

Cioccolato/Innamorato: helados con amor en Casablanca

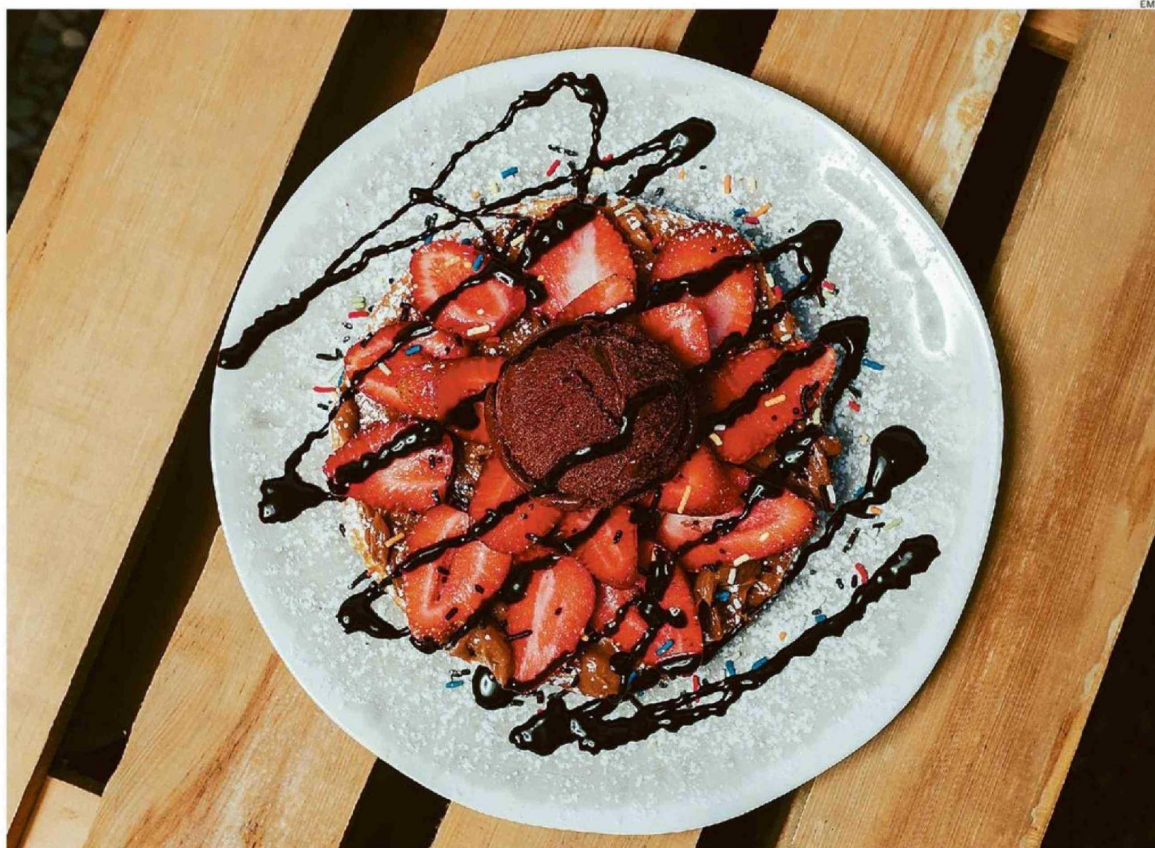
POR MARCELO BELTRAND OPAZO, CRÍTICO GASTRONÓMICO

IG: @marcelobeltrandopazo

Y seguimos en Casablanca. Esta crónica se fue quedando en el tintero, mejor dicho, en el plato. Hace un tiempo visité la heladería Cioccolato en Casablanca, proyecto que hoy ya se ha consolidado en una comuna que ha evolucionado, de la ganadería a los vinos de clima frío, hoy reconocidos como únicos en el mundo. La heladería Cioccolato tiene más de cuatro años y lo que partió como un sueño, como un pequeño emprendimiento, hoy ya tiene un lugar entre los productos *premium* de la región. Acá, la fuerza y el corazón de Karla Montt y Andrés Pinto le han dado el sello, la distinción en la propuesta.

