

VALENTINA CAIOZZI:
“QUÉ GANAS DE SEGUIR HACIENDO MÚSICA PARA CINE, PERO VAYA QUE CUESTA”

La hija de Silvio Caiozzi ha cosechado numerosos premios por la música de “Y de pronto el amanecer”, la última película de su padre. También embarcada en la dirección de arte, habla de la deuda de Chile en el apoyo a la cultura y de los prejuicios de género que, lentamente, comienzan a desaparecer. **por Nicolás Lazo**

AUNQUE NO RECUERDA MUY BIEN POR QUÉ, Valentina Caiozzi cuenta que ese día de 2018 las cosas no le habían salido bien y que su ánimo no era de los mejores. Sin embargo, todo cambió cuando sonó el teléfono y escuchó la voz de su padre, el aclamado cineasta Silvio Caiozzi, quien le dio la noticia: la película “Y de pronto el amanecer” había ganado el premio a la Mejor Música para Cine en la 51ª versión del Festival de Cine de Viña del Mar. La celebración quedaba en familia: la cinta, dirigida por el padre, tiene música producida, compuesta y arreglada por la hija.

—Para que veas que pasan cosas buenas y malas en un mismo día —agregó él. No es el único galardón que ha recibido la banda sonora de “Y de pronto el amanecer”, un filme donde se relata la historia de un escritor, interpretado por Julio Jung, que huye de Chiloé y regresa 45 años después. En noviembre de 2018, el *soundtrack* —basado en piezas de Luis Advis— fue premiado en el Festival de Cine Latinoamericano de Trieste, Italia, y en julio pasado recibió un premio Pulsar en la categoría Mejor Música para Audiovisuales.

En esa última oportunidad, Valentina Caiozzi escuchó a los presentadores pronunciar su nombre con una mezcla de emoción e incredulidad. Subió al escenario, tomó el galvano y, de pie frente al público del Teatro Teletón, no pudo o no quiso ocultar su alegría, aunque tampoco sus aprensiones por el poco apoyo que se presta al cine nacional.

—Qué ganas de seguir haciendo música

para cine, pero vaya que cuesta —dijo al final de su breve intervención.

TRAS BAMBALINAS

—Lo primero que se tiende a decir es que se hace poco cine, pero lo real es que no es tan poco —reflexiona sentada en el comedor de su colorido departamento en Las Condes, donde abundan los diseños de calaveras y las referencias a Los Beatles—. Se están produciendo 40 películas al año. Eso no es poco. Pero de esas, ¿cuántas uno conoce? Tres, cuatro, con suerte. Son las que logran llegar al apoyo de difusión, sin discriminar si son buenas, malas o más o menos.

Respecto al reciente anuncio de BancoEstado, que decidió poner fin a su programa de fomento al cine chileno, la compositora opina:

—Es atroz, fatal. (...) Un camino consiste en que se abra otro fondo. Sería bacán. Obvio. Pero, quizás, el mejor camino es modificar la ley; que se esté obligado a que un canal pase una vez a la semana algún estreno o un aviso de películas chilenas, o que en los tráilers de los cines estén obligados a ponerlos. Meter modificaciones que ayuden a la difusión sin tanta letra chica, ojalá.

Además, piensa que deberían existir más festivales de cine con categorías dedicadas a las bandas sonoras y, en general, cree que la audiencia aún no presta tanta atención a la música de los filmes, la que tiene la capacidad de imprimir más o menos emoción en una escena.

—La gente no se plantea que existe la



La compositora combina la música con la dirección de arte.

RESTAURANTES / CRÍTICA

Casa Garla NOVEDADES VIEJAS

POR *Ruperto de Nola*



¿POR QUÉ HABRÍA UNO DE TENERLE FE A UN COCINERO QUE LE PROMETE GOZAR DE LA MÁS DELICIOSA COMIDA CON SOLO UNA CONDICIÓN: QUE ÉL ELLJA LOS PLATOS? Y nueve, nada menos. La pregunta es especialmente pertinente cuando se trata de varios cocineros jóvenes, sin el respaldo de una larga trayectoria.

En “Casa Garla” hemos comido un menú fijo —desconocido previamente— de nueve “tiempos”. Término que describe bien la materia, que no alcanza a ser un plato, sino sólo un bocado. Se trata de un sistema o método ya viejo (en boga en Europa, allá por los años 70). Antecedentes más próximos hay en la Cataluña de Adriá, que decidió poner fin al experimento. Y más cerca de nosotros, también. No hay otras opciones.

La concepción de fondo es que comer no tiene nada que ver con alimentarse: uno no come para satisfacer, cultivadamente, sus necesidades tróficas, sino por varias otras razones posibles, como la mera diversión. Esto de separar el placer de la función daría para largo. Pero, en fin, hecha esta aclaración, que podrá ayudar a Usía a tomar

decisiones, entremos en materia.

