

Monthly
read

Lectura
mensual

Poeta Chileno

Alejandro Zambra



notes of:

Dry, subtle humor
Chilean cultural context
Literary fiction
Character-driven stories

notas de:

Humor seco y sutil
Contexto cultural chileno
Ficción literaria
Centrado en los personajes

book synopsis

Chilean Poet is a tender, witty novel about Gonzalo, an aspiring poet living in Santiago. After reconnecting with his first love Carla, now a mother, he becomes a kind of stepfather to her son, Vicente. The story weaves together poetry, relationships, and the daily rhythms of life, exploring how people form unconventional families and how art and language shape identity.

sinopsis del libro

Poeta chileno es una novela tierna y divertida sobre Gonzalo, un aspirante a poeta en Santiago. Tras reencontrarse con su primer amor, Carla, que ahora es madre, Gonzalo se convierte en una especie de padrastro de su hijo, Vicente. La historia entrelaza poesía, relaciones y los ritmos cotidianos de la vida, explorando cómo las personas forman familias no convencionales y cómo el arte y el lenguaje moldean la identidad.

meet the author

Alejandro Zambra (b. 1975, Santiago) is a Chilean poet and novelist whose work blends insight, humor, and literary introspection. He's known for *Bonsái*, *Ways of Going Home*, and *Chilean Poet*, works celebrated for their emotional clarity and cultural resonance

conoce al autor

Alejandro Zambra (n. 1975, Santiago) es un poeta y novelista chileno cuya obra mezcla perspicacia, humor e introspección literaria. Es conocido por *Bonsái*, *Formas de volver a casa* y *Poeta chileno*, obras celebradas por su claridad emocional y resonancia cultural



book discussion questions

- How does Gonzalo's relationship with Vicente reflect larger themes of family and belonging?
- What role does poetry play in shaping the characters' identities?
- How does the setting (Santiago vs New York) influence the characters?

preguntas sobre el libro

- ¿Cómo refleja la relación de Gonzalo con Vicente los temas más amplios de familia y pertenencia?
- ¿Qué papel juega la poesía en la identidad de los personajes?
- ¿Cómo influye el entorno (Santiago vs Nueva York) en los personajes?

Pastel de Choclo (chilean corn pie)

Ingredients (Serves 6)

Beef Filling (Pino):

1 lb ground beef
1 onion, finely chopped
1 tsp paprika
½ tsp cumin
½ cup beef broth
Salt & pepper
2 hard-boiled eggs, sliced
¼ cup black olives
Raisins (optional,
traditional)

Corn Topping:

4 cups corn kernels (fresh
or frozen)
½ cup milk
1 tbsp butter
1 tsp sugar
Fresh basil (optional but
authentic touch)

Instructions

Prepare the Pino:

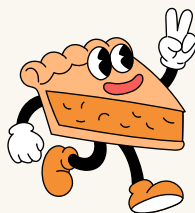
Sauté onions until soft. Add beef, paprika, cumin, salt, and pepper. Cook thoroughly. Add broth and raisins and cook for 10 more min.

Make the Corn Purée:

Blend corn with milk until thick but textured. Cook in a pan with butter and basil until slightly thickened.

Assemble & Bake:

Spread beef mixture in a baking dish. Top with sliced egg, olives, and raisins. Spread corn mixture over beef. Sprinkle sugar lightly on top. Bake at 375°F (190°C) for 25–30 minutes until golden. Serve warm.



Pastel de Choclo (chilean corn pie)

Ingredientes (6 personas)

Relleno de carne (Pino):

450 g de carne molida
1 cebolla picada
1 cucharadita de ají o
pimentón molido
½ cucharadita de comino
½ taza de caldo de carne
Sal y pimienta
2 huevos duros, en rodajas
¼ taza de aceitunas negras
Pasas (opcional)

Cobertura de maíz:

4 tazas de granos de maíz
(frescos o congelados)
½ taza de leche
1 cucharada de mantequilla
1 cucharadita de azúcar
Albahaca fresca

Instrucciones

Prepara el pino:

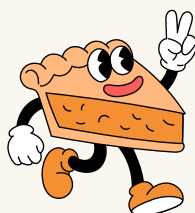
Sofríe la cebolla. Agrega la carne molida, el ají, el comino, la sal y la pimienta. Cocina bien. Añade el caldo y las pasas y cocina otros 10 minutos.

Prepara el maíz:

Licúa el maíz con la leche hasta obtener una mezcla espesa pero con textura. Cocina en una sartén con la mantequilla y la albahaca hasta que espese.

