

Fecha: 10-03-2026
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Revista Ya
Tipo: Noticia general
Título: **El sabor del mar según Antonio Moreno**

Pág. : 14
Cm2: 291,4
VPE: \$ 3.827.668

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: ☐ No Definida



Fecha: 10-03-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: El sabor del mar según Antonio Moreno

Pág.: 15
 Cm2: 598,2
 VPE: \$ 7.857.574

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

CASA LAS CUJAS:

El sabor del mar según Antonio Moreno

CRIADO EN CALDERA Y FORMADO EN COCINAS EUROPEAS, EL CHEF AL FRENTE DE LA PROPUESTA DE LOS HERMANOS RAIDE HOY MARCA PAUTA EN LA COCINA DE MAR CHILENA. EL SALTO DEL PUESTO 72 AL 14 EN EL *RANKING* LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS CONFIRMA UNA FÓRMULA SIMPLE: EL RESPETO POR EL PRODUCTO Y SU ORIGEN.

POR Pierina Cavalli, FOTOS: José Luis Rissetti.

una orilla, la piscina burbujea y deja asomar patas de crustáceos. El ambiente es cálido, festivo. Todo funciona con una sincronía digna de un ballet.

Luego que las copas se sirven con el vino Amayna Garden Blend White, de Viña Garcés Silva, y se termina el primer plato de degustación —chochas y machas de Tongoy—, aparece Antonio Moreno con el segundo tiempo: ostiones en su concha con salsa de cítricos asados, mote suflado,

limón encurtido y aceite de oliva de Chacabuco. “Los ostiones nos llegaron en la mañana directo desde Caldera”, dice. Y

explica que todo lo que está en la carta responde a la temporalidad, al origen y a un respeto absoluto por el producto fresco.

INFANCIA JUNTO AL MAR

De niño, Antonio Moreno salía solo por las calles de Caldera y no regresaba hasta la noche. Tenía siete años y una libertad que hoy recuerda con afecto y asombro. “Veo a mi hijo que tiene siete y yo a esa edad andaba todo el día en la calle, era muy independiente. Buscando dientes de tiburón, yendo a la playa a sacar pelillo —alga roja— para venderlo. Fue una niñez espectacular, con harta carencia, pero con mucho cariño”.

Su padre no tuvo la posibilidad de estudiar, pero fue emprendedor toda la vida. En la Región de Atacama tuvo un cultivo de ostiones en la playa Loreto, entre Caldera y Bahía Inglesa. Cuando Antonio Moreno tenía 12 años, la familia se trasladó a La Serena en busca de nuevas oportunidades.

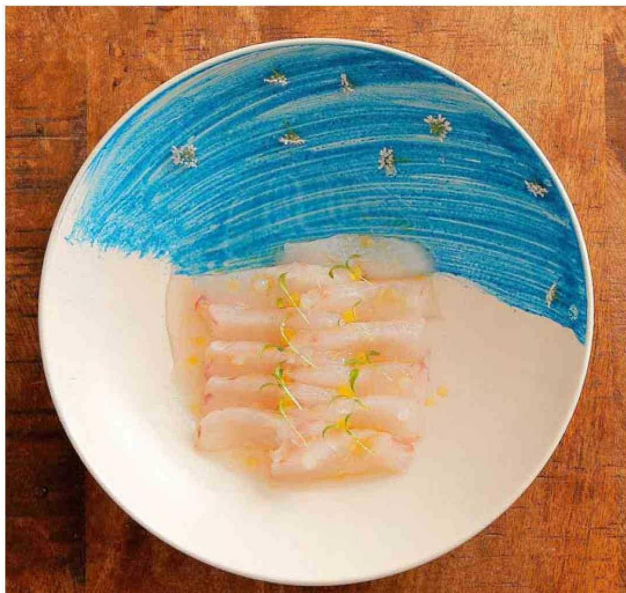
Moreno no era bueno para los estudios; de hecho, repitió dos veces. “Siempre me gustó la cocina, pero lo veía como algo lejano”, cuenta. Lo que sí lo apasionaba era el fútbol. Era bueno: obtuvo una beca deportiva al salir del colegio y dedicó dos años a ese rubro.