Los nueve tiempos ofrecen algunos luminosos claros, y algunas oscuridades. Entre los primeros están los panes iniciales, bien hechos, agradables, y, luego, un trocito de “brioche” montado con tres ostras. Se quema incienso a las deidades culinarias de moda (¡Santa Epatación, *ora pro nobis!*) con unos trocitos de pejerrey crudo con “leche de castaña acebuchada”, cuya función es parecida a la de la “leche de tigre”, y con un plato —decididamente no logrado, catalogable entre las oscuridades— de pulpo asado con un caldito puesto por encima, trozos de alguna verdurita cruda (nos pareció *mange-tout*) e hilos de algún tubérculo encurtido, a la coreana. En otro caso, la búsqueda de novedad transforma un trozo de cordero asado en una bolita de carne deshilachada envuelta en hojas de acelga (hace años, Mazzarelli envolvió de ese modo erizos en espinacas: una gloria): se disfrutaría más el cordero tal cual, con solo el delicioso puré de topinambour que lo escolta. La moda de verter caldo en el plato, en otro “tiempo”, impidió que unas finas láminas fritas de algo, cumplieran su fin de dar crocancia

Sapiens HOMO VEGANO

POR *Esteban Cabezas*



TAN ANTIGUO, QUE DEBE HABER SIDO EN EL SIGLO PASADO, fue un célebre *spot* que marcaba la dicotomía entre lo saludable y lo sabroso (aunque la margarina, que se suponía juntaba ambos atributos —a diferencia de la mantequilla—, ha resultado finalmente al debe). Pero en fin. Este encuentro entre lo bueno para el hambre y lo apto para el alma, a veces, falla en los restaurantes vegetarianos. Y más aún en los veganos. La razón es que a veces, nuevamente, se lanzan a adaptar recetas pensadas y probadas con la inclusión de la proteína animal en la mezcla. Y en vez de lograr un buen original producen una copia deficiente, todo en nombre de la ideología.

Esto, en este pequeño lugar del barrio Italia llamado Sapiens, apenas ocurre. Porque en una especialidad en que lo vegano ha creado gloriosos desastres, la pastelería, aquí salen más que bien parados. Su pastel de zanahoria (\$3.600) supera a una buena cantidad de sus pares de la capital, con harina integral y endulzado con panela (suerte de chancaca). Lo mismo su *chee-*

secake de *berries* (\$3.600), con base de almendras y dátiles, y una *mousse* de castañas de cajú. Un par de ejemplos afortunados y muy recomendables (aunque hay que ser un poco más osado como para probar su *mousse* de chocolate y palta, bautizado como *Museología*).

Después de esta partida por el final, hay que consignar que se trata de un espacio de tamaño medio, en el que se respira buena onda (al punto que te regalan una cita citable junto al vuelto. En este caso: “La felicidad es interior, no exterior, por lo tanto, no depende de lo que tenemos, sino de lo que somos”... *awww*). La cocina no es lenta y la atención es un pelín dispersa, pero bajando la neura, todo funciona.

Tres fueron los platos probados, con distinta fortuna. Primero, un mayúsculo burrito de porotos negros, arroz integral, choclo, hojas verdes y pebre, el Cariota (\$5.600). Tan sabroso como llenadorísimo (hay otros más cargados a la lenteja y a la quínoa). Lo otro fue una *vurger* (no burger, obvio) de camote y poroto negro, pepinillo, palta y tomate, la Boniato (\$6.800). Nueva-



(esto de las texturas es complicado en este estilo de cocina). Y las tres rebanaditas de magret de pato fueron tan, tan delgadas que su sabor no logró sobreponerse al de la dulce salsa (Curnonsky decía que la buena cocina es aquella en que las cosas saben a lo que son).

En fin, creemos que los platos dulces son, claramente, los mejores (bien por los chefs pasteleros): buenos helados (el de apio, con algo de raíz de apio, delicioso), ricos *petit fours* (salvo un frustrado merenguito). Precios: \$39.000 por persona sin maridajes; \$54.000 con ellos (y con la correspondiente perorata del garzón). Hay una muy interesante carta de vinos, a buen precio.

Cirujano Guzmán 194, Providencia. 228946240.



mente una maravilla de sabor + salud, aunque los bastoncitos de camote de comparsa, hechos de manera saludable, hacían extrañar a la buena fritura, la verdad. Y el tercer plato, una pizza de masa madre integral, la Avocada (\$6.800), sí quedó al debe. La masa nada de mal, pero el sucedáneo del queso y los trozos de palta MUY madura (y hartito hilachienta, sorry), no calzaron con el resto de la experiencia. Los champiñones más cruditos también habrían sido algo positivo.

Acompañando con un jugo del día y un té chai, la relación calidad/precio y sabor/salud son las evidentes fortalezas de este local del barrio Italia. **Avenida Italia 1206. 940302164.**

Bar La Virgen PICARDIA CHILENA

Por *Catalina Wallace*



BAR LA VIRGEN SIGUE sorprendiendo pero ahora desde una casona de cuatro pisos en el barrio Yungay. El primer piso está destinado solo a la cocina, el segundo tiene mesas y el tercer piso tiene el sector de la barra, donde preparan las especialidades de la casa inspiradas en coctelería chilena como el tradicional pichuncho, vaina, pistón o un refrescante jote con huesillo. Y en el cuarto está la mayor atracción: la terraza que tiene una imperdible vista a Santiago donde casi no hay edificios que bloqueen la vista.

Mirando su coctelería de autor, los ojos se van de inmediato al Aperol maracuyá (\$4.900) que la fruta en este caso le da un giro interesante de sabor a este cóctel que pareciera que llegó para quedarse. Pero para quienes buscan algo más atrevido está Queen Paula (\$8.900), preparación que según cuentan, se ha robado los aplausos en el último tiempo. Consiste en Gin Bombay, exprimido de pomelo, licor de naranja y un toque de goma. Perfecto para los amantes del amargor. Quienes buscan algo de picardía está el Sour de jengibre o el de ají, que dicen que cura hasta resfriados.

Erasmo Escala 2395, Santiago.

