

# CAPITAL

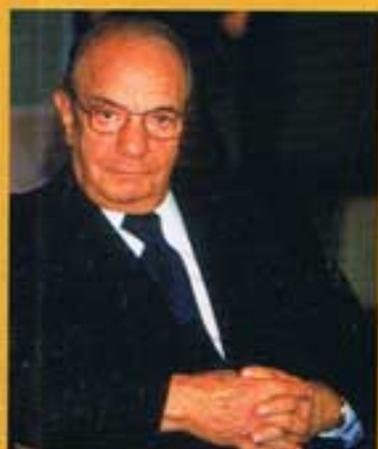
5 AL 18 DE NOVIEMBRE 2004 \$3.000

**Ranking 2004**

## Las mejores empresas en calidad de servicio

### El triunfo de Jumbo y Metrogas

Si en una economía de mercado el consumidor tiene la razón, el poder y la gloria, entonces las empresas mejor evaluadas en este plano están agregando mucho valor a sus operaciones.



#### **DIGNA DE RIPLEY**

*La historia  
de los Calderón*

#### **¡QUE VIENE EL LOBO!**

*Los pro y los contra  
de la reforma a las AFP*



#### **ENTREVISTA CON LA HISTORIA**

*Confesiones y secretos de  
Patricia Arancibia Clavel*



Liz Caskey

# La reina de la feria

Gringa joven, culta y entretenida, Liz Caskey dejó Wall Street por el barrio Brasil y las asesorías bancarias por la cocina. En tres años ha levantado una original compañía de servicios gastronómicos. Su tour culinario es su marca registrada. Por Paola Doberti; fotos, Marcela Barahona.

**E**n el número de julio de la revista norteamericana *National Geographic Traveler*, la página "Local color" está dedicada a nuestro país. El título del artículo es "Red Hot Chile" y son tres las sugerencias que se proponen al turista o viajero (la distinción volvió a ser un tema): La ruta del vino de Colchagua, las casas de Pablo Neruda y los tours culinarios de barrio de Liz Caskey.

¿Quién es esta Liz Caskey que ocupa el doble de espacio que la ruta de uno de nuestros valles estrellas, y cinco veces más que el otorgado a las casas-museo del poeta que hemos estado festejando todo el año?

Liz Caskey es una chica de 27 años, nacida en Pennsylvania, que estudió relaciones internacionales en la universidad homónima y que también trabajó en Wall Street. Múltiples viajes de asesorías y reconocimiento a América latina la hicieron ver que la vida estaba en otra parte. Y se instaló aquí en el 2001, donde siguió trabajando en la banca. Pero por poco tiempo. La uniformidad que vio cada vez que le tocó comer y beber en cócteles, y la falta de constancia de los restaurantes que frecuentaba en Santiago la hicieron cambiar de rumbo y armar su propio cuento.

Hoy Liz es Liz Caskey Inc., una empresa que ofrece servicios vinculados a la gastronomía, entre ellos el tour culinario que aparece en ese *National Geographic*, pero también *caterings* de todo tipo (desde *coffee breaks* hasta matrimonios) y actividades relacionadas con el vino como degustaciones y *wine dinners*. Liz está preparándose para titularse como *somme-*



