

PUERTO FUY

Chef Giancarlo Mazzarelli

La evolución en la cocina del Puerto Fuy



Albacora envuelta en panceta con arvejas y habas salteadas, sopa de cebolla y bourguignon

Cuando sólo tenía 18 años decidió emigrar al extranjero en busca de conocimientos que sentía faltaban en las aulas locales. El recorrido de más de siete años por América Central y Europa rindió sus frutos, pues a su regreso a Chile su talento fue reconocido por el público y la crítica especializada, situando hoy a Puerto Fuy como uno de los mejores de Santiago

“*Mi carrera la he desarrollado en base a mucha práctica. Si volviera atrás diría “perdí cuatro meses”* – el tiempo que alcanzó a estudiar en un instituto de gastronomía –, porque realmente se aprende, y bastante, en otros lugares del mundo, ya sea cocina manejo comercial. A mí me gustó ese estilo de aprendizaje, fui quemando etapas y hoy tengo mi propio negocio”, es lo primero que dice Giancarlo Mazzarelli, dueño y chef del restaurante Puerto Fuy.

En República Dominicana – a ese país se fue cuando recién había cumplido dieciocho años –, además de hacer clases en una universidad, trabajó cuatro años en restaurantes, para después viajar a Londres, Inglaterra. Allí permaneció tres años en un restaurante poseedor de dos estrellas Michelin y cuyo chef ejecutivo había trabajado en las cocinas del hotel Savoy. Según Mazzarelli, eligió esta ciudad porque en ella se encuentran los mejores restaurantes franceses y alemanes, entre otros. Además estuvo un período en Lyon, Francia, “una ventaja invaluable para un curriculum”, dice el chef.

Fue producto de unas vacaciones que Mazzarelli se quedó trabajando en Chile, en el nuevo restaurante del chef Coco Pacheco, el

Conchas Negras, donde permaneció nueve meses y con el cual a poco andar obtuvo la distinción de ser el “mejor nuevo restaurante”. No pasó mucho tiempo cuando se presentó un nuevo desafío profesional: un proyecto gastronómico integrado por los restaurantes Puerto Fuy, Ox y Sakura Express. “La propuesta era atractiva – recuerda el chef –, pues se me ofreció un porcentaje por cada uno de los locales que se abrían. Mi inesperada salida del restaurante en que estaba no fue bien recibida, lo que en un principio me trajo algunos problemas con mis pares, pero supe aprovechar la oportunidad que tuve en ese momento, eligiendo la puerta correcta”.

Como era sociedad, Mazzarelli participó en cada una de las cartas. Sin embargo, luego de separarse los socios a los dos años de funcionamiento y sin mayores recursos, decidió comprar el Puerto Fuy. Hace casi seis años que tiene este restaurante, del cual dice que “me interesó porque era el concepto que más me gustaba, el que más me identificaba y el que encontraba más entretenido”, comenta el chef.

Con capacidad para 100 comensales, terraza incluida, y un equipo de 65 personas, Puerto Fuy posee un diseño interior de gran



BIRKENSTOCK®

Made in Germany

MODELOS SUPERBIRKI Y PROFIBIRKI



Número 35 al 48

LINEA PROFESIONAL
Certificados por la Industria Alemana.

Poliuretano de una pieza.

Antideslizantes, higiénicos
lavables y resistentes.

Exclusiva plantilla anatómica
removible.

Fuente de salud para los pies.



Camembert apanado con ensalada de radicchio, achicoria y dressing de uvas



Asado de tira, puré de pera y salsa de queso azul



Servicio de sal



Timbal de camarón con salsa de jengibre y toques de salsa hoisin

simpleza, por lo que privilegia y da mayor relevancia a los platos del chef. La oferta la compone una carta para la hora de almuerzo o cena, y un menú de degustación para la noche. En tanto en sus platos se aprecia un delicado trabajo, tanto técnico como de montaje de productos.

