

NUEVAS APUESTAS GASTRONÓMICAS FUERA DE SANTIAGO

Desde un restaurante familiar en Algarrobo que causa sensación hasta un ondero bar de Valparaíso, pasando por novedosos brunchs en Pichilemu y Viña del Mar y un prometedor bar en Valdivia. Aquí, siete nuevas propuestas, ideales si este fin de semana dejan la capital. **por Bárbara Muñoz Sotomayor**

LA CACEROLA: PARA OBLIGADA EN ALGARROBO

“Después de dos años dedicados a la agricultura y a ‘sanarnos’ de Santiago, decidimos armar un proyecto en lo que amamos hacer cada uno: yo, atendiendo público y regaloneando, y Álvaro (Grossi) cocinando”, cuenta Rodrigo Luco sobre su nuevo proyecto gastronómico, uno que se ha robado todas las miradas esta temporada: el restaurante La Cacerola, en Algarrobo, donde él hace las veces de anfitrión y *bartender*, y Álvaro está a cargo de la cocina.

Ambos son nombres más que conocidos en la industria: Rodrigo Luco estuvo 22 años en La Vinoteca, donde fue socio, y antes de eso tuvo un restaurante llamado Azul, en Montegrande. Su socio, Álvaro Grossi, que durante casi una década tuvo el restaurante Jofré, luego fue 11 años el chef ejecutivo del Liguria.

Instalados hace algunos años ya en El Yeco, al norte de Algarrobo, encontraron un lugar perfecto para emprender: una preciosa casa de dos pisos, con jardín y terraza con vista al mar, que fue construida en 1959 por el arquitecto Borja Huidobro, Premio Nacional de Arquitectura 1991.

Luego de ocho meses restaurando el lugar, el 2 de febrero abrieron allí el restaurante familiar La Cacerola, cuya carta irá cambiando “según lo que ofrezcan la tierra y el mar”. Su cocina destaca por preparaciones de cocción larga en las que usan productos nobles, de temporada y locales, siguiendo la práctica de la pesca responsable. Hasta ahora, los pla-



Choritos escabechados del restaurante La Cacerola, en Algarrobo.

tos más celebrados han sido el ossobuco a la malta con puré de porotos pallares; los pejerreyes apanados acompañados de una salsa tártara con pepinillos dulces; los garbanzos con camarones, y el estofado con ñoquis hechos en casa. Platos que, según Rodrigo, “tienen que ver con una memoria gastronómica que todos tenemos”.

“Los pejerreyes —que provienen del río Mataquito, en la Región del Maule— han sacado aplausos y los callitos a la madrileña también. Nuestro pisco sour —que es receta de Manuel Villavicencio— también ha sacado aplausos”, comenta Rodrigo Luco. También tienen preparaciones como choritos escabechados o almejas en salsa verde.

Durante otoño/invierno, abre de jueves a sábado, de 13:00 a 17:00 horas y de 19:00 a 22:00 horas. Y los días domingo, de 13:00 a 17:00 horas. Este fin de semana estarán abiertos. Avda. Bellavista 3180, Algarrobo. @lacacerola_algarrobo

OUI OUI: UN ONDERO BAR EN VALPARAÍSO

“Al llegar, lo primero que verás es el contraste entre el adobe expuesto y las



Cuatro franceses y un chileno abrieron el bar Oui Oui a fines de enero en Valparaíso.

luces colgantes, entre las murallas gastadas y el verde de las plantas, entre el piso de concreto y la madera de la barra y mesas. El ambiente es muy estilo loft-industrial y mezclamos todo lo antiguo de un edificio patrimonial de Valpo con algo más hogareño”, dice Felipe Vergara, uno de los dueños del ondero bar Oui Oui, que abrió el 24 de enero en la concurrida subida



de Cerro Alegre, en Valparaíso.