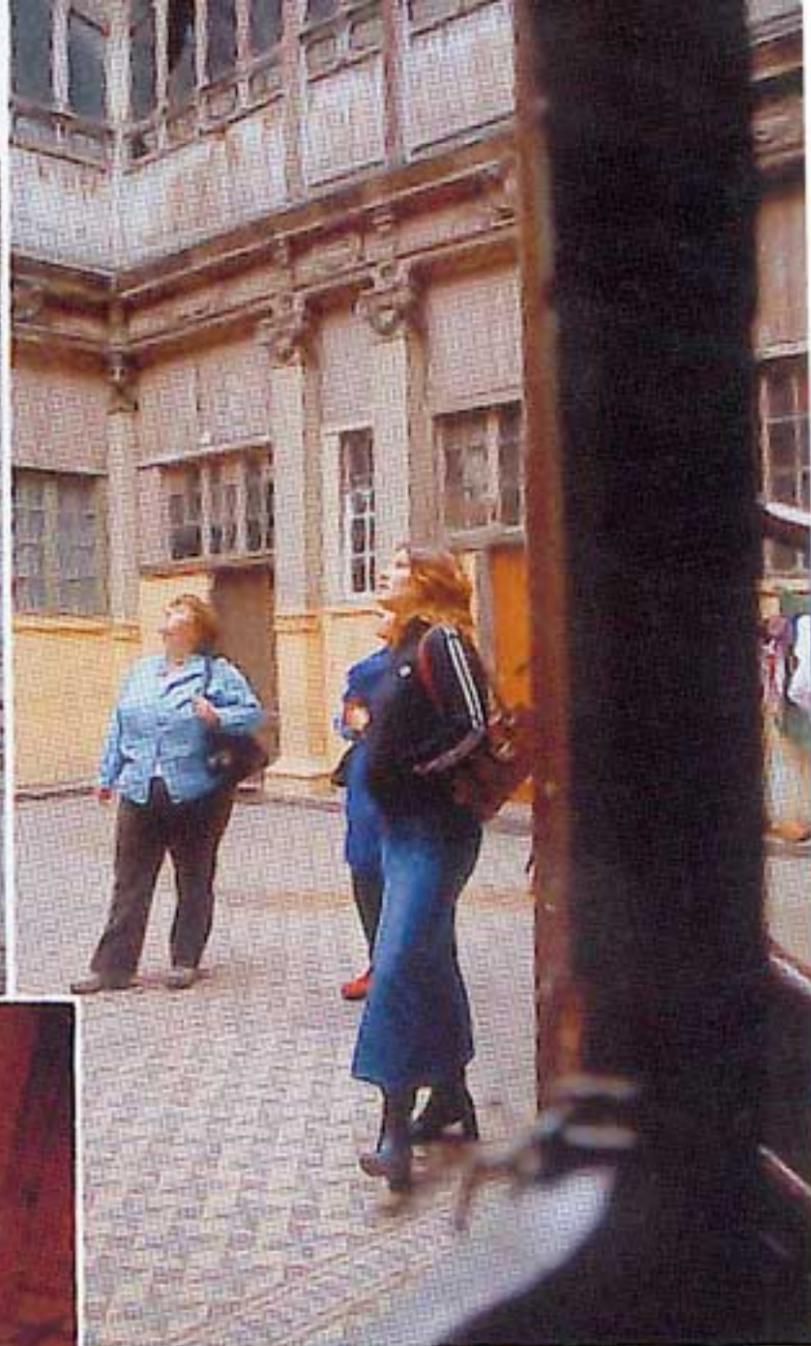
*lier* en la única entidad capacitada para ello en nuestro país, en un curso que consta de tres intensos niveles.

El amor por la cocina le viene de su madre banquetera, y aunque Liz es más bien autodidacta en estas lides, es una amante de los productos frescos y autóctonos, de las nuevas combinaciones, de la comida liviana y gustosa, de la simpleza y elegancia informal gastronómica. En el estilo del Jamie Oliver (el *naked* chef inglés, con quien estuvo en un programa de televisión en Estados Unidos). Caskey es lectora e informada. Para los aún no iniciados recomienda a Ruth Reichl y su delicioso libro autobiográfico *Tender at the Bone*. Lee y practica a la vez. Su *loft*

que partió siendo casa se ha convertido en un laboratorio: mezclas, combinaciones, cocciones, etc. Es así como se ha ganado la preferencia y confianza de importantes empresas extranjeras que eligen su servicio del tour para agasajar a sus invitados internacionales con una propuesta distinta, original y de calidad, claro. Liz oficia de guía turística de su barrio -Brasil, Yungay-, de experta conocedora de las ferias de la zona, como cocinera y anfitriona. Muy a su estilo eso sí.

## La mañana con Liz

La cita es en la estación del metro República. Liz se reúne con sus clientas, que esta vez son tres norteamericanas que han venido al país



El tour culinario de Liz Caskey aparece nada menos que en el número de julio de National Geographic Traveler. El periplo comprende las calles Concha y Toro, los barrios Brasil y Yungay, donde ella destaca la arquitectura europea y los cités del lugar, para luego ir de compras a una feria libre de la calle San Pablo y terminar cocinando y degustando en su amplio y luminoso *loft*.

por distintas razones y que la han contactado en forma independiente. Nadie se conoce. Una de ellas, Robin, es primera vez que viene a Chile, y la razón es insólita: es una especie de fan de las teleseries latinoamericanas y la última por la que perdió la cabeza fue *Amores de mercado*. Aterrizó aquí y lo primero que hizo fue correr hacia el Mercado Central. No encontró a Peyuco, claro, pero cumplió su fantasía. Este es su segundo día en Santiago y las ferias y mercados siguen siendo parte de su peregrinación.

El tour parte a las 11 de la mañana en la Plaza de la Libertad de Expresión, en la calle Concha y Toro, y el recorrido sigue por las calles del barrio Brasil y Yungay, mientras Liz cuenta con soltura parte de nuestra historia arquitectónica: cités, construcciones de estilo europeo





**Liz en su *loft* en plena faena. El plato de fondo de ese día fue salmón con cobertura de pasta verde, espárragos y confitura de cebollas moradas. El de otro día puede ser congrio dorado con costra de chuchoca, reducción de jugo de pomelo muy aliñado con merkén, chalotas, paprika y otras delicias saborizantes, servido con segmentos de pomelo trozado y un poco de rayadura. Lo suyo es la experimentación.**

dada la moda de la época, la Basílica del Salvador apenas sostenida por unas estacas en Moneda con Almirante Barroso que no habla bien de nuestra cultura de patrimonio cultural. Es una excepción eso sí. Las turistas manifiestan su intención de entrar a la iglesia del frente de la plaza Yungay, pero Liz responde que en este país las iglesias se mantienen cerradas mientras no haya oficios, por eventuales robos. Cuenta también con soltura acerca de la Guerra del Pacífico, de la figura del roto chileno, de un arquitecto italiano autor de la mayoría de las iglesias de los alrededores. Se ha preparado esta chica.

