurante Osadía de Avenida Tobalaba, precisa el chef, fue muy importante para la incipiente gastronomía chilena de ese tiempo. El restaurante se convirtió en uno de los precursores del rescate de los productos chilenos y de la identidad de nuestra cocina, con la incorporación de las papas nativas de Chiloé, el merkén, platos como el charquicán, o que se hablara de la cocina mapuche.

Diez años después, Osadía viene precisamente a manifestar la audacia de este chef, que siendo muy joven, una vez se planteó la posibilidad de tener un proyecto propio, romper esquemas y emprender un camino empresarial. Una marca gastronómica que fue reconocida tanto nacional como internacionalmente, como uno de los mejores restaurantes de Santiago, lo que le otorga un buen posicionamiento en el mercado.

El nuevo Osadía Restaurante, mantiene el estilo refinado de su antecesor, sin intimidar con la sofisticación. Su diseño, completamente

inspirado por el mismo Von Mühlenbrock, le da el carácter de “señorial” a la casa, con detalles logrados a través de una entrada con cerámica de Córdoba, cuidado jardín y balcones exteriores. En su interior, el blanco se manifiesta en toda su magnitud, sólo interrumpido por el color negro. Espejos con gruesos marcos dorados tipo renacentista, están presentes en comedores y baños. Bonsais, sillones de diseño asimétrico, mesas con superficie de mármol en las terrazas, lámparas de lágrima, cortinas de terciopelo y una alba barra con toques de luz violeta en la entrada, entregan la atmósfera de sofisticación justa.

Osadía es un concepto global que integra restaurante, café, banquetería, cava de vinos y quesos, además de un emporio gourmet.

En cuanto a su nueva propuesta gastronómica, Von Mühlenbrock siente que ha dejado atrás la ansiedad de ser original. Por ello, hoy piensa en una carta más mediterránea, con fuerte presencia de productos nacionales, centrada en lo saludable y en los sabores puros. “Una comida que transporta a lugares reconocibles, que sea rica y de concepción sencilla”. Destaca la cuidadosa presentación y detalle de cada plato.

La oferta incluye un selecto buffet ligado al champagne libre, donde se pueden escoger varios tipos de carne, entradas y exquisitos postres, todos finamente presentados.

La vasta carta mantiene los mejores platos del primer restaurante, más una serie de nuevas propuestas, donde se privilegian y seleccionan los mejores productos nacionales. Ahumados preparados en casa, un corte de picaña – muy apreciado por él – que incluye su deliciosa grasa, se alterna con platos como bombitas de Barros Luco con filete y un interior en queso mozzarella, mandioca, chupe de congrio, paella con un condimento de curanto deshidratado, varias preparaciones con machas, atún con chapsui, crocantes de quinua y una ensalada mediterránea con espesa de aderezo, entre otros platos. Para finalizar, destaca entre los postres una clásica terrina con chocolate amargo, que fue elegida entre los mejores de Santiago.

Carlo Von Mühlenbrock mantiene vivos varios proyectos que lo han entusiasmado por años, como realizar un levantamiento serio de las cocinas de Chile y un programa radial, el que quiere materializar junto a su trabajo sobre alimentación saludable. **C&H**

