

Columna



Dulce invierno

Por Chef
Marco Farias



La mayoría de nosotros solemos tener más ganas de comer cosas dulces en invierno, y es que con la llegada del frío también aumenta la necesidad que el cuerpo tiene de alimentos. Como los postres son uno de los platos que aportan mayor cantidad de calorías, en época de frío se convierten en los protagonistas.

Sabores intensos, frutas de temporada y postres para la ocasión nos harán endulzar el invierno con una lista deliciosa de ideas que podemos llevar a cabo para pasar un dulce invierno. Más aún, ahora que contamos con berries incluso en invierno, qué mejor oportunidad para aprovecharlos y pasar el frío con un exquisito pie de limón con arándanos, un tentador flan de leche con frambuesas o un suave mousse de frutillas.

Encuentra estas y otras ideas de recetas en www.hortifrut.cl y disfruta de todos los beneficios de los berries este invierno.

Artículo

¿Gourmet o Gourmand?

Muchos utilizan el término indistintamente, pero en su origen hay ciertas diferencias poco conocidas: un "gourmet", generalmente se relaciona con una idea asociada al arte de la buena comida y del buen beber. Mientras que en las antiguas enciclopedias se define "gourmand" como un "amor refinado y sin control por la comida".

La polémica entre ambos términos se inició hace ya varios años y ha estado encabezada por los más expertos críticos culinarios. Algunos dicen que sólo merecen ser calificados de "gourmet", ya que la palabra "gourmand" -para el francés común- tiene la connotación de glotonería y con el tiempo ha ido adquiriendo matices despectivos.

Sin embargo, ambas palabras se refieren al gusto por la buena comida, tanto los gourmand como los gourmet, son capaces de disfrutar de aquellos sencillos placeres comestibles y el buen beber, en eso, ¡todos están de acuerdo!.



¡Nuevo té de arándanos!

Este invierno relájate y disfruta de una exquisita taza de té, con las bondades que te ofrecen los arándanos.

El té es la segunda bebida más consumida en el mundo, después del agua. Se le atribuyen importantes beneficios para la salud e investigaciones han descubierto que su consumo contribuye a un menor riesgo de enfermedades cardíacas, ya que contiene antioxidantes que ayudan a mantener sanas las células y los tejidos: ¡doblemente beneficioso es el té de arándanos que puedes encontrar en Berry House!

Prueba el delicioso té de arándanos Bentley's en sus dos variedades: té verde o té blanco, que te harán deleitar cada sorbo. En su elegante presentación en tarro de 50 bolsitas selladas en sobres de aluminio para mantener toda su frescura por más tiempo.

Encuentra éste y otros productos en **Berry House**: Centro Comercial Las Pataguas, Av. José Alcalde Délano 10.682, local 4, Lo Barnechea. **Fono:** 955 4699. **Escríbenos a:** berryhouse@hortifrut.com



Sebastián Gamboni, chef ejecutivo Zinnia:

“La cocina es un tema de vocación”

Con 31 años, el chef Sebastián Gamboni encabeza el recientemente inaugurado restaurant Zinnia. Un ambiente clásico, con toques modernos que llega a complementar la oferta gastronómica de Nueva Costanera.

¿Qué te motivó a ser chef?

Siempre me gustó la gastronomía, desde muy chico me llamó la atención el tema y me gustaba ver a mi mamá cuando estaba cocinando, a los 13 años ya hacía ñoquis, por ejemplo y me gustaba bastante el tema. Nunca pensé en estudiar otra carrera y por lo mismo hoy puedo hacer lo que me gusta, la cocina es un tema de vocación.

¿En qué consiste la propuesta de Zinnia?

Zinnia lleva poco más de dos meses abierto y ha tenido una muy buena aceptación. Hacemos comida mediterránea, preparaciones clásicas y somos un

restaurante con precios asequibles para todo tipo de público, tanto para la hora de almuerzo como para la noche.

¿Qué te parecen los berries de Hortifrut?

Son realmente muy buenos, tienen bastante duración y llegan con una calidad excelente, listos para usar. Como proveedor, Hortifrut nos da la posibilidad de tener berries todo el año y usarlos de distintas maneras. En Zinnia, por ejemplo, tenemos un postre con mix de berries y una espuma de berries que tiene muy buena aceptación, también los usamos mucho en tragos.



Entrevista al Chef