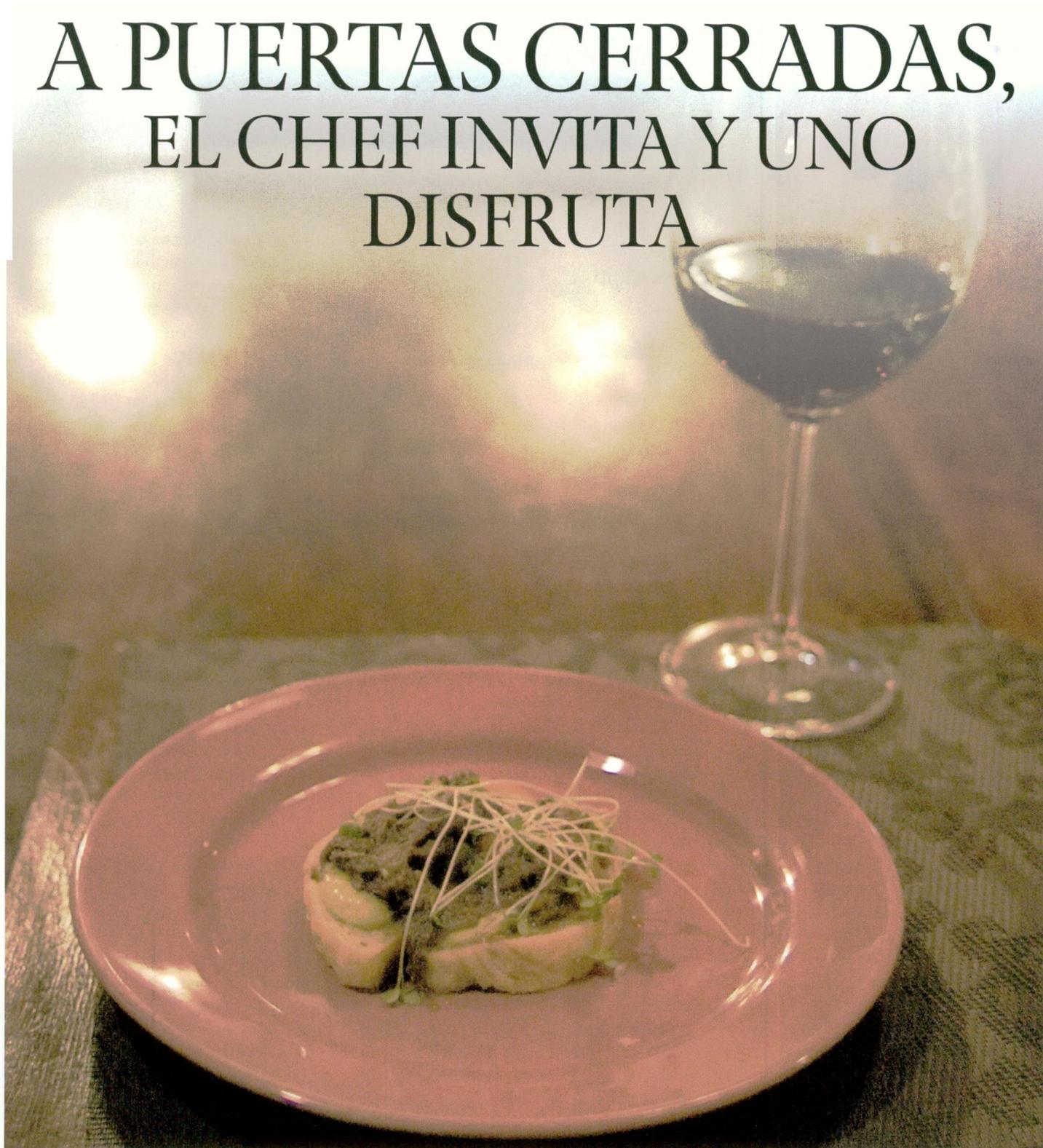


Cenas con temática especial

A PUERTAS CERRADAS, EL CHEF INVITA Y UNO DISFRUTA



Siempre es bueno poder recibir una invitación, más aún cuando es en un restaurante, a puertas cerradas, poca gente, platos preparados especialmente para la ocasión y etiquetas de vino que jamás has visto en supermercados ni en tiendas especializadas, menos aún en el maravilloso Puerto de Valparaíso.

Esa es la apuesta que hace René Olivera, dueño y chef de Rosmarino, que cada cierto tiempo organiza estas cenas privadas donde invita a gente gozadora y sibarita, para probar sabores nuevos, disfrutar, conocer gente y vinos que hacen de esta velada, sin duda, un muy buen maridaje.

