placeres

ingredientes frescos para vivir mejor

foodie Traveller

Especial viajes + 5 Malbec

septiembre/octubre 23

7 804615 810008 00179

"Comer bien al aire libre es lo que viene"

Karen Gilchrist/Empresaria

Empresaria del buen vivir. Puso en marcha la Ruta del Vino del Valle del Maule y la Noche del Carmenère para luego derivar a las asesorías y al turismo de vino desde su propia "boutique" de viajes a medida. Es pionera del turismo de intereses específicos.

¿Tus coordenadas gastronómicas actuales?
En lo posible busco lugares fuera de Santiago, si no es así, un espacio al aire libre, con terraza, propuesta gastronómica entretenida y saludable es lo que me motiva. Comer al aire libre es lo que viene.

¿El primer destino foodie que recuerdes?
Hace muchos años junto a un amigo en el Sur de Francia siguiendo una biblia gastronómica. Toda una experiencia.

¿Qué características tiene que tener un destino para ser foodie?
Aparte de variado y rico en sus productos debe transmitir alegría. La gente viaja a pasarlo bien.

¿Cuál es para ti uno de excelencia?
Aunque tengo más de un favorito, no puedo dejar de pensar en Francia.

¿La mejor recomendación que te han hecho para viajar a comer?
El restaurante Elliotts en Seattle, las ostras y los pescados de roca son un sueño. Las mejores ostras que he comido después de las chilotas.

¿Un par de destinos foodies en Chile?
Algunos restaurantes en las viñas como House of Morande, Viña Matetic, Indómita, Viña Viu Manent, Viña Santa Rita o Los Pezcadores en Quintay y La Casita de Barriales en Colchagua.

¿Tu favorito?
La casa de mi papá en Chiloé.

¿Lo que no falla como merienda en un paseo foodie?
Sauvignon Blanc o Pinot Noir, caracoles de mar, locos, queso de oveja, jamón serrano, aceitunas, pan fresco y agua mineral sin gas.

Tú has comido en distintos lugares del mundo y en viñedos muy distintos... ¿Cuál es tu favorito?
El restaurante "La Table du Lavoir" del Chateau Smith Haut Lafitte sigue siendo mi lugar preferido por su hermosura, tranquilidad y calidad de servicio.

¿Tu menú imbatible?
Ensaladas verdes con palta acompañadas de un rico aliño, pescado fresco y mousse de chocolate con frutos rojos es mi placer culpable.

¿Qué alimento considerarías de gusto foodie universal?
Variedad de jamones, quesos y muchos panes frescos.

¿Personaje que inspire un ojo foodie como el tuyo?
Más que un personaje, la programación de "Travel & Living".

¿Algún libro, novela o poema foodie?
Vino y Compañía de Mariana Martínez. Es uno de los más completos y sabrosos de Chile.

¿Algún mercado gourmet preferido?
El mercado de Aix en Provence en Francia o Grandville Island en Canadá.

¿La revista o sitio web que más interpreta tu lado foodie aparte de Placeres?
Wine Country Internacional y el sitio web es www.winecountrynetwork.com.

¿La mejor bebida para una conversa foodie?
Un Pinot Noir del Valle de San Antonio para romper el hielo, luego un Cabernet Franc del Valle del Maule y un Seña del Valle del Aconcagua.

Tu picada para la compra foodie.
El Emporio Nacional ubicado en el barrio Bellavista.

¿Qué comes o tomas cuando vas en un avión?
Jugo de tomate, en la tierra lo detesto y en el aire me fascina.

¿La mejor línea aérea que te ha tocado viajar en el mundo?
Alaska Airlines.

¿Aeropuerto del que tengas un buen recuerdo?
El aeropuerto de Tepual en Puerto Montt, pero sin tormenta eléctrica.

Karen recorre en estos momentos Napa Valley en bicicleta. Así perfecciona uno de los productos estrellas de su portafolio en www.winetravelchile.com. Asegura que las viñas chilenas tienen un gran potencial para esos paseos, que cada vez tienen un grado más alto de dificultad.