Y es que los helados tienen historia, son parte de nosotros. Todos, alguna vez cuando niños, soñábamos con helados, un mundo de helados. El helado tiene eso de disfrute que nos transporta a la infancia o al primer amor; a la tarde de domingo o a un parque de juegos; a una salida con los padres o una escapada con amigos; o al postre infaltable después de un almuerzo familiar; pero también lo encontramos en un terremoto, el trago, o en el ponche a la romana. En otras palabras, el helado está en más parte de las que nos imaginamos.

Pero hagamos algo de historia. El helado tiene sus raíces en la antigüedad: los primeros registros provienen de China hace más de 4.000 años, donde se mezclaba nieve con arroz, miel y frutas. El emperador Tang (siglo VII) perfeccionó técnicas que combinaban hielo con leche, acercándose al concepto actual de helado. Posteriormente, culturas como Persia y Grecia, 400 años a. C., también desarrollaron versiones primitivas de postres helados, hasta que en Europa, durante el Renacimiento, se perfeccionaron las técnicas que dieron origen al helado



do moderno.

Pero bueno, vamos a la visita. Antes de probar los helados, ese día degusté un *late* con un *pie* de limón para iniciar. Los dos estaban muy buenos, sobre todo el *pie* de limón, y señalo este pastel porque no siempre queda bien, nos podemos encontrar con dulzores excesivos o muy ácido, pero este estaba equilibrado, tanto en dulzor como en acidez. Pero es interesante cómo este pastel se ha ido instalando a lo largo de la historia como propio, cuando el *pie* de limón tiene sus raíces en la repostería inglesa y estadounidense del siglo XVIII, donde se popularizó tarta con base de ma:

da, relleno de crema de limón y cobertura de merengue. Con el tiempo, se difundió por todo el mundo y hoy es uno de los postres más consumidos en América Latina, especialmente en Chile y Perú. El *pie* de limón acá, en el Cioccolato, está muy rico.

La heladería está en pleno centro de Casablanca, centro que ha ido tomando forma en los últimos años. Bullante y prometedor, hoy Casablanca ofrece un panorama gastronómico y vitivinícola que hay que conocer. Esta ya dejó de ser una ciudad de paso, hoy Casablanca tiene una amplia oferta turística.

Bueno, después del *pie* de

limón, degusté sus jugos y una torta de hojarasca de manjar. El jugo natural estaba fresco y sabroso y la torta de hojarasca merece una línea más, porque en general no me gustan mucho los pasteles de hojarasca, las encuentro muy duras y secas, pero esta estaba perfecta. Las capas de hoja estaban blandas y húmedas, mezclándose con el manjar que no estaba empalagoso. Me gustó. Y para terminar con estas delicias probé los *waffles*, pero antes de contarles como estaban, quiero relatarles datos curiosos de los *waffles*.

Tienen una historia que se remonta a la antigua Grecia, donde se preparaban panes

planos cocidos entre placas metálicas. Sin embargo, la versión más cercana al *waffle* moderno surgió en Bélgica durante la Edad Media, convirtiéndose en símbolo de prosperidad y tradición en bodas y festividades. Hoy son un ícono mundial del desayuno, con variantes como el "Belgian waffle" en Estados Unidos. Hoy los encontramos en muchas versiones, pero como tantas cosas, gracias a la penetración de otras culturas, los *waffles* los hemos ido haciendo parte de la carta de muchas cafeterías, dándoles el toque local, ya sea por los productos como por las combinaciones de sabores.

Los *waffles* del Cioccolato

vienen con frutillas y helado a elección. Son blandos y de dulzor justo para dejar espacio a la fruta y el helado, un plato realmente rico.

Y por supuesto, tenía que probar los helados de la cafetería, porque estos helados son elaborados íntegramente por ellos, y que llevan por nombre Innamorato, nombre que sin duda evoca y no se olvida, más aún por lo rico que son. En estos helados se utilizan materias primas de la misma zona de Casablanca.

- LUGAR: MATUCANA #335, CASABLANCA.

- IG: @CIOCCOLATO_CASABLANCA