



 **samic**

**Samic, de Famava**

## Una alianza de calidad con Boragó

*Destacado dentro de los mejores 60 restaurantes del mundo por wbpstars.com – prestigioso sitio con inspectores que evalúan in situ a más de 2.500 restaurantes del orbe –, el Boragó del chef Rodolfo Guzmán sigue fiel a su propósito de concretar una cocina única en el planeta, utilizando la última tecnología como los sistemas SousVide de Samic, marca representada en Chile por Famava*



**“** Hemos hecho un decidido giro de 180°. Hoy la propuesta del Boragó está basada en la biodiversidad de una cocina al fin del mundo, caso único en el planeta. Nosotros no nos abastecemos de proveedores, sino que viajamos semana a semana a otros lugares donde hacemos una investigación y levantamiento de la flora y la fauna, recolectamos, y eso lo llevamos al menú de degustación. Esto principalmente por dos razones: una porque queremos traspasar esa experiencia a la gente a través de la cocina, y dos, porque queremos contarle a la gente que esto es lo que hacían los pueblos originarios chilenos, los mapuches, los pehuenches, queremos llevar al extremo eso, de hecho, vamos donde no terminó de evolucionar la biodiversidad”, explica el chef Rodolfo Guzmán.

Esta decidida apuesta ha sido el factor de comparación de la prensa internacional con otros miles de destacados restaurantes en el mundo. “Estamos haciendo algo totalmente distinto de lo que se está haciendo en Europa, en Asia, etc. Algo que tiene su propia identidad. Estamos haciendo alta cocina, no europea con productos endémicos chilenos, estamos haciendo alta cocina chilena, algo que ellos no conocen, algo que se hace a nuestro modo, con una visión, una filosofía, con contenidos basados en los pueblos originarios, ésa es nuestra mayor tendencia a seguir”.

En respuesta al reciente reconocimiento del Boragó, en el mes de febrero, como uno de los 60 mejores restaurantes del planeta según el destacado sitio *wbpstars.com*, especializado en este tipo de evaluaciones, Guzmán explica que existen tres guías importantes en el mundo de la gastronomía: la Michelin, con una trayectoria de más de 100 años y que se centra especialmente en Europa y en algunas ciudades de Asia y Estados Unidos; la S. Pellegrino, en la cual votan 800 críticos de todo el mundo, con muchos chefs, muy sistemático y mediático; y finalmente la WBP, tan antigua como la S. Pellegrino y que actualmente tiene más seguidores que las tres juntas, y en donde por primera vez entra un restaurante latinoamericano.

Uno de los aspectos a resaltar de la gastronomía del Boragó, es cómo Rodolfo Guzmán logra conciliar una cocina endémica de los albores de nuestra tierra, con la incorporación de la última tecnología en equipamiento, consiguiendo con ello la eficiencia deseada y ese 100% de identidad que busca en cada una de sus creaciones.

*“Lo que antes era, hoy no lo es – explica Guzmán –. En los años ‘60, tener una cámara refrigerada era un lujo, hoy es una necesidad. Estamos hablando de alta cocina y de no alta cocina. Hoy tener cocción al vacío ayuda sustancialmente a la operación. Nuestra cocina es muy rústica, pero cuando se tiene que cocinar algo tan específico como un cordero costal, cuya carne es salada y se encuentra en un solo lugar de Chile no se puede cometer un error; eso significa perder el esfuerzo de traerlo desde su origen hasta el*

*restaurante. Por ello recurrimos a los equipos de cocción al vacío Samic de Famava que nos ha sorprendido muchísimo, ya que en suma controlamos el cordero costal y el esfuerzo que se hizo. En Boragó no nos sirve el 99,5%, sino el 100% de las veces en que el cordero debe quedar impresionante, esto porque cada una de las personas que cruza la puerta del restaurante es demasiado importante para nosotros. Eso se lo queremos hacer saber a la gente, ¿cómo?, con estos pequeños grandes detalles”.*



Rodolfo Guzmán y Cristóbal Tapia, sales manager Famava

**sammic** *La elección acertada*

Victor Cucuini 250 - Recoleta - Santiago  
Fono: (2) 629 1000  
[www.famava.cl](http://www.famava.cl) - [info@famava.cl](mailto:info@famava.cl)

**FAMAVA**<sup>®</sup>

Fábrica e Importadora de Maquinaria  
para la industria Alimenticia

## Ultimos Lanzamientos

### Equipos para Cocción al Vacío



### Fornadora de Masa de Pizza



### Secador y Abrillantador de Cubiertos





*“Estos equipos – continúa el chef – son básicamente un baño maría termo controlado, y en Boragó lo tenemos en dos formatos: un Samic que es transportable, en el cual se puede programar la temperatura y es especial para catering; y el fijo con cubierta. Este último nos ha llamado mucho la atención por el grado de eficiencia que tiene, lo digo porque hemos trabajado con muchas marcas. El grado de precisión y de ahorro de energía es muy grande, eso como restaurante nos permite mantener nuestro compromiso con el entorno, en una cocina como la nuestra que es sustentable no nos es posible tener un doble lenguaje, tratamos de economizar la mayor cantidad de energía y ser lo más eficiente posible”.*

Aunque en Boragó la tecnología se basa principalmente en equipos estratégicos y no en la cantidad de éstos – reflejado en una cocina artesanal donde trabajan 27 cocineros –, con equipos como los Samic se logra una cocina eficiente que apoya un servicio de cuatro personas que atiende sin mayores contratiempos a 100 comensales. *“Y es que este tipo de equipos lo permite y con resultados fabulosos. Se puede cocinar una carne 20 horas dentro de un marco de alta y no alta cocina, con grandes resultados a través de un SousVide o sellado al vacío, condimentarla con lo que a uno le parezca, cocinarla con absoluto control, en este caso con Samic, con resultados realmente asombrosos, el 100% de las veces, sin excepción. Mientras que si congelamos una carne de wagyu por ejemplo, que es muy cara en el mercado, lo que hacemos es romper su tejido. Lo interesante es que esto se puede hacer a gran y menor escala, o sea, se puede cocinar con resultados tan fantásticos en cualquier tipo de restaurante. Samic permite graduar el nivel de vacío que tiene un producto, o sea, graduar la presión que hay que darle a las setas, por*



*ejemplo. De esta forma el producto se mantiene intacto, tal como se sacó del suelo, luego le damos una ligera cocción para realzar su intenso sabor. Antes el sellado al vacío era un método de preservación, pero hoy es un método de cocción”,* agrega Guzmán.

El Boragó es un proyecto absolutamente transversal, explica el chef, ligado al 100% de sustentabilidad de su cocina, así como del método para cocinar. *“El hecho de sacar del suelo sólo lo que éste es capaz de entregarnos en el momento es un compromiso con el entorno, un esfuerzo muy grande de nuestra parte que queremos traspasar a la gente que viene a comer al restaurante. Al mismo tiempo estamos con proyectos a nivel gobierno, a nivel de empresa privada, de sustentabilidad. Creemos que en este tema Chile tiene un potencial enorme”,* asegura Rodolfo Guzmán. ■

Restaurante Boragó  
 Av. Nueva Costanera 3467, Vitacura  
 Teléfono: (56-2) 953 8893  
[www.facebook.com/borago.restaurante](http://www.facebook.com/borago.restaurante)  
 Famava  
 Victor Cucuini 250, Recoleta, Santiago  
 Teléfono Mesa Central: (56-2) 629 1000  
[www.famava.cl](http://www.famava.cl)