

Casa Barroso, una innovación gastronómica en Casablanca

POR MARCELO BELTRAND OPAZO, CRÍTICO GASTRONÓMICO

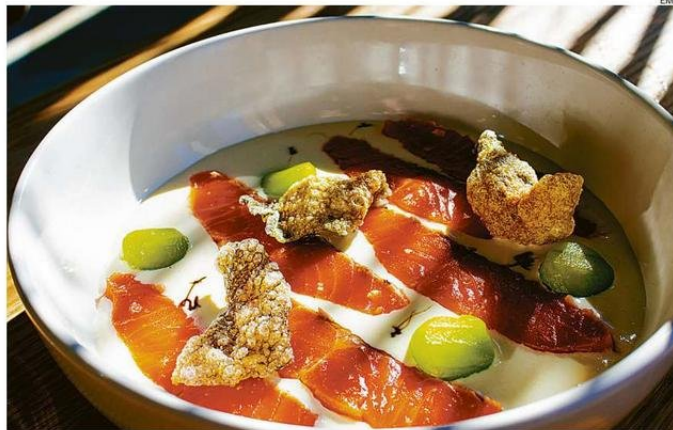
Hace unos días visité el nuevo restaurante de Casablanca, Casa Barroso, ubicado en la viña Veramonte. Los platos, la vista, el diseño del restaurante, la atención del servicio y la conversación con Sergio Barroso y François Pla, hicieron de la visita toda una experiencia. Qué distinto es conocer lo que hay detrás de cada restaurante: la historia y los sueños, para poder disfrutar los platos, porque todo calza. Casa Barroso viene a revitalizar un valle que tiene mucho por ofrecer, tanto por sus vinos (una de las capitales mundiales del vino) como por su gastronomía, y Casa Barroso llega para dar dinamismo e innovar gastronómicamente hablando. Ahora, vamos a la degustación de su carta.

Junto a mi clásico negroní (que estaba muy bien preparado), comencé con un plato de ostras (ostras de borde negro con jugo de lima y vinagre de estragón con chalota y ají limo). El sabor de las ostras es inconfundible, tan característico e irresistible, que es imposible comer sólo una. Además, no hay nada mejor que comenzar con ostras una degustación. Estaban increíbles. Las ostras son un plato por sí solo, no requieren de nada más; no obstante, se pueden presentar en distintas formas. Las de Casas Barroso estaban frescas y con ese sabor marino que inunda y activa las papilas gustativas. Ahora bien, los aderezos que acompañan este plato dan intensidad y potencian el molusco, haciéndolo más jugoso y sabroso. Gran inicio. El maridaje estuvo a cargo de los vinos de la viña Veramonte, frescos y perfectos para la armonización con los platos, comenzando por un *sauvignon blanc* orgánico, para luego incluir un *chardonnay* gran reserva.

El segundo plato que degusté fue la trucha marinada con aceite de jengibre y carbón, flor de sal de Cáhuil, crema de ajoblanco (almendras,

vinagre de jerez, aceite de oliva y ajo confitado), pepino encurtido en vinagre de menta y crujiente de piel de trucha. Esta propuesta me sorprendió por el uso de los ingredientes, así como de la misma técnica culinaria y los sabores logrados. Por una parte, el manejo del sabor que podemos encontrar en la trucha marinada es delicioso y, por otra parte, tenemos la crema de ajoblanco, suave, cremosa y llena de sabores. Y junto a los sabores de la trucha y de la crema podemos encontrar la acidez del pepino encurtido. Tenemos texturas (de la trucha, más sabor), cremosidad (la crema de ajo, más sabor), acideces (el pepino encurtido) y crujencia (la piel de la trucha). Cada componente en su lugar, cada elemento cumpliendo un objetivo, dando sentido al plato en su conjunto. Ahora, si pienso qué es lo que se logra con esta mezcla de sabores, la respuesta está en el equilibrio y armonía de todos los productos que intervienen; entonces, la innovación de una cocina está dada por la combinación de productos y extraer de ellos los sabores justos y precisos, permitiendo así un resultado redondo. Este plato, lo logra. Felicitaciones. Ah, y algo que se me olvidaba: la presentación, que es tan importante. Acá el emplatado logra un juego de colores totalmente apetecibles.

El segundo plato que elegí fue corazón de lechuga (lechuga de huerto a la robata) con emulación de vinagre balsámico y aceite de oliva, crema de palta/cilantro y jalapeño, tomates *cherry* asados y huevo *mollet* relleno de sierra ahumada con mayonesa y lima, cebolla encurtida. Este preparación va a sorprender a cualquiera, sobre todo por el manejo del producto, es decir, de la lechuga (me recordé el repollo turbanete del Caperucita y el Lobo, el chef Leo de la Iglesia), porque extrae de ella más sabor del que le encontramos habitual-



