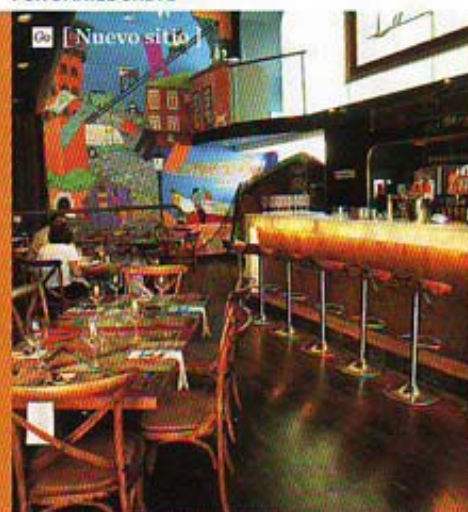


POR DANIEL GREVE*



LA PERLA del Pacífico

Si conocieron alguna vez el Domíngua, quizás crean que pasó por aquí un tifón. De las líneas curvas y modernillas nacieron redes y sogas, y donde había un *mirrorball* hoy hay un mascarón de proa. ¿Un vodka tónica? Que venga la leche de tigre. ¿*Finger food*? Un caldillo de congrio para la mesa cuatro. Todo ha cambiado. Y para mejor. La Perla del Pacífico tiente con una carta amplia, como el sitio, que es dirigido desde la cocina por Quersén Vásquez. Las mesas se visten *a priori* con excelentes sopaipillas y buen pebre; los Locos del puerto (\$ 8.900) son grandes, sabrosos y adecuados; las Empanaditas de queso-camarón (\$ 3.900 las cuatro) son un naufragio, ya que llevan un yunque de crema y pocos camarones; aunque las Empanaditas de humitas y ostiones (\$ 3.900 las cuatro) son excelentes y sabrosas, a pesar de no ser muy estructuradas. Donde todo se vuelve irreprochable es en el Mero en gratin de humita y crema de langosta (\$ 8.900), hecho a la perfección, en una densa y exquisita *bisque*; y en sus notables postres, como el Mote con huesillo en *mousse* y *compota* (\$ 2.900); el Arroz con leche (\$ 2.400), francamente supremo; y los Copitos de nieve (\$ 2.600), que es la leche nevada de siempre.

Boulevard de Parque Arauco, local 374-A.
Reservas: 6567013/6238760

[Nuevo aceite]

TERRAMATER Petralia



A veces, los recuerdos pesan más que el presente. Y esas imágenes dulces que construimos alrededor suelen ser mejores que la realidad misma. TerraMater, con su fundo Peteroa, en Sagrada Familia-Curicó- logró en más de medio siglo construir una tradición a la que nadie le levantaba la voz. Expertos en aceites de oliva, siguiendo el fresco estilo italiano. Ahora, con nueva imagen -preciosa, de letras cobrizas sobre el verde profundo-, se siente un TerraMater girando hacia un estilo más cálido, con notas de hierbas dulces, aceitunas más maduras, con una frutuosidad leve y, por cierto, menos interesante. Este nuevo aceite es más suave, deja una sensación táctil gruesa en boca,

pero sin persistencia de sabor. Al final, y muy al final, aparecen ligeras notas amargas y un ínfimo toque de picor, que tanto se persigue en la industria. Aunque este tipo de aceites son igualmente necesarios -hay momentos en que no queremos que el aceite sea una invasión-, el aceite que estaba en nuestra memoria, ese construido con la porfía del imaginario, era un mejor candidato para todas esas preparaciones que usan el aceite de oliva para un realce del sabor. Con este ejemplar, en cambio, el aceite queda mejor en salteados y frituras, o en preparaciones que necesiten sólo de su textura.

A \$ 1.742 los 250 cc; y \$ 2.980 los 500 cc, en supermercados y en www.emporioterramater.cl.

[Bocados]

CEBICHES Y TIRADITOS en Mar Abierto

El chef peruano Gastón Acurio le dice "eminencia". Y es que un buen cebiche es supremo, una prueba de motricidad fina y una demostración de refinera. Pocos, la verdad, dan con el tamaño exacto, con la sazón justa, con la inmediatez, sensibilidad y precisión que requiere. El resultado debe ser invariablemente simple y fresco, contundente y sabroso. Que nos haga levitar. Lo mismo que sus parientes, los tiraditos. Bien, en Cachagua, en el nuevo Mar Abierto, hay algo de eso. El cebiche es muy bueno, y los tiraditos, salvo por el errático ají amarillo que logran conseguir -que claramente no es el mejor-, andan cerca. Prueben el cebiche mixto (\$ 5.800), de corvina con ostiones y camarones, equilibrado y sabroso, hecho a la minuta con dados generosos,



sólo tropezando con un camote al dente, que no corresponde. Notarán que el limón de Pica se usa con justicia y que todo el frescor costero se condensa ahí, justo cuando y como lo queremos.

Av. Cachagua 324. Reservas en el 7-8677154.



* Periodista especializado en vinos y gastronomía.