



Tenía ganas de conocer este restaurante, que está en pleno barrio gastronómico de Valparaíso, en el cerro Alegre, en la esquina de Almirante Montt y Urriola. Fuimos a degustar a la hora de almuerzo, un día sábado. Por las calles del cerro caminaba mucha gente, muchos turistas. Es agradable ver pasear a todas esas personas porque vemos un Valparaíso vivo, fuera de los titulares de la prensa roja. Y creo que siempre es necesario decirlo y decirlo fuerte: Valparaíso necesita que las personas vuelvan a pasear por sus cerros y sorprenderse de sus construcciones, de las escaleras que suben y bajan sin rumbo lógico muchas veces. Necesitamos volver a Valparaíso.

Bueno, llegamos esa tarde y nos acomodamos en una de las mesas que dan hacia la calle. Nos sentamos y partimos con el negroni, pero esta vez con tequila, más una sangría. Desde un tiempo a estar parte estoy pidiendo el negroni con tequila y la verdad es que me gusta más que con gin, queda más amargo y menos perfumado, especial para abrir las papilas gustativas. Junto con el negroni pedimos una sangría, que estaba muy fresca, con notas a naranja, en una bonita presentación. Además, nos trajeron unos pancitos amasados elaborados en el mismo restaurante, junto a un pebre.

Después de revisar la carta seleccionamos el ceviche, que tiene por nombre Azul Bendito (pesca del día, cebolla morada, jengibre, maíz tostado, cilantro, salsa de rocoto y chips de papas andinas). El ceviche que degustamos era de peje gallo, que es similar en textura a la merluza, pero más firme; no es graso ni intenso, lo que lo hace versátil en preparaciones como el ceviche. En cuanto a la leche de tigre, esta estaba equilibrada, excelente acidez, con notas a jengibre y con algo de picor, características que logran un buen contraste con el pescado, además de emulsionarlo y agregarle más sabor. El plato viene con dos tostones blandos y crujientes a la vez. Y algo interesante, el plato trae salicornia, que es un espárrago de mar, que se caracteriza por su intenso sabor salado con notas marinas, frescas y crujientes, aportando más sabor al ceviche. Este plato lo maridamos con un *sauvignon blanc* de la viña Casa Marín, de su línea Cartagena, del año 2025,

Alma Mía, cocina con carácter y sabor

POR MARCELO BELTRAND OPAZO, CRÍTICO GASTRONÓMICO / IG: @marcelobeltrandopazo



que estaba extraordinario, no sólo armónico, sino que con todas las notas que posee el sector de Lo Abarca, en el valle de San Antonio, y que tiene una acidez ideal para el ceviche. Se lo recomiendo.

Mientras degustábamos, un cantante interpretaba baladas que daban un fondo a la escena perfecto. Música y buena comida.

Después del ceviche seleccionamos de la carta dos platos más, el Alma Mía (cabrito braaseado en su salsa, chimichurri ahumado, puré de camote, maíz tostado y cebollas asadas) y el Naturalaleza (berenjena ahumada apanada en quinoa crocante, sonso de yuca, curry y brotes de la huerta). Dos platos muy bien logrados, con sabores equilibrados. Para estas dos propuestas el maridaje estuvo a cargo de un *chardonnay* Miguel Torres 2023 del valle de Curicó y un *carmenere* Ranquihue, Valle de Colchagua, año 2023. Comentemos primero el cabrito. Lo primero que me llama la atención es que la grasitud del cabrito estaba totalmente aminorada, permitiendo equilibrio con el puré de camote. Por otra parte, la cebolla asada y los tomatitos

cherry le dan el contrapunto que necesita el plato. La verdad es que esta propuesta está muy bien lograda, son interesantes los sabores a los que llegan con todos los elementos del plato, las texturas, acidez y la cremosidad del puré de camote. Me encantó, lo recomiendo, pidanlo cuando vengas al restaurante. El maridaje también estuvo muy bien elegido, ya que el *carmenere* armonizó perfectamente con el cabrito.

Mientras degustábamos, afuera, los turistas estaban buscando restaurantes. Una pareja se detiene frente a nosotros y nos saluda desde la calle. Y como nos vieron tan entusiasmados con los platos, decidieron entrar. Resultó que eran dos franceses que andaban recorriendo Valparaíso. Y como siempre pasa, estaban fascinados con nuestro Puerto. Después de intercambiar impresiones y recomendaciones de Valpo, seguimos con la degustación, porque ahora nos tocaba probar las berenjenas (berenjena ahumada apanada en quinoa crocante, sonso de yuca, curry y brotes de la huerta). Acá me detengo, porque creo que las berenjenas siempre,

siempre deben ser recomendadas y cocinadas. Por eso es que vamos a detenernos y hablar de ellas.