La primera parada es en la feria que martes, viernes y domingos ocupa la intersección de las calles San Pablo con Herrera hacia el norte. El día no está bonito -algo pasa que no parte esta primavera- pero el brillo de las manzanas, pimentones, mandarinas, frutillas y de un cuanto hay iluminan las caras y abren el apetito de los futuros comensales. Liz ya ha dispuesto el almuerzo y le faltan sólo un par de cosas: espárragos, ciboulette, ají verde, limones para el pisco sour. Los feristas la conocen de sobra y le van ofreciendo lo mejor que tienen. "Estas son las mejores pasas que he comido en mi vida", dice delante de un puesto de frutos secos y compra una bolsa para ofrecer a sus coterráneas. Se detiene en las lúcumas y las chirimoyas y explica cómo se preparan estas frutas tan nuestras. La prominente presencia peruana en el país queda manifiesta en un puesto de sus especialidades: maíz negro y ese de grano grande y blanco que acompaña tan bien el cebiche, hay muchos ajíes distintos y entre ellos el temible rocoto, por su-

puesto. Son cerca de las 12:30 y emprendemos rumbo a la calle-pasaje Lucrecia Valdés.

El *loft* de Liz está en una de las primeras casas remodeladas del sector de la Peluquería Francesa. Un espacio amplio, de un solo ambiente, claro, dos niveles, y con una antigua tina de baño a la vista. La cocina incorporada es bastante chica pero todo está en su lugar. La mesa está puesta. Alguien se ofrece para exprimir limones mientras Liz comienza a armar su menú. El resto descansa, pasea por el departamento, hojea alguna revista, mira los modernos cuadros que hay en las paredes. El pisco sour queda delicioso y distinto: tiene rayadura de jengibre fresco. La proporción que usa Liz es de dos por uno y la verdad es que funciona; bastante menos cabezón para la hora de almuerzo. Liz pone los espárragos en una fuente de greda, un poco de aceite de oliva Kardemili, sal y pimienta y al horno. Saca del refrigerador una crema de habas con algo de arvejas también y un toque de mandarina. Es una sopa fría que servirá luego con un ostión sellado, sin coral, explica, porque para los gringos puede resultar un sabor un poco fuerte. Le pedimos que los salte igual, y que los deje aparte. Se dispone a preparar los medallones de salmón a los que les agrega una pasta de cilantro, ciboulette, perejil y aceite de oliva, para el sabor y también para que el pescado mantenga su humedad. Y al horno. Pela y corta cebolla morada que se va reduciendo en su jugo y con el de unas cuantas mandarinas. Al final, un toque de miel. Está todo listo. La sopa fría queda fenomenal con el contraste del ostión caliente más un sutil roseado de caviar negro. Perfecta mezcla de tex-

turas y sabores. La aspirante a *sommelier* tiene dispuesto un sauvignon blanc 2003 para acompañar. Las norteamericanas -para las que puede ser un poco fuerte el coral del ostión- lo prueban y quedan encantadas todas. No hay como probar de todo, dice el refrán. El pescado sale del horno junto con los espárragos tostados y crujientes, y se sirven los platos con la confitura de cebolla. El comentario de rigor es la maravilla del sabor de nuestros productos del mar y de la importancia de los tiempos de cocción. "Es tan difícil comer el pescado a punto en este país", sentencian las que ya conocen algunos de nuestros pecados. Las visitas saben de cocina. El pinot noir reserva de Cono Sur que acompaña no es del gusto de una de ellas. Y lo manifiesta. Se crea una suerte de discusión acerca de los aromas en el vino. Nada para alarmarse. Eso sí, el mismo vino ha sido dispuesto para el postre por lo que ella vuelve encantada al pisco sour. No hay drama. Nadie se siente, todo sigue su curso con normalidad. Un *crumble* de frutillas que se preparó en moldes individuales se vierte en el plato ya entibiado. Funciona muy bien con la expresión frutal fresca del vino de Casablanca. En un giro inesperado, de los comentarios gastronómicos y las alabanzas para la dueña de casa, el tema se traslada a las elecciones en Estados Unidos. Tres demócratas y una republicana han disfrutado de una de las mejores cosas que Chile tiene que ofrecer: los productos naturales de sus costas, sus frutas y verduras, sus vinos. Y se entiende mejor por qué la nota del National Geographic Traveler le dio tanto protagonismo al tour culinario de barrio de Liz Caskey. ©