

Gastronomía



crítica

«Pizzería Roma»

Encuentro con pizzas notables. por Esteban Cabezas.

Nadie puede jactarse de no haber tenido algún tipo de experiencia traumática en materia de pizzas. La más común: una masa gruesa y seca, una laguna de salsa de tomate donde el queso gauda derretido, y ya solidificado, se resbala como una tabla de surf. O tal cantidad de orégano que la nariz es el único sentido recompensado (si se puede hablar de recompensa). Porque si de casualidad pasaron por ahí una aceituna, algo de jamón o una peregrina anchoa, lo más seguro es que el sabor dominante fue el del pan. Mejor habría sido meter todo en una marraqueta (que ahora es diet, dicen).

Pero bueno. Entre esa mutación sin nombre y el eslabón perdido de la pizza se puede sufrir todo tipo de encuentros del tercer tipo con mayor o menor daño. Y muchos de ellos dejan un cierto gustillo a adocenado. Para esquivar esta experiencia y aproximarse al origen, no está de más colgar el

teléfono y buscar un poco. Una estu-penda alternativa ofrecen las pizzas del restaurante Rivoli, en Providencia (Nueva de Lyon 77, 2317969), donde además hacen su propio queso mozzarella. Y otra más reciente, en la comuna de La Reina, es la que se puede experimentar en la Pizzería Roma.

Primero que nada: no es raro encontrar allí con gente hablando italiano. Muy grato e indicativo. Segundo: pese a que el lugar parece una picada —con sus mesas de formalita, servilletas de papel y un aire de fuente de soda—, los precios no son los de una. Y tercero: las pizzas se pueden llevar, pero el servicio es tan gentil y hasta simpático que es mejor quedarse. El resto, la comida, es un hallazgo. La masa de la pizza es delgada, el queso va en su justa medida y los ingredientes son de primer orden. Sólo el jamón (no el crudo) merece un ligero reparo. Podría ser mejor.

Allí las medidas son dos: la individual (la verdad, es como para dos), que es redonda y de 30 centímetros. Y la fami-



liar que, oh sorpresa (para algunos), es rectangular. De 60 por 30 centímetros. Como para tres, hasta cuatro moderados.

Hay un precio base y se puede escoger entre veinte ingredientes para agregar. A 500 pesos por cada uno, y el jamón crudo a \$ 1.600. Y a \$ 1.200 cada uno en la familiar, con el jamón crudo a \$ 4.000. La verdad sea dicha, resulta más cómodo pedir las combinaciones de la carta, que suman casi treinta. De las mejores: la Parma, con salsa, mozzarella, jamón crudo y rúcula. \$ 5.000 la individual y \$ 11.600 la grande. Recomen-

ble resulta también el maschiato (\$ 700) y el capuccino (\$ 900), a la manera original, no el lleno de crema. De los postres, los dos de la casa son inmejorables: timisú (\$ 1.900) y panacota con frambuesa y mora (\$ 1.600). No son precios de ocasión, pero que los valen, los valen. Y las pizzas, también. ■

Avenida Larraín 6097, 2261752. Lunes cerrado. No se aceptan tarjetas. Se puede estacionar por Javiera Carrera. De martes a sábado, de 18:30 a 24 hrs. Domingo, de 13 a 23.

gastronomía 19

EL MERCURIO

Jueves 8 de agosto de 2002

lugar



A la piedra

Una buena pizza casera para romper un pacto. O algo así.

Enrique Castro S.

Paz Vega fue la que me perturbó. Estaba en el cine, solo, hipnotizado con «Lucía y el sexo», y la verdad es que no pude evitarlo. Bueno, uno no es de fierro y ya, sí, lo hice, llamé y quedamos de juntarnos en la misma pizzería que una vez me recomendó Soto. Digan lo que quieran.

No sé si de verdad se veía increíble o estaba idealizando, el punto es que apenas se sentó en la mesa quedé como mudo. Venía del gimnasio, con el pelo tomado y las mejillas rosadas, y llevaba la dosis perfecta de 212 en su cuello. Una delicia.

En la mesa del fondo, casi arrinconados, le solté todo. Que me sentía culpable por Soto, por la diferencia de edad y por haber roto la promesa de no buscarla. No le conté que la ví de lejos en la foto de Tunick y que la encontré igualita a una de las chicas del harem de «8 1/2 mujeres».

Nos acabamos el vino. Un merlot perfecto para acompañar una pizza de mozzarella y

funghi gigante, hecha en una masa a la piedra crujiente, que si no está entre las mejores que he probado en mi vida, anda cerca.

La familia de La Reina ocupaba todo el local. Los niños chillaban y las carcajadas de jueves por la noche hacía grata la noche. La Jose casi no hablaba, jugaba con la servilleta y se reía. Yo trataba de hacerme el simpático y comía. Llegaron unos calzone, jamón crudo y un par de Escudos de refuerzo. El que no ama, compra y come. ¿Estás seguro de lo que no estás haciendo?, me preguntó a mansalva, de la nada. Tragué saliva, pensé rápido y pedí la cuenta. Todavía era temprano y había que recuperar el tiempo perdido. No sé si era justo, pero sí necesario. ■

«Pizza Roma»

Av. Larraín 6097, local 6, 226 1752. Estacionamiento por Javiera Carrera. No acepta tarjetas de crédito.

notas

Noches marroquíes

Todos los miércoles en la noche es el turno de la música, las odaliscas y la gastronomía marroquí en el restaurante «Zanzibar», de Borde Río (Av. Monseñor Escrivá de Balaguer 6400, 218 0118). El menú de \$9.500 p/p incluye un buffet de ensaladas, pastilla de Marrakech de entrada (pastel de masa de hoja relleno de ave y especias), couscous vegetariano o tajine de pollo o cordero (tradicional preparación en platos de greda) y de postre pastelería árabe o fruta de la estación. Además, café o té marroquí.

