

**Gionata Nardone,
chef corporativo de Enjoy**

El eterno viajero de la cocina

Aunque siempre habla de equipo, este chef florentino, más bien de bajo perfil, es el encargado de idear y supervisar la gastronomía de cada uno de los hoteles de la cadena Enjoy a lo largo del país. Un eterno trotamundos que se rehace gastronómicamente en el restaurante Tagari del Hotel del Valle de Enjoy Santiago, donde muestra una audacia creativa libre de compromisos

Mientras su madre trabajaba en el área de servicio de cocina de un hotel, el pequeño Gionata junto a su familia se trasladaba, en la temporada de verano, al valle donde éste se encontraba. En la cocina daba vueltas hasta que descubrió una salida posterior que lo llevaba a un bosque, cuyo paisaje lo maravilló. Regularmente, luego de que su madre terminaba de noche su jornada laboral, ambos regresaban contemplando la naturaleza y las luciérnagas que revoloteaban a su alrededor. Así, todos los días, corría desde la cocina hasta el bosque, desde donde recogía frutos y espárragos.



Nacido en la hermosa Florencia, Italia, una ciudad llena de arte y cultura, Gionata Nardone reconoce entre risas que el estudio no era lo suyo, sí la atracción que desde pequeño sentía por la naturaleza y la cocina. *“Preparaba una boloñesa con la que esperaba a mis padres después que llegaban del trabajo, para luego cenar juntos”*, recuerda el chef. Así entonces, decidió estudiar tres años cocina en un instituto en Florencia. Como ocurre con la mayoría de los jóvenes en Europa, estudiaba y trabajaba, ya que no le gustaba pedir dinero a sus padres para pagar algunas cosas extras, como una moto que le serviría para movilizarse y hacer sus actividades. Pero este vehículo no sólo lo ocupó para ir a su trabajo y a sus estudios, comenzó a hacer realidad uno de sus sueños más anhelados: viajar fuera de la ciudad y recorrer diversos rincones, ir al campo en busca de un buen prosciutto, un rico queso y una buena copa de vino. Ese fuerte impulso aventurero, que todavía marca su vida lo llevó, cuando todavía era un niño, a abandonar la casa paterna tras un enojo, a la que regresó al poco rato.

Pero no fue sino hasta que cumplió 23 años que se fue a Roma, respondiendo a un llamado de trabajo fuera de su ciudad natal – antes, en Florencia, había trabajado en algunos restaurantes y hoteles de cuatro y cinco

estrellas. Los dueños del hotel en Roma eran también propietarios de otro hotel de lujo que estaba ubicado en la misma ciudad. Fue ahí donde conoció a un chef inglés, que hoy se encuentra en Tokio, el cual le dejó grandes conocimientos gracias a su gran profesionalismo. Conociendo los deseos que tenía el joven Gionata de viajar, este chef le sugirió se fuera a Londres para aprender otro idioma y obtener más conocimientos de cocina. En la capital inglesa entró a trabajar a un restaurante de dos estrellas Michelin que pertenecía al famoso chef suizo Anton Mosimann, que estaba en una antigua iglesia del siglo XIX, situada en Belgravia Square, y que había sido reacondicionada. El enorme establecimiento tenía un salón en el primer piso y una torre con salas privadas donde el chef ofrecía sus platos a importantes invitados y marcas como Casa Gucci, Louis Vuitton, Jaguar, etc. En más de una ocasión se reunieron en esos eventos más de 3.000 personas, oportunidad en que Gionata formó parte del equipo de cocina.

Luego de permanecer un año en Londres, Nardone se trasladó a París para trabajar en un restaurante de una estrella Michelin que se encontraba en Les Champs-Élysées, donde también permaneció un año antes de regresar a la capital inglesa. En esta última ciudad

Mejillas al ajillo



Dripping de mar



FAMAVA[®]

Saeco

Cafeteras Profesionales Italianas



PITCO

Freidoras Industriales a Gas Certificadas Americanas



retigo[®]

Hornos Combinados Gastronómicos



Hornos de 10 y 20 GN con sistema Easy Cooking y Recetas preconfiguradas

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

trabajó tres años en una empresa japonesa que tenía cinco hoteles, etapa en que tuvo la oportunidad de aprender el arte de la pastelería con un estrictísimo chef alemán que le enseñó bombonería, especialmente; también aprendió a fabricar pan y a trabajar con azúcares. Entre tanto, y por un período de más de diez meses, Gionata se incorporó a un crucero y así seguir visitando otras ciudades, entre ellas Valparaíso, Punta Arenas, además de Miami, donde trabajó en un restaurante.

Fue el año 2001, cuando una empresa italo-americana le preguntó si quería trabajar en un restaurante, el Bice, que todavía no estaba listo por ese entonces y que era parte del hotel InterContinental de Chile. Su contacto era su compatriota Walter Monticelli, quien asumió el cargo de chef ejecutivo, y con quien trabajó casi dos años desde la pre apertura. Fue en ese período que quedó como chef del Bice.



Textura de foie gras



Funghi de res

El primer contacto que tuvo la empresa Enjoy con Nardone llegaría el 2003, relación que se ha fortalecido hasta el día de hoy. Primero estuvo encargado del área de alimentos del Casino de Viña, para luego asumir un año el puesto de chef ejecutivo del Casino de Pucón. Al poco tiempo fue designado chef corporativo de Enjoy, cargo que actualmente ocupa, y con ello asumir los desafíos de la empresa que se había adjudicado nuevos casinos, junto a la puesta en marcha de otros hoteles. De esta forma comenzó a recorrer y supervisar constantemente los Enjoy de Viña, Coquimbo, Antofagasta, Santiago, y próximamente Chiloé; como también conformar los equipos de cocina y desarrollar en conjunto las nuevas cartas de los restaurantes.