Por Claudia Maluenda G.

Fotos Ignacio Michea O.

Gentileza de Rosmarino Restaurante

Valparaíso es una ciudad muy interesante por varias razones: presenta una forma imperfecta en su diseño, está llena de cerros, gatos, murales y con la presencia del mar muy cerca. Esa combinación de elementos, más el caos y el desorden propio de los habitantes de la ciudad, confabula para construir un espacio muy atractivo, tanto para el turista extranjero que busca algo entretenido y excitante por descubrir, como también para el turista nacional que viene a desconectarse a la ciudad. Rosmarino nace como restaurante hace dos años (2021) y su nombre fue el primero de una lista de 20 que compusieron sus socios, René y Pamela. Rosmarino significa romero en italiano, y lo usan en varias preparaciones que están en la carta.

Esa es la apuesta de René Olivera, joven chef de 35 años, oriundo de Valparaíso y “hermano chico” de Tomás TOL Olivera (siempre pasa que cuando eres hijo de o hermano de... la gente dice ahhhh, pero más que tirar a la familia como currículo, solo lo hago para demostrar que el dicho “lo que se hereda no se hurta” es muy cierto).

Actualmente se presentan como un punto de encuentro entre pequeños productores y actores de la industria gastronómica y del turismo. Buscan ser un lugar donde probar distintos vinos, productos regionales y del resto del país, que sea un disfrute y una experiencia para recordar.

La carta apunta al paladar clásico, principalmente para el que busca cocina del mar. Una mezcla de preparaciones que

incluyen influencias latinoamericanas y europeas que ha recopilado el chef en su experiencia como cocinero, donde lo más importante es mantener el sabor tradicional y complementarlo con un maridaje adecuado de vino.

Ubicado en el corazón del cerro Concepción, justo en la esquina con Abtao, te encuentras con una casa antigua de color rosa pálido, con un par de pizarras mostrando su sabrosa y acotada carta, en donde puedes encontrar platos marinos y de carnes, sabores enjundiosos, preparaciones de cocción lenta y delicada. Cada uno de sus platos está pensado en puro disfrute, rescatando recetas tradicionales y productos del mar de pesca artesanal.



René Olivera, Chef Rosmarino

LA CENA A PUERTAS CERRADAS

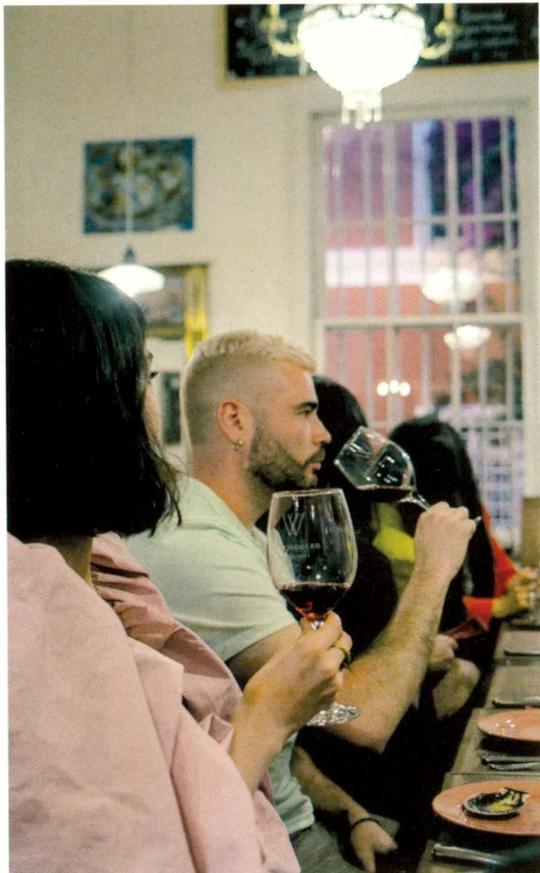
En la búsqueda de poder conectar platos, vinos y comensales, René propone la especial actividad de invitar a distintos actores a una cena a puertas cerradas, clientes de Rosmarino, amigos y colegas de la industria gastronómica, gente que visita el Puerto y arma una mesa de unos 20 comensales que los agasaja todo el rato con distintos bocados de su cocina, en la que lidera a un grupo pequeño de jóvenes apasionados por el servicio y la gastronomía nacional, con sed de probar vinos nuevos fuera de la gran industria.

