

DOSSIER

Living

Sidney

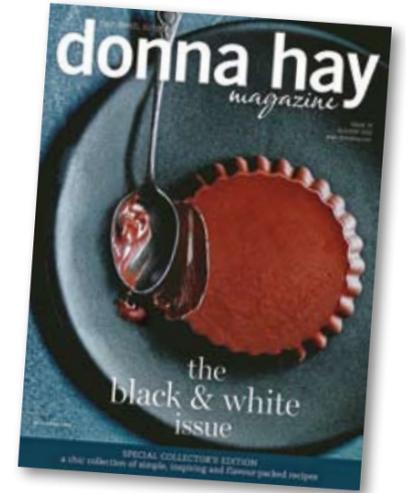
TENDENCIA 2014

ENVIADOS ESPECIALES
MARIANA KRATOCHWIL
INÉS MARINI
DANIEL KARP



TAN SIDNEY

El modo de cocinar en casa, de recibir y, sobre todo, de mostrarlo, tienen un antes y un después de Donna Hay. A los fans de su revista y sus libros, les trajimos una entrevista exclusiva. Y si no la conocen, prepárense para dejarse tentar por una mujer que revolucionó los medios y los fines.



"¿POR QUÉ USO TANTO EL CELESTE? ES UN BUEN COMPLEMENTO DEL MARRÓN, TAN PRESENTE EN LA COMIDA. ADEMÁS, PARA MÍ, ES EL COLOR DE ESTA CIUDAD"

► **Donna Hay** es sinónimo del **nuevo modo de cocinar y recibir australiano**: de divina presencia y sabor estimulante, pero **sencillo** —un **concepto** con muchos puntos de contacto con el estilo de vida general—, y **por eso abre este dossier**. El último número de su revista tenía una yapa de lujo sobre su lujo habitual: en vez de una, **dos tapas** suaves y brillantes para su edición de colección "Blanco y Negro" (arriba y en la última página), un especial de recetas clásicas inspirado en la combinación invencible del mundo de la moda. Pero **su paleta habitual** tiene como centro **los azules**.

CADA RECETA PARA SU REVISTA, LIBROS O COLUMNAS SEMANALES SE PRUEBA, SE MONTA Y SE FOTOGRAFÍA EN SU ESTUDIO -SIN TRUCOS Y CON LUZ NATURAL-, RECIÉN SALIDA DEL HORNO

Si hubo algo claro desde el principio, es que si no conseguíamos una entrevista con Donna Hay, no se iba a Sidney. ¿Por qué tanto énfasis en lograr esta nota? Porque, más allá de estar al frente de una de las revistas más populares y exquisitas de cocina y *lifestyle*, entre tantas cosas, Donna Hay literalmente transformó la manera de comer y de recibir de los australianos, lo que es lo mismo que decir que cambió su estilo de vida. O lo captó. Traslado el espíritu solar y relajado de la gente a sus platos; los invitó a abrir el paladar e incorporar los sabores asiáticos y la frescura de sus propias cosechas a su vida diaria y a las recetas de la abuelita inglesa. Y sin vueltas.

FRESCO, RÁPIDO, SIMPLE

Hay una expresión que el público interesado usa y conoce: *do a Donna*. Lo que sería sinónimo de hacer para esta noche algo rico, vistoso y con un mínimo de pasos e ingredientes. Pero lo cierto es que esa simpleza surge de una rigurosidad pocas veces vista.





Cuando llegamos a su estudio, a las nueve, todo está en marcha desde hace rato: moldes yendo al horno, el director de arte concentrado en darle el rulo justo a una cucharada de mascarpone, mil macetas de aromáticas, frutos rojos, condimentos orientales. “Con una materia prima tan fantástica, es difícil que las cosas salgan mal”, dirá luego.

CÓMO LO HICE

Aparece: jeans, suéter de hilo naranja flúo, descalza. Pero a la hora señalada, está lista para la producción en estudio: vestido de diseñador, *brushing*, maquillaje y tacos altísimos. Casi como una cámara rápida de una historia que la llevó desde sus comienzos, a los 19 años, a ser a los 25 la editora de cocina de la revista *Marie Claire* y, desde hace más de diez años, su propia marca.

► Pocas revistas gourmet tienen una redacción con cocina y estudio propio donde desarrollar el producto de pe a pa. Impensable de otro modo para un águila del detalle como Donna Hay. Acá, parte del impresionante surtido de vajilla y utilería usada para el estilismo.