Ostras y blancos

Todos los sábados —entre 19 y 23:30 hrs.— en el lobby "Cordillera lounge" del hotel Marriott (Av. Kennedy 5741, 426 2058) hay un buffet abierto de ostras frescas y de variadas cepas de vino blanco por \$7800 p/p. Además, jazz en vivo.

Mes de la cocina suiza

Este mes, la Brasserie, del «Europeo» (Alonso de Córdova 2417, 208 3603), está homenajeando a la cocina suiza con una carta especial de fondues. Carlos Meyer —chef y propietario— sugiere, por ejemplo, el fondue de carne (\$6.500), que consiste en un surtido de pollo, cerdo y vacuno con verduras. O la receta que incluye productos del mar (\$7.500), como salmón o congrio, ostiones, choritos, camarones y papas. Además, claro, del dulce fondue de chocolate con menta (\$3.500) o el de Mascarpone a la vainilla (\$3.500). De 12:30 a 15:30 hrs.; y de 19 a 23 hrs.

Solución crucigrama

S	A	L	S	A	R	A				S	T	E	V	E	N	S		
E	D	S	E	D	A	R				U	R	N	A	F	O	P		
N	M	A	G	I	M	A				L	A	O	S	R	E	I		
T	I	B	U	R	O	N				T	E	R	M	I	N	E		
E	T	A	R	E	A	N				A	L	M	A	S	O	L		
N	A	D	A	C	T	O	R	D	E	C	I	N	E	E	R	A	B	
C	A	O	S	M	A	R	I	A	N	A	N	D	A	I	S	L	E	
I	L	A	L	I	S	T	A	D	E	S	C	H	I	N	D	L	E	R
A	I	M	E	T	C	E	D	I	R	A	I	U	N	T	A	I	S	G
P	R	E	V	I	A	N	A	T	O	D	T	M	O	R	R	E	N	A
T	O	S	E	N	H	A	B	O	S	O	E	A	R	O	A	N	O	S

Viernes 8 de septiembre de 2006 EL MERCURIO

bocados



» Mollie's. El inglés Kevin Poultter, el mismo de Frederick's Café & Bistró abrió su nuevo restaurante, Mollie's Brasserie & Café, en el Boulevard del Parque Arauco, rescatando la idea europea de restaurante de barrio. En el brunch destacan los huevos florentinos que cuestan \$2.550, y como plato de fondo el risotto de pimentón rojo con camaro-

nes y salsa de rúcula (\$6.550). De 10 a 00 horas. 4815240.
 » Para cervoceros. Si al recordar el mítico Bar Manifiesto que estaba en Bellavista, te viene la nostalgia, entonces tiene que saber que el local reabrió sus puertas, ahora en Manuel Montt 634. Sigue teniendo una gran barra central y más de 50 cervezas top como la Delirium Tremens, una cerveza belga de 8,5 grados, elegida la mejor del mundo en el World Beer Championship de Chicago en 1998.
 » Noche de crepes. Hoy y mañana a partir de las 20 horas en el restaurante Kulwiss, habrá un especial

de crepes con cinco exquisitas variedades, entre las que destacan los de ostión-camarón al pil pil, espínaca-champiñones y cuscus, y salmón con alcaparra. El plato con dos unidades cuesta \$3.500. Tequila 1375. Providencia. 2472659.
 » Del Valle del Eiquí. Con un 37 por ciento de fruta natural —proveniente de la IV Región— están hechos los néctares Saturno, que hasta el momento son de papaya, durazno y damasco, pero que para el 2007 incorporará sabores a chirimoya y los tropicales mango y

maracuyá. Vienen en botellas de 290 cc (\$350) y litro y medio (\$900).
 » Exquisitas pizzas. En La Reina está instalada la pizzería Roma, un agradable local de barrio con recomendables pizzas de masa a la piedra. La individual alcanza para dos y la grande para tres o cuatro personas. ¿Un dato? La de jamón serrano con rúcula (\$5.200 individual; \$12.000 familiar). Abre de lunes a sábado hasta las 00 horas. Larraín 6097, 2261752.



» Sabor sureño. Decorado con cálidas maderas nativas, este local tiene una amplia variedad de café (con sabores y licores), tablas de chocolate, pasteles, sandwiches, menú para almorzar o cenar, pastas caseras y comida patagónica como carne de llama o cordero magallánico. Además el café Patagonia, que abre todos los días de 8 a 00 horas, funciona como bazar de delikatesen. Veniden paté de guanaco o de jabalí (\$2.500 aprox.), aceites sabo-

rizados, cervezas artesanales y vinos, entre otros productos gourmet. José Victoriano Lastarria 96. 6643830.
 » Pasión por el pisco. Para aprender nuevas formas de preparar el pisco sour, el psicólogo Francisco Mardones estará este martes 12 y el martes 26 de septiembre desde las 19:30 horas en el local de Pizza Sí que está en Bellavista, dando sus novedosas recetas. Por \$5.990 p/p se podrá degustar cinco piscos y tres novedosas recetas de sour, acompañadas por bruschette italianas. Constitución 40 local 57.

