

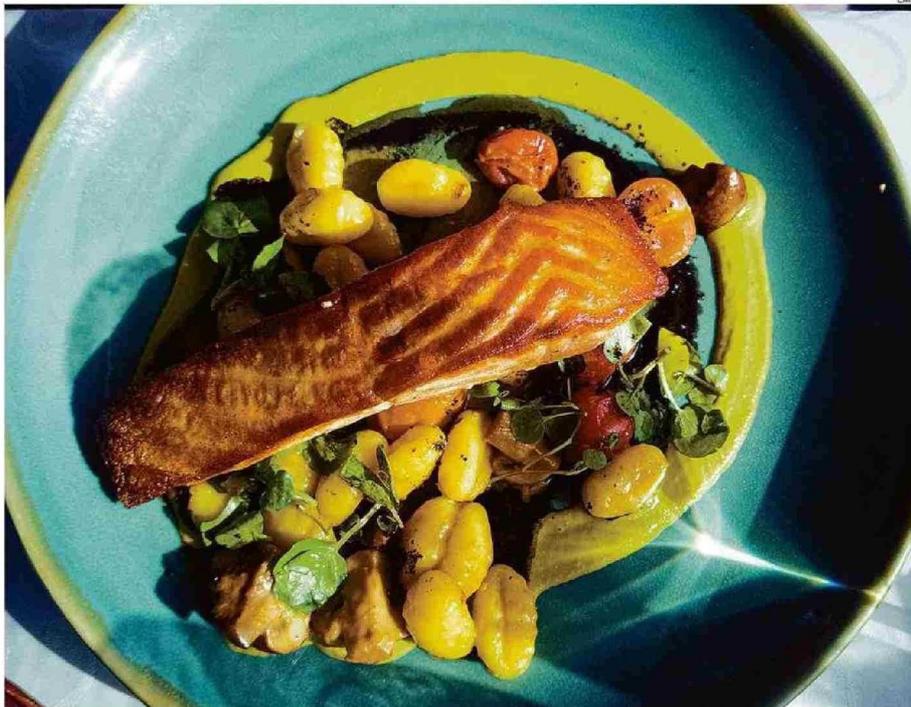
# Portofino, todo un clásico local

POR MARCELO BELTRAND OPAZO, CRÍTICO GASTRONÓMICO

Hace una semana visité el restaurante Portofino, todo un clásico de la cocina local. Si bien conozco desde hace mucho su cocina, siempre es bueno volver a probar lo nuevo de la carta y de los chefs que van pasando por los restaurantes. Y si hay algo que me gusta de volver a los lugares, es hacerlo sólo como comensal, ya que eso me permite observar de mejor forma (más objetiva) lo que ofrecen, tanto en carta y en servicio. Bueno, esta es la crónica de esta visita.

Después de tanta lluvia, el día estaba luminoso y hasta cálido. Nos sentamos en una mesa que nos permitió apreciar gran parte de la bahía. La vista, sin duda, es extraordinaria. Comencé con mi clásico negroni, que por lo que conozco del restaurante y el prestigio que ha construido, supuse que me encontraría con un buen cóctel, no con el mejor, sino con uno bien elaborado, pero no. Lamentablemente, estaba muy dulce; lo cambié, pero el segundo tampoco estaba bueno, así es que finalmente lo tuve que devolver. El negroni puede estar muy amargo, pero nunca dulce, y estos dos tragos estaban muy dulces, perdiendo toda la esencia del cóctel, que es el amargor, pero sobre todo el equilibrio. Lamentable. Así es que después seguimos con las entradas y vino blanco, un *chardonnay* Montes Alpha. Excelente.

Iniciamos nuestro almuerzo con dos entradas para compartir: la primera, Cipini Tutto Mare, que es una degustación de antipastos marinos que en la carta aparece como pescado marinado, tartar de pescado, pulpo al limón, ensaladilla de camarones, crujientes de mar y salsas de la casa. Esta propuesta está muy interesante, porque es una excelente muestra de técnicas y formas de preparar los productos del mar. Primero, comentar los crujientes de mar, muy ricos. Venían cuatro, dos de pulpo y dos de pescado. La costra estaba suave y con sabor, que es lo que se espera, suavidad y crujencia, más un relleno que no sólo ha-



ga un contraste con la cubierta misma, sino que aporte en sabores, pero sobre todo que el relleno se exprese por completo. En estas croquetas el sabor del pulpo y del pescado se puede apreciar completamente. Muy rico. En cuanto al ceviche, estaba un poco salado, no obstante, sabroso; el tartar de atún, bien equilibrado, se puede disfrutar del sabor del pescado, cuestión fundamental e imprescindible, ya que no podemos olvidar que tanto los ceviches y los tartar son preparaciones donde el producto tiene todo para expresarse, de ahí lo complicado con los aderezos y *dressings* que se les aplican.