Legar cerca de las 21:00 horas a Casa Las Cujas, en pleno Alonso de Córdova, es entrar en el momento exacto en que el restaurante está en su apogeo. La anfitriona, amable y atenta, conduce a los comensales recién llegados hasta la única mesa que queda disponible esa noche: los estaban esperando. En las mesas hay grupos de amigos que brindan y ríen; desde la cocina salen bandejas con conchas mixtas que llegan sin vacilación a su destino; las mesas para dos resguardan conversaciones íntimas, mientras la *sommelier* recorre el salón ofreciendo los vinos que mejor maridan con los productos del mar llegados hace pocas horas a la cocina. En

Fecha: 10-03-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: El sabor del mar según Antonio Moreno

Pág.: 16
 Cm2: 637,2
 VPE: \$ 8.370.198

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida



Hasta que estudiar gastronomía empezó a tomar forma como una posibilidad real. Un par de primos habían estudiado la carrera y escuchar sus experiencias era de los pocos temas que lograban capturar su atención. Además, “hace 20 años no era fácil viajar como ahora, entonces era una forma de conocer otros lugares”.

Cursó los dos años de la carrera en el Instituto Culinary de Viña del Mar y desde ahí su carrera se aceleró. Hizo su primera pasantía en el restaurante La Gloria, en Lima —uno de los mejores de la época— y luego partió a Europa, donde pasó cuatro años trabajando en restaurantes de España, Francia e Italia. “Aprendí a cocinar allá. Haber comenzado la carrera mayor que mis compañeros me ayudó a estar más enfocado. Me saqué la mugre trabajando para obtener un contrato, porque volver luego de tres meses —que es lo que dura una práctica— no era opción”.

En Barcelona trabajó en Moo, el restaurante de los hermanos Roca en el hotel Omm, y en El Cingle, junto a la reconocida chef Montse Estruch. También pasó por Perpignan, en el sur de Francia, en un *château* de caza, y por Nápoles, en un restaurante menos pretencioso. Hasta que un día tomó una decisión abrupta: “Me desperté, compré un pasaje en efectivo, agarré una mochila y me devolví a Chile. Uno siempre quiere tener sus cosas. En Europa el camino es más largo. Y justo la cocina en Latinoamérica empezaba a despegar”.

VALPARAÍSO Y EL RETORNO A LO ESENCIAL

Ya en Chile, trabajó poco tiempo en el restaurante del Hotel W en Santiago y luego en el del Hotel Casa Higuera, en Valparaíso, donde comenzó a consolidar su nombre. “Fue una cocina *amateur* al principio, pero con trabajo cambiamos la carta y logramos que el restaurante saliera elegido como el mejor de hoteles en Chile”.

“Hacemos una cocina de mar chileno. Damos valor al piure, la almeja. Nada de ají amarillo ni de cebolla morada. La gente se reencontró con los sabores de la infancia”.

mejor de hoteles en Chile”.

Luego de cinco años, vino Puerto Claro, en el cerro Concepción, que en su momento fue reconocido como mejor apertura y mejor restaurante de regiones. “Tenía todo para convertirse en un referente latinoamericano, pero el estallido social y la pandemia lo mataron. Era un muy buen proyecto”.

Durante la pandemia trabajó junto a la fundación Comida para Todos, cocinando colaciones para el comedor comunitario de la toma Felipe Camiroaga, en Viña del Mar. “Estuvimos casi un

año entregando comida ahí. Fue una etapa intensa”.

Cuando la vida nocturna comenzó a reactivarse, volvió a Santiago y ayudó a abrir el restaurante Forá, en Tobalaba. Fue entonces cuando llegó la propuesta de los hermanos Raide, Juan Pablo, Max y Domingo, fundadores de Casa Las Cujas. “Yo no quería ir a Santiago, me carga. Pero el proyecto estaba muy bueno. Me acomoda trabajar con pescados y mariscos, algo que siempre quise hacer y eso fue lo que me convenció”.

Casa Las Cujas nació como un restaurante de playa, pero hoy tiene su versión consolidada en Santiago. Moreno llegó en diciembre de 2023 para encabezar la propuesta junto a Juan Pablo Raide, chef ejecutivo. Lo primero fue una reestructuración completa de la carta. “Antes era una comida de costa más internacional, y la llevamos a una cocina de mar chileno. Empezamos a revalorizar el piure, la almeja. Nada de ají amarillo ni de cebolla morada. La gente se reencontró con los sabores de la infancia”. ■