“TODO ESTÁ EN LA FOTO. ES LO QUE LLEVA AL LECTOR A IMAGINAR LOS SABORES, BUSCAR LA RECETA Y DESCUBRIR QUÉ FÁCIL ES”. LOGRA EL EFECTO, ENTRE OTRAS COSAS, USANDO VAJILLA BLANCA O DE COLORES LISOS, MUCHAS VECES EN UN TONO TAN IDENTIFICABLE QUE ALLÁ SE CONOCE COMO EL “DONNA HAY BLUE”



MIRADA EXQUISITA, EFECTO ESPECIAL.
TODOS QUIEREN EN CASA UN TOQUE DE
HAY. Y PARA ESO CREÓ Y EDITÓ UNA LÍNEA
DE VAJILLA, ACCESORIOS Y UTENSILIOS
QUE SUMAN AL PLACER DE RECIBIR

► Nuestro desayuno no está demasiado lejos, pero **quién le dice que no a Donna Hay** cuando te acerca **una porción extra large de torta** que acaba de hacer, en este caso, con la asistencia de nuestra directora editorial, **Mariana Kratochwil**. "Podría estar tooodo el día alisando la cobertura hasta dejarla perfecta: me hipnotiza", dice, sin poder contener la risa.



LA SIMPLEZA QUE TRANSMITEN SUS LEGENDARIAS IMÁGENES SURGE DE UNA RIGUROSIDAD Y UNA PASIÓN POR EL DETALLE POCAS VECES VISTA

—¿Siempre tuviste tan claro tu concepto?

—Sí. Me parece que mi proyecto surgió de la simple frustración. Me cambiaban las cosas, mi foto favorita terminaba siendo la más chica de la nota. Entonces, en mi estudio, un día puse esas imágenes descartadas armando una maqueta. Para mí, para darme el gusto. ¡Y se corrió la voz de que estaba por lanzar mi propia revista! Ese chisme me hizo dar cuenta de que los demás lo creían posible. Y ahí empecé a crearlo yo misma.

—¿Qué distingue tu marca?

—No soy chef: escribo mis recetas para gente que cocina en su casa, no en un restaurante. Con mi trabajo y dos hijos, tengo claro de cuánto tiempo se dispone.

—¿En serio cocinás cuando volvés de trabajar?

—Todo el tiempo. Aunque parezca mentira, me relaja. Me encanta invitar amigos a comer, y siempre elijo preparar un par de cosas ricas y bien frescas antes que ocho platos, como se podría pensar. El fin de semana pasado, un amigo trajo una ensalada fantástica y yo puse en el grill unas costillas y unos langostinos (acá los frutos de mar son parte fundamental de la dieta) con manteca de pistacho que acompañé con batatas. Simple. Era domingo, después de todo.

—¿En qué cambió la forma de recibir?

—Cada vez hay menos fiestas formales y, más que nunca, reuniones en casa. Grandes platos blancos, fuentes blancas, y todos los invitados que colaboran con su especialidad. Sidney es una ciudad en la que se pasa mucho tiempo al aire libre (mirá a toda esa gente trotando, por ejemplo: miles de personas salen de la oficina al mediodía para correr o hacer una caminata) y, sobre todo, es una ciudad muy fácil para vivir.

DE PASEO CON DONNA

Termina la sesión en el estudio y salimos para retratarla frente a la Ópera, ícono de esa ciudad en la que ella brilla y reina. Y en cada parada nos sorprende bajando con un equipo impecable, en blanco y en negro, colores que, reconoce, abundan en su guardarropa.

Durante el viaje, nos recomienda restaurantes que sí o sí tenemos que conocer por su menú y ambientación. Da directivas, manda mensajes desde su iPhone y, al volver, nos damos cuenta de que, para esa noche, tenemos lista una reservación de otro modo imposible.





Al terminar, la constancia de su aprobación se da de la manera más Donna Hay posible: nos propone ir juntos a comer. Elige uno de sus restaurantes favoritos en la bahía de Woolloomooloo –junto a uno de los tantísimos muelles con amarras que refrescan la ciudad–, elige los platos, nos pregunta ante cada uno qué nos parece, nos enseña cómo armarlos. Y termina llevándonos a su heladería preferida, porque no nos la podemos perder.

AL FRENTE

Difícil volver a la rutina después de semejante jornada. Pero estamos en Sidney y nada es rutina para nosotros. El lunes, la reunión del equipo de Donna empezará, una vez más,

charlando de lo que cocinaron el fin de semana, para quién, para cuántos. De ahí surgen ideas, inquietudes y consejos.

–**Suponíamos que acá la costumbre era más salir que cocinar en casa.**

–Las dos cosas. Pero pensá que vengo de la primera generación de gente cuyos dos padres trabajaban. Hace años, cuando mis amigos venían a comer, me preguntaban: ‘¿Cómo hiciste ese pollo?’. No es un dato menor que hoy la gente tenga en su libreto tres o cuatro buenos platos para recibir. Tiene que ver con cierta autosuficiencia y estilo. No saber cocinar no es cool.