mente en una lechuga en ensalada. Y lo mismo con los demás platos, el manejo de la técnica para utilizar un producto que no sale de una ensalada, acá la tenemos ocupando el papel principal de esta puesta en escena, es más, robándose la obra por completo. Mientras degusto, me pregunto: ¿cómo una lechuga puede saber tan bien? Ahora, aclaremos el término "robata": la robata es una técnica de la cocina japonesa que utiliza una parrilla de carbón. Esta técnica se caracteriza por su sabor ahumado y la preservación de la jugosidad de los alimentos, lo que la hace muy apreciada en la gastronomía japonesa. Bueno, con los sabores de esta técnica fue preparada esta lechuga, a la que se le agregó una emulación de vinagre balsámico y aceite de oliva, crema de palta/cilantro y jalapeño. Pero tenemos los tomates *cherry*, que tienen ese sabor a tomates que hoy cuesta tanto encontrar: algo ácido y dulce. Como contraste necesario está el huevo *mollet* y la sierra ahumada. La verdad es que es un plato muy rico y que sorprenderá a cualquiera.

La siguiente propuesta fueron unas croquetas hechas con *bechamel* cremosa de jamón ibérico de bellota, con alioli de ajos confitados y mostaza en-

curtida. Las croquetas hoy día las encontramos en muchos restaurantes, en varias versiones de rellenos, y en general puedo decir que son buenas, y estas, del restaurante Casa Barroso, están cremosas y con mucho sabor. Se disfruta el sabor del jamón ahumado, más sutiles notas al alioli de ajos confitados y mostaza encurtida. Me gustan las croquetas porque son versátiles, se puede iniciar una comida o disfrutar entre platos. Mientras tanto, la vista al valle y el sol que entibia son perfectos.

Ahora seguimos la degustación con los arroces. El primero fue el arroz meloso con sofrito de verduras confitas, pimentón de la vera y azafrán con jibia, pulpo de Juan Fernández cocido y a las brasas, con choritos abierto en caldo corto de camarón nacional apenas atemperado y alioli de ajos asados. Acá, nuevamente la presentación, especial para disfrutar de toda la intensidad y sabor del arroz y todo lo que este contiene. Un plato lleno de contrastes y texturas. Por un parte tenemos la cremosidad lograda del arroz que está en su punto, más los otros elementos: la jibia, el pulpo, los choritos y los camarones. La unión de todos da como resultado un plato de sabores varia-

dos, de tradición española con productos de mar chileno, pero lo que resulta interesante es la proporción de cada producto para llegar al resultado final. Excelente.

La otra preparación fue el arroz de conejo de Casablanca: muslos traseros y paletillas de lanteras braseadas de manera tradicional, filtradas y glaseadas con su mismo jugo con romero y ajo, rabla de conejo a la brasa, jugo de conejo realizado con el resto de partes para realizar un arroz bomba al sarmiento con un sofrito de hongos, el riñón de conejo y judías verdes. Las técnicas empleadas en este plato sorprenden, porque el resultado final es un concentrado de sabores con una carne blanda y sabrosa de conejo. Si bien es el único plato que no estaba equilibrado (un tanto salado, algo que no permite apreciar por completo el conjunto), me atrevo a decir que es sólo una cuestión de ajuste, ya que con todo lo pude disfrutar.

Y llegamos al último plato que degusté: el brócoli a las brasas, aliñado con aceite de ajo y zumac (baya ácida de oriente medio), con salsa romesco (paté de verduras asadas con tomate, pimientos, cabezas de ajo, pan frito y avellanas, condimentado con aceite

de oliva y vinagre de jerez), más espuma de parmesano *reggiano*. Me pregunto qué hace que una preparación tenga complejidad en sabores. Bueno, la respuesta está en este plato, donde la verdura es lo principal. Muchos ingredientes, muchos sabores, resultado increíble. La unión de todos los productos, más las diferentes técnicas aplicadas, dan un plato irresistible.

Lo último que me queda es el postre, y elegí dos propuestas: arroz con leche y tiramisú. El arroz está infusionado con vainilla fresca de Madagascar, canela y piel de naranja. Se preparó con arroz bomba, caramelizado con azúcar rubia, con una confitura de piña, lima y vermut blanco, más helado de pistacho. Es sin duda un clásico arroz con leche, pero con toques *gourmet*, es decir, técnicas que implican potenciación de sabores. Me gusta que los restaurantes elijan postres tradicionales y chilenos, pero sobre todo me gusta que le den una vuelta de tuerca a estos, agregándoles nuevos sabores, pero sin perder la esencia del postre mismo. Lo mismo con el tiramisú, ya que está elaborado en forma tradicional, realizado con galleta champán, *mascarpone* y cacao amargo, pero tiene toques distintos.

El maridaje de todos los platos lo hicimos con los vinos de la viña Veramonte, sobre todo de su línea Ritual, los que armonizaron perfectamente.

Casa Barroso es lo nuevo de Casablanca. Lo nuevo que llega a renovar y refrescar un valle que tiene mucho y todo por ofrecer. Tierras fértiles y vinos únicos, más su gente, que hacen del *terroir* toda una joya, casi un diamante en bruto. Restaurante Casa Barroso, totalmente recomendable.

- Casa Barroso
- Ruta 68, kilómetro 66, Casablanca.
- IG: @casabarroso.cl