“Gastronómicamente, la evolución del Puerto Fuy tiene que ver con un juego de tendencias – explica Mazzarelli –. Al principio nuestra cocina era más simple, después comenzamos a jugar con temas más moleculares. En la otra etapa hubo mayor simpleza, pero se trabajaba con más texturas e ingredientes. Después buscamos, con un mismo producto, trabajar diferentes versiones, es decir, jugamos con éstos para evitar que la cocina se torne monótona. Constantemente estamos cambiando los platos de la carta, aunque siempre hay algunos que se mantienen, pero también se le hacen algunos cambios”.

Hoy día la apuesta va más allá en el Fuy, con un entretenido servicio de aguas, aceites, sales y esencias que generan una experiencia de detalles. Ejemplo de ello son los hilos de glaciares que se utilizan para los whiskies, los que se encuentran en gran variedad en su barra de bar.

La carta mantiene el tradicional “Pulpo glaseado en salsa de anguila”, sobre una papa rosti con panceta y un coulis de tomate emulsionado en aceite de oliva (\$9.200); y el “Raviol de loco”, con tomates concasse y salsa de champagne (\$11.300). Entre las entradas frías se ofrece un “Ceviche mixto estilo peruano”, con atún, trucha, pulpo y ostiones

(\$8.200); una “Trilogía de erizos”, al matico, apanados y al natural (\$11.900); y “Tartar de atún”, con masago, chile dulce y palta (\$10.200). En el caso de las entradas calientes, se ofrece un “Fois gras sellado”, con manzana verde (\$15.900); y “Camembert francés”, templado con salsa de uva, nueces, radicchio, berros y mix baby (\$7.900), entre otras cinco opciones. También están sus dos sopas: “Caldillo nerudiano”; y “Velloutte de hongos”, ambas a (\$5.900).

Los pescados son considerados platos principales, como por ejemplo “Trilogía de congrio”, congrio dorado, negro y colorado (\$11.400); “Merluza”, puré de topinambur, coulis de tomate y salteado mediterráneo (\$11.400); “Atún”, en costra de sésamo con puré de cebolla (\$12.500); y “Mero”, con alcachofas barigoule y coulis de tomate emulsionado en mantequilla (\$15.600). En carnes, la alternativa a ofrecer es un “Asado de tira”, con peras y roquefort (\$12.900); “Pierna de cordero”, braseada en salsa demi glace con su lomo y chuleta, puré mousseline y vegetales baby salteados (\$12.500); y “Degustación de carnes”, filete con pesto manchego, magret de pato y pierna de cordero (\$12.900). En cuanto al “Menú de degustación” (\$29.000) que contempla tres entradas, tres principales y un postre, éste se vende a mesa completa y hasta las 22:30 horas. “En general, la idea es jugar con las texturas, temperaturas, puntos de cocción y cómo se presentan los platos, ya que lo primero es lo visual y esto influye psicológicamente en la recepción”, explica el chef.



Panna cotta aireada

Próximamente, Puerto Fuy contará con una planta de procesos, la que está en construcción. También, en un futuro próximo, el chef abrirá un nuevo restaurante a pocas cuadras de allí, pero con una comida más casual y lúdica. De esta forma Mazzarelli, miembro de una nueva generación de chefs, junto a otros destacados profesionales, continúa aportando un trabajo lúdico y creativo en cocina, el que combina con su exitosa carrera empresarial. ■

Restaurant Puerto Fuy

Avenida Nueva Costanera 3969,
Vitacura, Santiago
Teléfonos: (56-2) 208 8908 - 206 7391
www.puertofuy.cl
info@puertofuy.cl



EQUIPOS DE LAVADO INDUSTRIAL



MAQUINAS DE LIMPIEZA EN SECO



MAQUINAS DE LAVADO CON SISTEMA DE FICHAS

Unimac y Speed Queen son fabricados en EE.UU y las máquinas UNION, de limpieza en seco fabricadas en Italia.

Máquinas de Lavado Industrial, equipos de limpieza en seco y máquinas para autoservicio

Teléfono: (56-2) 283 7207
Fax: (56-2) 283 7767
Celular: (56-9) 479 7041
E-mail: fbastias@cleanservitec.cl
www.cleanservitec.cl