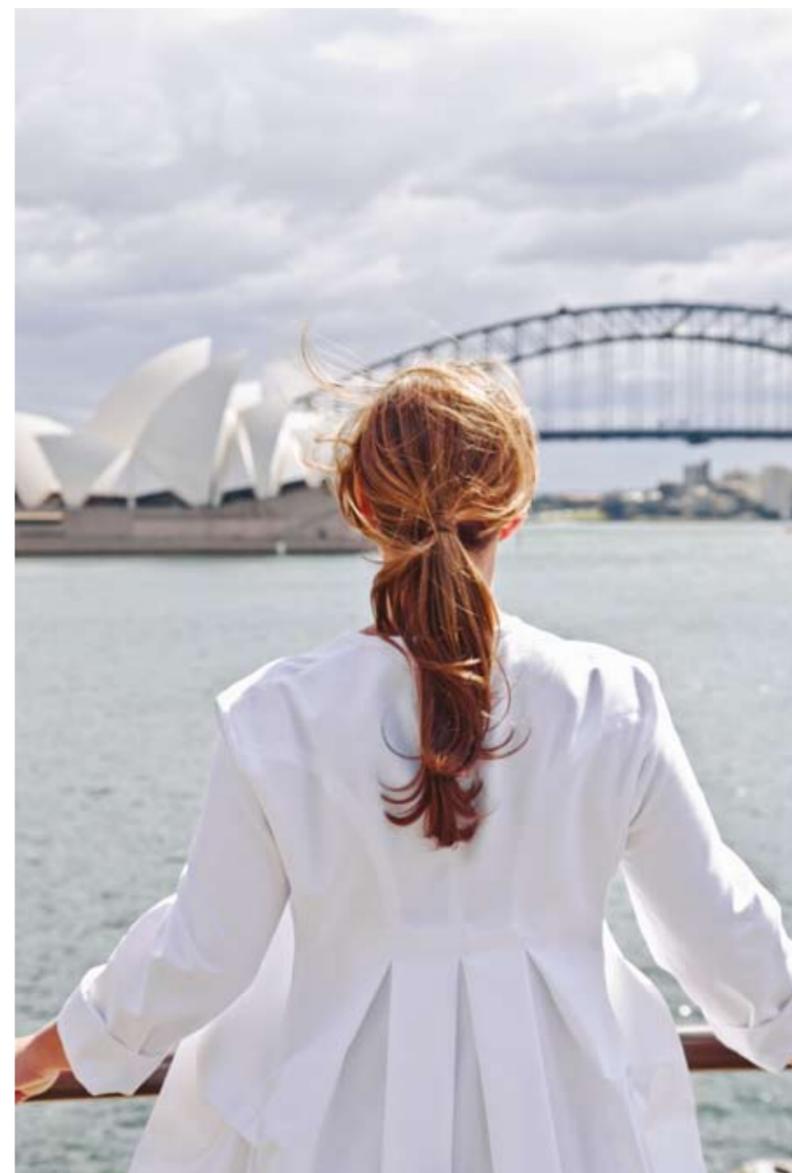
–**Se dice que, acá, vos empezaste esa movida.**

Nos mira dos segundos como pensando una respuesta políticamente correcta. Pero finalmente dice: “Yeah”. *



EN CIFRAS

- * DONNA HAY ES LA FIRMA DE COCINA Y LIFESTYLE MÁS POPULAR DE AUSTRALIA: CASI CINCO MILLONES DE PERSONAS LEEN SU COLUMNA EN LOS DIARIOS DEL DOMINGO.
- * DESPUÉS DE CASI 12 AÑOS, SU REVISTA (WWW.DONNAHAY.COM.AU), TAMBIÉN EN VERSIÓN DIGITAL PARA IPAD, SIGUE BATIENDO RÉCORDS Y TIENE SUSCRIPTORES EN 82 PAÍSES.
- * SUS LIBROS –ENTRE ELLOS, EL CLÁSICO *FAST, FRESH, SIMPLE* Y EL ÚLTIMO, *THE NEW CLASSICS*– LLEVAN MÁS DE CUATRO MILLONES DE COPIAS VENDIDAS EN TODO EL MUNDO.
- * CON SUS HIJOS MÁS CRECIDOS Y CON LA FRANJA HORARIA QUE LE PERMITE HACER EL PROGRAMA QUE QUIERE, ACABA DE ESTRENAR SU ESPACIO EN LA TV.



FRESCO Y SIMPLE. RELAJADO Y COSMOPOLITA A LA VEZ. MUY CONECTADO CON LA NATURALEZA. ASÍ DEFINE DONNA EL ESTILO DE SU CIUDAD



► **Tomas cenitales, fondos claros, brillo, frescura, nitidez y una disposición perfecta sobre el plato y la página** son algunas de características de siempre del **estilismo de Donna Hay**. Porque, por su puesto, en este proceso la **presentación** fue y es clave. La misma Hay, preparando su edición “Blanco y Negro”, confesó que parada frente a la vajilla y lista para **una rigurosa selección**, se había admirado no sólo por la variedad de tonos ofrece el blanco, sino también, haciendo un paralelo, por la cantidad de recursos acumulados con los años.