



## Planeta WD

**Se venden productos gourmet de primera, se aprende a cocinar y además se prueban en la carta de su brasserie. Todo eso pasa en World Delicatessen. POR PAOLA DOBERTI**

Un martes cualquiera de enero, a las 7 de la tarde, cuatro personas solas –tres hombres y una mujer– toman pisco sour en la terraza del World Delicatessen en Nueva Costanera, media cuadra más abajo de Sur Diseño. Un par de minutos después salen a buscarlos para comenzar la clase de cocina ya dispuesta al fondo del local. Ese martes Giancarlo Mazzarelli, socio y chef del Puerto Fuy y motor de este nuevo estilo de tienda gourmet en Santiago, dispuso el mero para la preparación y montaje del plato, en lo que consiste básicamente la clase. El mero que presenta la carta lo describe braseado en salsa de anguila, papas hilo, coulis de tomate y aire de sésamo. Una de las gracias de este lugar es que lo que se cocina, lo que ofrece la carta y lo que se compra es lo que hay. Por eso fue que cuando terminó la clase y nos encontramos con un conocido que había asistido, supusimos que uno de esos meros, hechos por alguno de los alumnos de Mazzarelli que habían tomado fresquísimo pisco sour, fue el que llegó a nuestra mesa. Y si el plato nos había parecido muy bueno por su excelente materia prima, elegante y armonioso, esta historia lo hizo además entretenido, cercano y posible. Cualquiera –bien dirigido, claro– ¡puede hacer aire de sésamo!

World Delicatessen es un lujo y un agrado. Un lujo por los productos que ofrece esta tienda, brasserie, taller de cocina; todo de primerísima calidad y también de primera necesidad, como bandejas de frutos rojos como las del supermercado; aunque, seamos justos, lo que prima son los buenos quesos, el caviar francés, el foie gras, las trufas o el lomo apanado en grana padano (que por supuesto está en la carta) en porciones individuales, listo para llevar. La selección de sales es magnífica –ahumadas, con rosas, cítricas, en escamas, en fin–. Probamos algunas con buen aceite de oliva del Maule embotellado especialmente para WD. Y lo que definitivamente nos robó esa noche fue el foie gras con membrillo y murtila, delicioso y untuoso hígado, muy bien hecho (hasta la porción de membrillo y murtila se encuentra lista para llevar si opta por preparar el foie gras en casa). Semejante delicia requiere técnica y para eso están las clases, en las que, ojo, participan otros jóvenes y talentosos chefs como Tomás Olivera, del Ritz; Alex Dioses, de La Mar, y Matías Palomo, del Sukalde.

La atención de WD es profesional, esmerada, especialmente “educada”, me atrevería a decir. Atento e informado sommelier. Este lugar requiere muchas visitas para descubrir, experimentar y disfrutar todo lo que ofrece.

*Nueva Costanera 3664, teléfono 7894047*

### ► Reapertura del Emilio y C

Con una fiesta dijo Emilio Peschiera que celebraría la reapertura del Emilio. En el almuerzo regado y entretenido con el que inauguró este reapertura dio una muy buena noticia: su chef Héctor Ruiz anduvo todo este tiempo no de parranda ni de vacaciones sino que preparándose en Lima en las cocinas del Malabar, una de las propuestas culinarias más interesantes de la capital peruana actual. Mientras tanto, el vecino C, que también reabrió sus puertas y ventanales (los motivos del cierre de ambos restaurantes fueron los mismos), viene más cargado que nunca con su dueño y chef anunciando que aún no tiene competencia.

### ► De boca en boca

Fue una experiencia. Primera cata de jamones. Secretos de la Unión (jamones curados y madurados artesanalmente de carnes de alta calidad) llegó a mi casa con cinco piezas: llama, jabalí, cordero, vacuno, wagyu.



La cata fue de menos a más: el de llama, fresco pero fuerte, crudito, como para un jerez, según dictaminó un espléndido sommelier que nos acompañaba esa noche. El de jabalí al merkén, muy especiado quizás, pero con buen picor final; el de cordero ahumado, intenso, con excesivo gusto a “cordero” a mi entender; el de vacuno ahumado, para paladares que buscan corrección, no aventura; y bueno, finalmente el de wagyu, un espectáculo con su grasa infiltrada e integrada, sensación y sabor a mantequilla, a buen queso, delicioso, largo y redondo. Los cabernet franc que acompañaron funcionaron perfecto. Para los sibaritas, los jamones patagónicos Secretos de la Unión se encuentran en el Jumbo Alto Las Condes (en sobres de 36 y 100 grs), Globe Italia ([www.globeitalia.cl](http://www.globeitalia.cl)) y también se despachan a domicilio ([www.secretosdelaunion.com](http://www.secretosdelaunion.com)).