Luego, el pulpo estaba realmente rico, muy bien cocinado y muy sabroso, me encantó. Y por último, los camarones, que no son fáciles de preparar, y digo fáciles porque son bien inspidos, por lo que cuesta darles el sabor justo para que no se pierdan. Bueno, los de esta degustación estaban muy ricos.

En resumen, me gustó el

conjunto del plato, porque creo que es sólo cuestión de ajuste lo salado del ceviche, porque se aprecia técnica y creatividad en la preparación.

Mientras probábamos el Cipini pedimos pan a la garzona, pero nos dijo que no dan pan, sino que hay que comprarlo, es el que está en la carta, es decir, el Pane alla Cipolla (pan horneado en casa, aceite de oliva y aceto balsámico). El pan no es parte del servicio que ofrece el Portofino. Más que considerar si es buena o mala la decisión de no tener pan de acompañamiento, pienso en la hospitalidad para con el comensal y en la costumbre que se ha instalado, donde el pan en nuestra cultura es parte fundamental a la hora del almuerzo. Y cuando digo hospitalidad estoy colocando al centro de un buen servicio al concepto clave del mundo de la restauración, es decir, la idea de entregar la mejor experiencia gastronómica al cliente, donde el pan, en cualquiera de sus formas y ta-

maños, son un aporte y una oportunidad para el restaurante de mostrar técnica y creatividad, además de la preocupación por el comensal, por hacerlo sentir bien. Pero bueno, no había pan, sólo el de la carta. Lamentable. Ahora bien, el Pane alla Cipolla estaba excelente, tenemos que decirlo, esponjoso, con una costra crujiente y suave; y el aceite de oliva con aceto balsámico, muy sabroso. Pero sigamos, porque ahora llegan los Panzerotti, que son crujientes de camarones, tomate, *mozzarella*, pesto de albahaca y salsa *arrabbiata dolce*. Estas especies de rollitos fritos rellenos estaban ricos, con una masa delgada y crujiente, más un sabroso relleno. Se comen bien y se disfrutan.

Mientras tanto, afuera el sol se empujaba en el cielo, ofreciéndonos un panorama de lo más veraniego. El mar, la caleta Portales, toda una postal que, por supuesto, entrega a gran atractivo al restaurante. Y

las mesas ya estaban todas ocupadas. Bien por eso.

Los platos de fondo elegidos de la carta fueron dos: Tonno e fiore di modena (atún en su punto, acompañado de vegetales de la estación en balsámico, con un delicado cremoso de coliflor, cebolla caramelizada y *tahini* en costra de pistacho); y Salmone e gnocchi (salmón a la plancha, salteado de *gnocchi* de papa, tomates *cherry*, *portobello* y yogur de albahaca). Partamos comentando el Tonno e fiore di modena. Este plato me gustó mucho, tanto por los sabores logrados como por las distintas técnicas y productos empleados. Se nota un buen manejo. Además, logra equilibrio en los sabores. Es un plato bien pensado, lo recomiendo. Por ejemplo, el cremoso de coliflor como base permite unir el conjunto con cremosidad y sabor, ya que tanto el atún como los vegetales reposan en este puré, provocándose un contraste de sa-

bores y texturas extraordinario. Luego tenemos el Salmone e gnocchi: esta propuesta también me parece muy bien pensada, porque al igual que el Tonno e fiore di modena, logra equilibrio, tanto de sabores como estéticos. El salmón se pudo apreciar con todos sus sabores (algo salado y metálico a la vez) y textura, donde la suavidad de los *gnocchis* contrasta perfectamente, construyendo un todo muy rico. Por otra parte, tenemos el emplatado, cuestión fundamental en una propuesta culinaria: un plato acorde que tenía todos los productos bien dispuestos, permitiendo una visual completa.

Mientras comíamos escuchaba a la garzona atender una de las mesas a nuestro lado, y me llamó la atención la forma de ofrecer el vino. Ella más bien preguntó y no sugirió el mejor maridaje para los platos que habían elegido. Creo que para un restaurante como el Portofino, tener al servicio capacitado en vinos y maridaje, y ojalá un *sommelier* educando y guiando al comensal en la experiencia gastronómica es fundamental. Repito, la hospitalidad siempre, siempre debiera ser el objetivo de un restaurante, hospitalidad que se inicia con la llegada y el recibimiento del cliente, más el personal capacitado que guía y educa, que comparte la experiencia.

Bueno, ya terminando, porque la tarde avanzaba también, el postre: Varietá di dolci, una degustación de postres que incluía Creme Caramel, Torrone di Pistacchio, Tiramisù, Nocciolato y Gelato del giorno. Esta muestra de postres creo que es perfecta: dulce, ácida, texturas y frescor, todo lo que se necesita para cerrar un buen almuerzo, más, por supuesto, un *espresso* y un *amaretto* Disaronno. El postre y el dulce de este son fundamentales para un buen cierre. Esta degustación la recomiendo. CS

- Portofino Restaurant  
 - Bellamar 301, Valparaíso  
<https://portofino.cl>