Detrás de este nuevo local hay cinco amigos: además del chileno Felipe Vergara, de Villa Alemana, están los cuatro socios franceses: Lucas y Guillaume, de Normandía, y Zoé y Tom, de París, quienes decidieron abrir un bar a 12 mil kilómetros de su país natal. “Somos los dueños, garzones, *bartenders*, chefs, diseñadores, publicistas e intento de creadores



Pizzotto, plato de Bianco, el nuevo restaurante italiano de Viña Casa Marín.

precios al alcance de todos. "Lucas dice que es como un hostel sin camas. Un lugar al que puedes llegar solo y hacer amigos de forma fácil, un punto de encuentro para conocer Valpo, un lugar donde no importa la edad ni el idioma que hables (...) Nuestro público es gente con mucha buena vibra, que no se complica por cosas básicas", define Felipe.

Oui Oui es un local de *finger food* y la preparación estrella de la carta son los *croque-monsieur*, sándwiches al estilo francés. Está el "Franchutes", que lleva salsa Mornay (bechamel preparada con queso), jamón, queso gauda y tomates secos; y el "BBC" (Big Bacon Cebolla), que lleva tocino, queso gauda, salsa chipotle, guacamole y cebolla caramelizada. Y de la coctelería de autor destacan el Moustache Fizz —que lleva manzana, Momentum, gin y tónica—; el Claro que sí —que se elabora con tequila, pomelo, tabasco, paprika y romero— y el Maia, que se prepara con gin, syrup de hibiscus, limón y pepinillos en vinagre. También tienen una buena oferta de cervezas artesanales locales y un cóctel llamado Piskiwoui, que combina, creativamente, el destilado nacional con kiwi.

"Creo que para cualquier extranjero, ya sea turista, estudiante o mochilero, Valparaíso tiene un encanto que atrae. Es difícil de explicar, no sabemos si es la

En El Brunch, en Pichilemu, tienen opciones como las tostadas con hongos o merluza.



Fidelio, inspirado en los brunch de Nueva York, acaba de abrir en Viña.

buena onda de la gente, la bien sabida bohemia del puerto o toda la escena artística local, pero es el lugar perfecto para un grupo como nosotros. Solo en Valpo la gente nos podría haber recibido de esta forma y haber logrado formar esta pequeña comunidad", dice Felipe.

Abre de miércoles a sábado, de 17:00 a 01:00 horas y de domingo a lunes, de 17:00 a 22:00 horas. Este fin de semana estarán abiertos. Almirante Montt 46, Cerro Alegre. @ouioui_valpo

FIDELIO: BRUNCH TODO EL DÍA EN VIÑA

Con apenas dos semanas de abiertos, Fidelio es una cafetería de especialidad, *bakery* y restaurante cuya máxima es ofrecer *brunch* todo el día. Además, cuentan con coctelería clásica: hay mimosa, vaina, bloody Mary, pisco sour chileno, moscow mule, mojito o Aperol Spritz.

"Quisimos abrir Fidelio porque en Viña no existía el concepto '*brunch*' bien ejecutado. Somos amantes de la cocina, y tener una cafetería con concepto de *brunch* era un sueño que estamos logrando. Por eso viajamos para inspirarnos", comenta Francisca Bickell, quien cuenta que Fidelio está ambientado en los locales de *brunch* de Nueva York. De ahí, su cuidada estética.

Además de Francisca, detrás del proyecto están Arturo Bickell y Francisco Salas, quienes ya tienen experiencia en el rubro. Este es su tercer emprendimiento

gastronómico, luego de abrir las pizzerías Roberta, en Viña del Mar y Reñaca.

De la carta de Fidelio, Francisca destaca los kimchilaquiles —desayuno fusión mexicano-coreano—, los huevos turcos —tradicional plato del Oriente Medio—, las french toasts y los huevos benedictinos de salmón, pastrami o tocino, que —cuenta— han sido un éxito. También se han transformado en favoritos del público el sándwich de pollo con palta y ensalada coleslaw, hecho con pan brioche casero, y en la parte dulce, los pancakes de banana nuez y los canoli. "Tenemos pastelería de vitrina, todo hecho sin preservantes, colorantes o saborizantes; y trabajamos solo con chocolate de Ecuador y Perú", señala.