La berenjena es una hortaliza originaria del subcontinente indio, domesticada hace más de 4.000 años, que viajó por Persia y el mundo árabe antes de llegar a Europa en la Edad Media. En España se popularizó gracias a los árabes y desde allí se difundió al resto del continente y luego a América. Es un fruto carnoso, de piel brillante, generalmente morada, aunque existen variedades blancas, verdes y rayadas. De Pulpa esponjosa, con sabor suave y ligeramente amargo en variedades antiguas; hoy se cultivan tipos más dulces. Muy versátil, se consumen fritas, asadas, al horno, rellenas, en guisos y cremas, pero además, se puede hacer una pasta para untar con pan. Como dato curioso, en la antigua Roma se la llamó "mala insana", creyendo que provocaba melancolía o lujuria.

Pero vamos a las berenjenas del Alma Mía, que están ahumadas y apanadas en quinoa crocante, con sonso de yuca, curry y brotes de la huerta. Estaban realmente buenas. Una pro-

puesta original y de sabores nuevos. Cuando en un plato el chef se atreve a unir sabores y experimentar, en definitiva, está haciendo cocina, está corriendo los límites gastronómicos, y creo que este plato hace eso. La berenjena está muy bien tratada y se acopla perfectamente con la quinoa, pero además, el curry, en la base, la yuca, le dan sabores increíbles, los tomatitos *cherry* funcionan como contrapunto de acidez. Felicidades, este es un plato que tienen que probar cuando vengan.

A estas alturas de la tarde, habíamos degustado los platos emblemáticos del restaurante, pero nos faltaba la otra propuesta, la de la media mañana, por lo que quisimos probar el tostón (ricota, champiñones, cebolla y pimentones caramelizados, tomatitos *cherry* y una ensalada fresca con encurtidos), que es parte del *brunch*. Alma Campesina se llama este plato, donde los sabores lo invaden todo, con una combinación bien lograda y extraordinaria entre la ricota, los champiñones y la cebolla y el pimentón caramelizados. Punto aparte es el tostón, blando y crujiente, ya que es un pan de masa madre. Vale la pena ve-

nir y probar este *brunch*.

Mientras degustábamos, la música en vivo, a cargo de un trovador local, nos sigue acompañando como telón de fondo, justo antes del postre, más el bajativo, con negroni del puerto (pisco, Campari y Araucano), un cóctel muy interesante, que actúa como digestivo. Me gusta cuando se incluye el Araucano en la coctelería, ya que es de producción local, su historia es interesante.

El licor Araucano nació en Valparaíso en la década de 1920 como un tónico digestivo creado por el farmacéutico alemán Fritz Hausser, y con el tiempo se transformó en un emblema porteño reconocido oficialmente como "licor tradicional de Valparaíso" en 2011. Su receta secreta combina 23 hierbas y semillas, y hoy sigue siendo producido por la familia Brusco en la histórica fábrica Tres Torres.

Bueno, ahora vamos a los postres. Probamos el flan de leche de cabra y la leche asada con leche de cabra. El flan está elaborado con un 50% de leche de cabra y un 50% de ricota, donde se aprecia con claridad la leche de cabra, ya que tiene una densidad distinta a la leche de vaca. Terminamos con la degustación y nos quedamos con la idea de que el Alma Mía es una esquina con encanto, donde la vida fluye.

Pero vamos a las valoraciones. En cuanto a la calidad gastronómica podemos decir que vemos calidad en productos, hay técnica y logran nuevos sabores. Servicio: vemos que hay buen servicio, los garzones saben lo que ofrecen, también pueden recomendar vinos y coctelería. Ambientación: es un local muy representativo de una estética porteña, pero a la vez es elegante y cómodo. Higiene: lo que vemos en los baños está limpio y lo que observamos en la cocina también, cumple con los estándares. Y por último, precio/calidad: me parece que está un poco caro, si bien hay técnica, los precios están más para turistas que para locales. Bueno, con todo esto, es un restaurante de cuatro tenedores, al que yo volvería como comensal. **CS**

- LUGAR: ALMTE. MONTT 402, VALPARAÍSO
- IG: @ALMAMIAVALPARAISO