Arma y hornea:

Coloca la mezcla de carne en una fuente para horno. Agrega encima las rodajas de huevo y las aceitunas. Cubre con la mezcla de maíz. Espolvorea el azúcar por encima. Hornea a 375°F (190°C) durante 25–30 minutos hasta que esté dorado.



recipe & wine pairing

We are pairing the book with a **glass of Carménère**.
Originally from Bordeaux but now most famously grown in **Chile**, Carménère is known for its blackberry and plum flavors, with a hint of pepper.

Just like the book, Carménère is Chilean at heart, introspective and layered (like an onion, but better vibes)



Maridaremos este libro con **una copa de Carménère**.
Originaria de Burdeos pero hoy cultivada principalmente en **Chile**, la uva Carménère es conocida por sus sabores de mora, ciruela y un ligero toque de pimienta.

Al igual que el libro, la Carménère es chilena de corazón: introspectiva y llena de capas (como una cebolla... pero con mejor vibra)

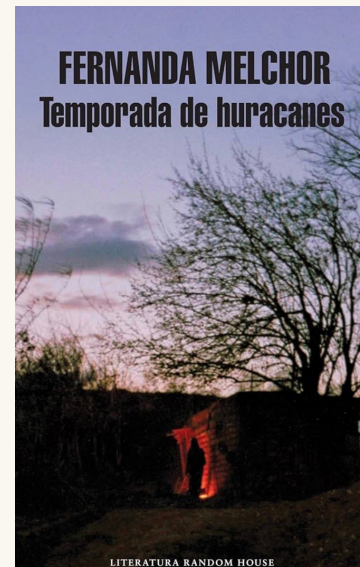
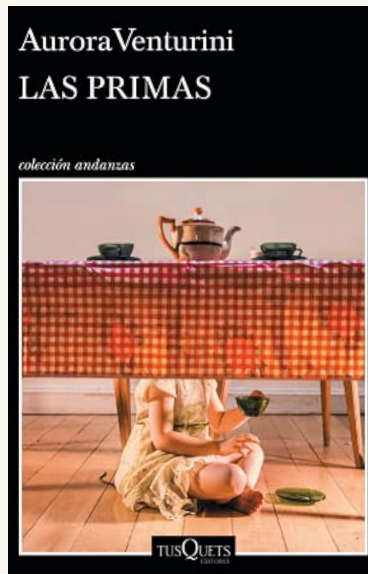
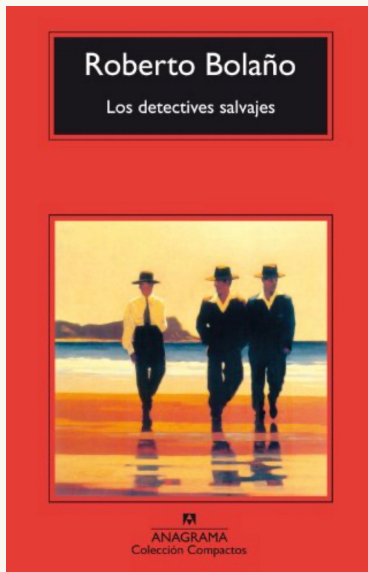


Book Ceremonia 

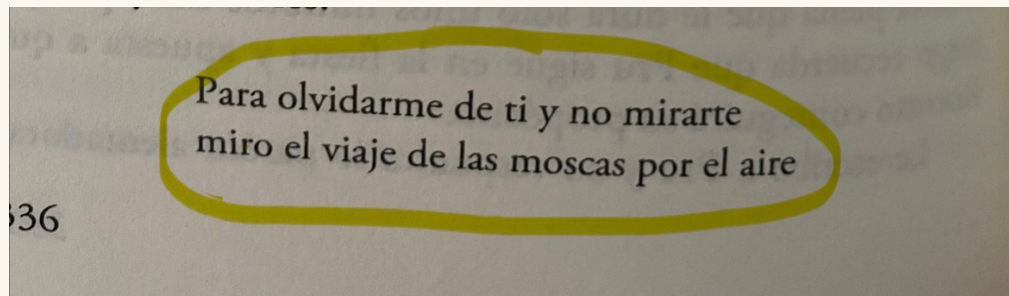


bookmatch readalikes

If you loved Chilean Poet, try:
Si te gustó Poeta Chileno, tienes que leer:



Note from the book



Book Ceremonia



@bookceremonia

Substack & Instagram

www.bookceremonia.com