Abre de lunes a domingo, de 9:00 a 21:00 horas (la cocina cierra a las 20:10 horas). Este fin de semana largo estarán abiertos. Reñaca Norte 25, local 1, Viña del Mar. @fideliobrunch

BIANCO, EN VIÑA CASA MARÍN NOVEDADES EN LO ABARCA

Abierto en diciembre pasado, Bianco es el nuevo restaurante de la viña Casa Marín, en Lo Abarca (Cartagena). Quienes están detrás de este nuevo local de cocina italiana son las hermanas Giovanna y Lina De Lucia, junto a su madre, Pamela González. Como familia tienen experiencia en el tema: son dueñas de Pasta Pizza, restaurante

italiano ubicado en Llole, con 32 años de trayectoria.

La historia es así: “Mis papás se conocieron en Europa. Mi papá, italiano, era chef, y mi mamá en ese momento era garzona... se enamoraron, se casaron y vinieron a Chile de vacaciones. A mi papá le gustó y se quedaron aquí. Encontraron un local para abrir su restaurante y el resto es historia”, cuenta Giovanna de Lucía, chef de profesión.

Fue en su propio restaurante donde conocieron a María Luz Marín, de Viña Marín, quien —recalcan— fue la primera mujer enóloga, dueña y fundadora de una viña en Chile. Entonces comenzaron a “darle vueltas al sueño” de abrir un restaurante dentro de la viña. “Le pusimos Bianco por nuestras raíces italianas, pero también por los vinos blancos que produce principalmente Casa Marín”, explica Lina sobre el nombre.

Con vista a los viñedos, terraza y un fogón en su interior, Bianco tiene una propuesta de cocina mediterránea que definen como “fresca, sostenible y estacional” y maridajes, claro, con los vinos de la viña. Por ejemplo, el Pizzotto —risotto atomatado con verduras salteadas, aceitunas, pesto, salsa de queso, borde de pan y parmesano— lo sugieren acompañar con el sauvignon gris o, para las croquetas de champiñones con salsa de queso dulce y trufa negra chilena, recomiendan un pinot noir Viñedos Lo Abarca N°1.

También tienen pastas y preparaciones a base de cordero y pescados, pero el favorito de los comensales hasta ahora han sido las uvas asadas. “Su presentación a la grilla, con el humo y con el queso un poquito tibio, con tostadas y miel hace que este sea el plato preferido”, cuentan.

Abre de lunes a domingo de 12:30 a 17:00 horas. A partir del 1 de abril, abre de miércoles a domingo de 12:30 a 17:00 hrs. Viernes y sábado, de 19:00 a 22:30 hrs. @bianco.rest

NORI:
UN CAFÉ AL PASO EN VIÑA

Los cafés de especialidad, pequeños y al paso, ya se instalaron definitivamente en Santiago, y ahora es el turno de Viña del Mar. Café Nori, abierto a fines de enero, es el último ejemplo de esta tendencia. Luego de investigar el mundo



Café Nori, en Viña, sigue la tendencia de los cafés de especialidad al paso.

del café, estudiar y tomar cursos de especialización, Deborah Zamora y su familia decidieron emprender y abrir un local que buscara acercar el café de especialidad a los clientes. “Esto se quiere lograr a través de que el consumidor se siente al frente de la barra e interactúe con el barista, pero también tenemos dos mesas para los que quieran comodidad al servirse el café”, explica.

El lugar, que ella define como “pequeño pero agradable” y con una estética “propia y llamativa”, es bonito y ondulero y está inspirado en su gato de color negro. “El nombre de la cafetería es dedicado a mi gato Nori, los logos llevan su cara de forma animada y hasta existe un neón llamativo en plena cafetería que es el sello”, cuenta.

Además de diferentes preparaciones de café y bebidas frías como iced latte, tienen trozos de torta, rollitos de canela, galletones y muffins.

Abre de lunes a sábado, de 8:00 a 19:20 horas. Ojo, que este fin de semana estará cerrado. Calle Ecuador 118, Viña del Mar. @cafenori.cl

EL BRUNCH:
“BRUNCHEAR” EN PICHILEMU

Matías Martel Molina tiene 26 años, es oriundo de Concón, administrador hotelero y gastronómico, cocinero y amante del surf. Como su mamá tiene una marisquería en Viña del Mar, desde niño ha estado ligado al rubro gastronómico. Cuando se abrió el restaurante Los Piuers Club Social, en Pichilemu —ciudad donde se instaló hace unos años con Consuelo, su pareja— trabajó con el chef Matías Arteaga. Antes de eso, vivió en el País Vasco, donde también trabajó como cocinero. Allí —cuenta— aprendió el rigor y la disciplina, y el valor del producto local, algo que es central en El Brunch, local que abrió a fines de diciembre en Pichilemu.

