



Desde locos de Tongoy a wagyú de Osorno en el exclusivo menú para el Presidente Obama

Sofía Jottar prepara un desfile de productos chilenos en un servicio de “cuatro tiempos” y platos sorprendentes como el “cappuccino de ostras”. El misterio de la cocina palaciega se comienza a develar.

GUSTAVO VILLAVICENCIO

A pesar de los muchos intentos que realizó “El Mercurio” para que Sofía Jottar revelara el menú de la cena que se ofrecerá este lunes 21 en La Moneda al Presidente Barack Obama, la banquetera y toda su empresa mantuvieron silencio absoluto sobre el tema, negándose a entregar cualquier tipo de información. Incluso el gerente general de “Sofía Jottar. Banquetes y Eventos”, el ingeniero Jorge Daccarett, explicó que los detalles sólo se podrán hacer públicos una vez transcurrido el evento. “Esto ha sido una decisión entre nosotros y La Moneda. Debemos tener reserva en este

evento, como en otros”, dijo.

Según trascendió, la banquetera fue contactada por La Moneda para que enviara una propuesta. Jottar, rápidamente se puso a estudiar y a crear nuevas recetas que sirvieran para la ocasión y también para los matrimonios de la temporada que viene. La elección del menú definitivo sólo se confirmó hace una semana.

Fuentes de Palacio señalan que el menú será “en cuatro tiempos”, en base a los mejores productos gastronómicos de cada región del país. Sólo se utilizarán productos chilenos, y hasta el aceite de oliva es nacional. Así es que se contemplan preparaciones con ostras de Chiloé; erizos,

ostiones y locos de Tongoy; salmón de la Undécima Región; wagyú (especie bovina) de Osorno; atún de Isla de Pascua; cordero, centolla y mero de Magallanes; berries de la Araucanía; papayas y chirimoyas de La Serena; frutas de la zona central, mote... Lo novedoso, según se pudo indagar, estará en platos calificados de “totalmente sorprendentes”, como un “cappuccino de ostras” o el “postre criollo” con picarones, leche nevada y chirimoya alegre. El servicio es alternado, con dos opciones de entrada y plato de fondo, y tres opciones de postres. En el caso de la mesa presidencial, el servicio será a la carta.

Los vinos dispuestos serán Malvilla

Chardonnay 2009, de Viña Chocalán, y un Montes Alpha Carmenère 2009. En la mesa presidencial brillará un Purple Angel, de Viña Montes. Para el postre, Late Harvest también de Viña Montes. Estos mostos habrían sido donados por las propias viñas, como un gesto de gentileza hacia la visita.

La decoración del lugar estará a cargo de Carmen Galisteo, quien trabaja con Sofía Jottar desde hace varios años. Predominarán los candelabros de plaqué y los arreglos bajos en tonos morados y fucsias.

No existían restricciones sobre el menú posible para el Presidente Obama y su comitiva, pero sí se priorizó que fuera una muestra gastronómica chilena de primer nivel.

Una nota destacable consistirá en el servicio, ya que un ejército de garzones capacitados por Jottar atenderá el salón en un servicio simultáneo, adicionando roles especiales para el servicio del vino, el agua y el pan. A ellos se sumarán los anfitriones conocidos como “P.R.”: alumnos de universidades y bilingües, que explicarán con detalle la composición de los platos y las notas de cata de los vinos.



JUAN FRANCISCO SOWALO



Los Jaivas de intermezzo

La recepción contará con la presencia del grupo Los Jaivas, cuya combinación de rock progresivo y ritmos andinos conducirá probablemente a los invitados por textos de Neruda, Violeta Parra y Víctor Jara. No fue posible saber cómo se gestó en La Moneda la incorporación del grupo a la fiesta, y ellos mismos prefirieron no referirse al punto. El Bafona, por su parte, actuará para Michelle Obama.