



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Boragó - Chile

Recentemente, tive o privilégio ir a Santiago, no Chile, e conhecer o segundo melhor restaurante da América Latina de 2015 eleito pela revista britânica Restaurant, referência mundial em gastronomia. Figurou também na lista dos 50 melhores do mundo de 2015, na 42ª posição. No Boragó, o menu servido é elaborado com ingredientes raros, 100% chilenos, que só são encontrados em determinadas épocas do ano. Seu menu é chamado de endêmico, com produtos restritos a determinada região geográfica.

A água servida no restaurante vem da chuva da Patagônia, tratada com um elevado grau de pureza. O leite, que é usado especialmente em sorvetes, vem do gado criado da maneira mais natural possível, ordenhado pelos próprios funcionários da equipe do Boragó. O fornecimento de frutos do mar é feito sem intermediários, diretamente dos pescadores locais.

O chef Rodolfo Guzmán é um grande pesquisador de alimentos. Antes de inaugurar o Boragó, em 2007, trabalhou em grandes restaurantes no Chile e na Europa, a exemplo do renomado Mugaritz na Espanha, sexto colocado na lista dos 50 Best restaurantes do mundo. Exerceu todas funções de uma cozinha, desde o plantio até o serviço na mesa. E está sempre em busca por novos alimentos espalhados

por todo o Chile. É isso que faz o Boragó ser tão peculiar: certamente você nunca comeu o que se serve no menu e provavelmente não irá comer novamente, já que o cardápio está em constante mudança e evolução.

A equipe é bem grande: são 37 funcionários para atender 50 pessoas à mesa. Cada prato é servido por um funcionário responsável que explica detalhadamente do que se trata e o que é comestível, já que vários os pratos são bem diferentes, servidos sobre pedras e bonsais. Basicamente são plantas, flores, cogumelos e mariscos.

São dois tipos de menu degustação, o Endêmico, mais completo, que explora todo o território chileno por \$58.500 pesos chilenos e o menu Raqko, mais restrito, por \$38.500 pesos chilenos. Optei pelo menu Endêmico com harmonização de vinhos a \$33.000 pesos chilenos. Minha mãe optou pela harmonização com sucos (\$14.000 pesos chilenos).

Antes de começar o serviço, o garçom pergunta se temos algum tipo de restrição alimentar. Minha mãe não come carne crua, então os pratos delas foram um pouco adaptados.

Os sabores que eu mais gostei foram o "Chupe de bosque de quinta y ensalada de orillas", que era um tipo de cogumelo e uma plantinha azedinha deliciosa; o "Congrio y flores de roca de princi-

pios de primavera", um peixe com flores comestíveis com sabor de cebola, e o "Locos mayo", marisco bem típico chileno. O mais louco foi o "Puré de rocas y caldo de rocas de isla negra", que era um purê de batata encrustado em uma pedra, com aparência de uma rocha vulcânica. O garçom nos explicou que era para comer raspando a colher na pedra. Das quatro sobremesas servidas, me chamou a atenção a "Ensalada de rica rica, cenizo, pepino", uma mistura de salada de folhas e pepino com uma espécie de sorbet bem refrescante. Para finalizar, o "Frio Glacial", uma pastilha de nitrogênio que faz soltar fumaça pelo nariz e pela boca, bem divertido, representando as geleiras da patagônia. No final das contas, foram servidos mais de quinze pratos em pequenas porções. É bem difícil explicar sobre os pratos, pois são produtos que fogem completamente do nosso cotidiano.

Os vinhos servidos são de primeira qualidade, minuciosamente selecionados e casaram perfeitamente com os pratos servidos. Já os sucos são bem estranhos; para se ter uma ideia, um deles era de alfafa fermentada.

Achei válida a experiência e recomendo ir de peito aberto para encantar sabores nunca imagináveis. Só minha mãe mesmo para embarcar comigo nessa aventura gastronômica pitoresca. Coisa de mãe...

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



REFERÊNCIA O Boragó ocupa o segundo lugar na lista dos 50 Best da América Latina



Puré de rocas y caldo de rocas de isla negra



Locos mayo



Piures



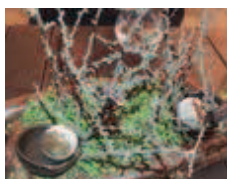
Onde Boragó
 Chef: Rodolfo Guzmán
 Especialidade: gastronomia endêmica
 Endereço: Av. Nueva Costanera, 3.467, Vitacura, Santiago, Chile
 Reservas: (56 2) 2 953 8893



Na web
 Site: www.borago.cl
 Face: borago.restaurant
 Instagram: @rgborago



Crudo de ciervo y maqui de la Patagonia



Coulant de invocado



Chupe de bosque de quinta y ensalada de orillas



Ensalada de rica rica, cenizo, pepino



Comida silvestre de rocas de punta de Talca

Detalhes

Horários: 2ª a 4ª, das 19h30 às 23h15; 5ª a sábado, das 19h30h às 23h45
 Capacidade: 50 lugares
 Inaugurado em: 2007
 Aceita cartão de crédito internacional

#compartilhe

PROMOÇÃO 2X PARRILLA

Você pede seu jantar e o do seu acompanhante fica por conta da casa.

parrilla porteña

O autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 3286-1656