“Si bien es cierto planteo lo general de una carta, ahora hay un departamento con un equipo que me da los datos de lo que desea y gusta al cliente de la zona, como también de los productos que hay en el mercado. Cada restaurante de la cadena tiene su cocina, es decir, no hay una cocina centralizada, sí algunos productos o materias primas se compran en Santiago para conseguir un mejor valor de parte de los proveedores, que luego se distribuyen a las unidades.”, explica Nardone.

La puesta en marcha del Enjoy Santiago le ha dado la posibilidad a Gionata de dar un giro a su propuesta gastronómica, ya reconocida y valorada por su trabajo en los restaurantes Savinya y La Barquera, y que hoy se aprecia en todo su esplendor en el restaurante Tagari del Hotel del Valle de Enjoy Santiago. *“Uno va creciendo y evolucionando gastronómicamente, aprendiendo técnicas nuevas, pues siempre hay que estar al día. Esta nueva inspiración va junto con la*



Wellington

colaboración del equipo con que trabajo, como el chef del restaurante, Cristian Soto, ya que sólo con ellos puedo llevar a cabo esta propuesta”, señala Nardone.

El restaurante Tagari, “el taller del chef”, transmite una atmósfera de sofisticación y creatividad culinaria. Una especie de biblioteca de consulta en pleno salón, permite al chef recoger algunas inspiraciones y datos de cocina a través de la lectura. Pero lo más atractivo es sin duda el “Mesón del Chef”, un espacio donde se sitúa una cocina de inducción junto a una serie de hierbas y especias, y en el que la disposición de los comensales en forma de “U” le da una mayor magnificencia escénica. La idea es que la gente participe, vea cómo se preparan y se hacen las terminaciones de algunos platos, que conozcan algunas técnicas, las compartan y se entretengan. Tagari busca que el público viva una experiencia completa, partiendo del blend hasta la despedida; por ello,



tataki de vidriola



La castaña: parfait, huele y gota de castaña

para lograr que la gente tenga la percepción real, el equipo que trabaja en éste vive cada uno de los procesos y platos a nivel personal. “La gran misión del equipo de servicio es que todo esto, etéreo y lúdico, lo tenemos que aterrizar y poner en un plano más terrenal, leyendo las necesidades y requerimientos de los clientes. Además, esa cercanía del chef, del maître, y toda la gente de la cocina con el público se agradece”, explica Cristian Soto.

La carta, totalmente revolucionaria con respecto a los otros restaurantes de la cadena, busca representar los sabores del mundo con productos chilenos, con una técnica más moderna y una presentación que desborda creatividad, en la que se pueden encontrar platos inspirados en Italia, Francia y Marruecos, entre otros. “Acá se apostó por aprovechar los productos y armar un equipo

que se preocupe de todo el proceso creativo, desde la concepción del plato hasta la decoración del mismo”, señala Nardone.

Entre los platos destaca el *Dripping de mar*, una verdadera pintura gastronómica que incluye ostra natural con sal de azafrán, camarón salteado al pil-pil sobre spaghetti de calamar, almeja natural en su jugo, transparencia de aguas marinas con erizo y gota de piure, ceviche de cochayuyo y texturas de pulpo (\$7.500). También está el *Funghi de res*, que se inspira en el bosque que Nardone conoció en su infancia, y que consiste en un filete de res sellado, acompañado de papas grissé salteadas, champiñones paris y musgo de finas hierbas (\$13.500); y la *Textura de foie gras*, que propone ingeniosas alternativas para este clásico plato francés, como un cappuccino de foie gras con alcachofas; terrina de foie gras con pato confitado e higos; foie gras sellado, servido con reducción de maracuyá y castañas (\$13.500). Entre los postres está *La castaña*, con una hermosa recreación de su cápsula, que incluye un parfait de castañas en almíbar, bañadas en chocolate amargo (\$5.500).

Gionata Nardone, un eterno viajero que recoge experiencias en cada uno de los lugares que visita, sigue empeñado en sorprendernos, esta vez con una revolucionaria carta que sella lo mejor de su espíritu inquieto y creador. ■



CHEF&HOTEL / noviembre 2011

El membrillo: espuma y compota de membrillo, servido con streusel de sal de Merlot en su salsa



Degustación de postres

BIRKENSTOCK®

Made in Germany

LINEA PROFESIONAL
Certificados por la Industria Alemana.

MODELOS SUPERBIRKI Y ACTIVE BIRKI



Número 35 al 48

Poliuretano de una pieza.

Antideslizantes, higiénicos
lavables y resistentes.

Exclusiva plantilla anatómica
removible.
Fuente de salud para los pies.

EL BOSQUE LTDA. Orrego Luco Norte 054 ☎ 2332739 - 2345645 Luis Pasteur 5393 Vitacura ☎ 9540266

CHEF WORKS Las Tranqueras 151, Las Condes. Santiago ☎ 3257764

Arlegui 263 Local 8 Edificio Gala Viña del Mar ☎ 032-299 4998

LA CANASTA DEL CHEF, Barros Arana 1221 Concepción ☎ 41-2730101

elbosquerumbos@gmail.com

www.tiendarumbos.cl