“La idea nació en las caminatas por la playa con mi pareja. Queríamos tener tiempo para surfear, estar en la naturaleza, y disfrutar con nuestra familia y amigos/as y el brunch nos ofrecía un horario perfecto para convalidar la cocina y el disfrute de la vida”, cuenta Matías, quien asegura que en Pichilemu hay una industria gastronómica al alza.

En El Brunch tienen suculentas preparaciones que pueden servir como desayuno o almuerzo. “Intentamos trabajar con productos locales y de temporada”, comenta Matías, como la tostada que lleva hongos confitados con crema de castañas de cajú o la tostada de merluza, la clásica “pescada” que escabechan y combinan con pepinos encurtidos y alioli casero.

“La tostada de hongos causa furor y los pochados también”, dice. De estos últimos, tienen tres variedades, todos sobre un brioche de la panadería El Atelier, de Curicó: está el benedictino con palta, el benedictino con hongos y el

pochado Marchigüe, que lleva tomates orgánicos, queso de cabra y pesto casero.

“El lugar donde nos instalamos (y que manifestamos mucho en nuestro sueño) es una cafetería acogedora con colores cálidos, y una terraza con un jardín precioso lleno de jazmines, proteas, romero. Logramos crear un espacio donde, desde los más chicos a los

adultos mayores, teletrabajadores y familias, se sienten acogidos”, comenta.

Abre de lunes a sábado de 10:00 a 19:30 horas y los domingos, de 10:00 a 15:00 horas. Este fin de semana largo estarán abiertos. Paseo Ortúzar, Calle Daniel Ortúzar 314, local 8 y 9, Pichilemu. @elbrunch_cl

55 BAR Y COCINA:
PRÓXIMAMENTE EN VALDIVIA

Aunque el local 55 Bar y Cocina, de Valdivia, aún no abre sus puertas —esperan inaugurar en abril—, quisimos incluirlo porque su propuesta promete. No solo por su diseño arquitectónico y por el interiorismo —que está a cargo de Gino Falcone—, sino que también porque su propuesta gastronómica fue desarrollada por Rolando Ortega, exchef de Salvador Cocina y Café. Además, detrás del proyecto está Carmen Velásquez, quien cuenta con una experiencia de más de 20 años en el rubro gastronómico local, como propietaria del Café Cosas Ricas, en el centro de la ciudad.

“Valdivia es una ciudad vibrante, hermosa, donde conviven muchísimas personas. 55 Bar y Cocina está pensado como un lugar que reúna todo aquello que nos enamora de Valdivia”, comenta Carmen. Y cuenta que el bar —que tiene una gran terraza al interior que mira a El Parque Prochelle y río Valdivia— buscará representar el espíritu del valdiviano, “poniendo en valor tanto la materialidad e historia de la zona como la flora y la fauna existentes”, dice. El diseño arquitectónico está basado en los galpones sureños, se rescataron partes de casas que ya no existen, habrá piezas de arte desarrolladas por artistas valdivianos y el mobiliario, en su gran mayoría, está construido con maderas nobles del sector.

En cuanto a la oferta, tendrán cervezas artesanales de la región, vinos y una gran barra de coctelería. “Tenemos un equipo de siete bartenders que están trabajando hace un par de meses en el desarrollo y creación de los sabores propios del bar. Destacarán coctelería con cerveza, reversiones de bebidas clásicas chilenas y lo más entretenido será vivir la experiencia de ‘los colores’, con cinco cócteles que te permitirán probar sabores propios de este territorio”, adelanta Carmen. **Más info en @55barycocina**



En 55 Bar y Cocina, pronto en Valdivia, trabajaron Gino Falcone y Rolando Ortega.