Es así como organizó la última velada el pasado viernes 8 de diciembre, día complicado en la Ruta 68, ya que la peregrinación de Lo Vásquez corta el tránsito de ida desde la capital por varias horas. Nada de eso impidió, no obstante, que llegaran los vinos, la gente y el disfrute al Puerto de Valparaíso. Esta cena de cuatro tiempos liderada y

conducida por una “activista del vino” reunió a distintos viñateros, “pequeños productores” -que de pequeños no tienen nada, solo su escala de volumen de producción-, vinos con sentido de lugar, y escogió especialmente al Valle de Itata como gran actor e hilo conductor de la noche. Vino rosado de cinsault, vinos tintos de país, cinsault y una mezcla muy especial que ensambla perfecto dos cepas y dos valles, como lo son carmenere de Colchagua y carignan del Maule. Las viñas presentes en esta jornada fueron **Viña Peroli**, con su rosado Umara de cinsault/carignan de Itata; **Gonzalo Santibáñez** con Pura Roca, país del sector de Leoneras del Valle de Itata, y **Viña Fuy**, que presentó un cinsault de Itata y también el ensamblaje llamado “Mi próximo movimiento”, inspirado en el grupo musical favorito del dueño y enólogo.

Cada plato que presentó René iba maridado con un vino. Partió la noche con unas

tapas de pejerreyes fritos de Mataquito, sobre un tostón con mayo y aceite de pejerrey. El crunch perfecto que hacía en cada mordisco maridó muy bien con el vino Rosado Umara de Viña Peroli, de una acidez balanceada, fresco, joven, que amortiguaba muy bien la fritura y el sazón del bocado. A la mayoría de los comensales les gustó mucho este tiempo que continuó con un par de ostiones de pesca sustentable traídos desde Tongoy, la “capital del rico ostión”, que presentó dos versiones. Un ostión fresco y frío pintado solo con una mantequilla líquida bien sazonada y otro ostión gratinado al horno con queso mantecoso local de la V Región, tiempo que se acompañó con cinsault tinto de Viña Fuy, una gran y osada jugada para derribar el mito de que los vinos tintos no van con productos marinos, pues este vino del Valle de Itata, que tiene un frescor especial, jugoso y con notas frutales, ayudó mucho y se complementó muy bien



con este dúo de ostiones. El tercer tiempo fue maridado con país de Itata, un vino del año 2023 del sector de Leonera, uno de los lugares mas afectados por los últimos incendios que tuvimos en enero y febrero del 2023, y que acompañó muy bien a unas tapas de pulpa de chanchito muy bien adobada y cocinada varias horas en la cacerola y puesta sobre una mermelada de naranjas; un bocado agridulce que con este vino de parras centenarias causó impacto. Por último, René presentó una plateada maravillosa, cocinada a fuego lento y por muchas horas, sobre un mousse de palta y maridado con el vino ensamblaje “Mi próximo movimiento”, de Viña Fuy.

Fue una exquisita noche y no tan solo por lo comido y bebido, sino por las historias ahí contadas de cómo son los vinos, de dónde provienen, de quiénes los hacen y de cómo disfrutarlos. Sin duda, elementos que hacen de esta cena algo mucho más

interesante que beber por beber. “Somos un país productor de vinos, con muchos kilómetros de viñedos desde Huasco, Atacama, hasta el frío sur de Puelo. Hay mucha historia, muchos vinos, mucha gente que trabaja a diario por llevar el vino a tu mesa.

Hoy he plantado la semilla del disfrute y de conocer nuevos lugares, viñedos, gente y cepas, y espero que ustedes la rieguen con más vino, con más historias y seamos unos buenos embajadores de nuestro emblema nacional”, fueron las palabras al cierre de Caya, “la activista del vino”, quien condujo esta bella cena.

Sin duda, Rosmarino es un lugar imperdible en Valparaíso, que debes ir a conocer y disfrutar en esta temporada de verano, con una carta sabrosa, vinos por copa, coctelería de autor, postres, café y una increíble gastronomía y servicio de parte de todo el equipo. 

ROSMARINO

DIRECCIÓN: SUBIDA CONCEPCIÓN #280, ESQUINA ABTAO. C° CONCEPCIÓN, VALPARAÍSO.

HORARIOS: VIERNES A DOMINGO COCINA ABIERTA DE 12.30 A 18.00 HRS. Y BARRA DISPONIBLE DE 12.30 A 20.00 HRS.

INSTAGRAM: @ROSMARINOVALPO

SERVICIO DE DESCORCHE: SÍ HAY.

VALOR DESCORCHE: \$ 8.000.

CONSUMO: \$ 20.000 P.P.