

Dos sorpresas en / Two Surprises in Valparaíso

Buen comer y buen dormir en el puerto chileno.
A great place to eat and a wonderful place to stay
in this Chilean port town.

TEXTO_TEXT PAULA FONTAINE



CAMINANDO DISTRAÍDAMENTE por una calle del Cerro Alegre de Valparaíso, me topé, ahí, en la acera, con una pequeña barrica de madera que servía de recipiente para un precioso ramo de crisantemos blancos. Detrás, se apoyaba una pizarra que tenía escrito el nombre *Malandrino*. Esto parece Europa, pensé. Por el buen gusto, la sencillez, la belleza en la forma de colocar el nombre a un lugar. Así resultó ser, pues se trataba de una pizzería que bien podría estar en Nápoles, Italia. Un local más bien pequeño, con los muros pintados de rojo oscuro, vigas de maderas antiguas a la vista, un bello espejo y el gran horno a leña como protagonista. Su dueño, Patricio Caorsi, demoró más de dos años en restaurar esta vieja casona que se encontraba en pésimo estado, para instalar aquí su pizzería al estilo napolitano, que utiliza sólo productos frescos y de la estación, y que para la clásica salsa de tomates, cultiva sus propios frutos orgánicos en el valle de Casablanca. Tiene la clásica pizza Margherita, de mozzarella, salsa de tomates y albahaca; una de rúcula, que lleva, además, jamón y parmesano; otra de cebolla y tocino; la Marinara, con anchoas, alcaparras, aceitunas, ajo, y una de champiñones. Para la bruschetta el pan está hecho en el horno a leña.

Otra sorpresa fue encontrarme con el hotel *Cirilo Armstrong*, moderna obra del joven arquitecto Joaquín Velasco, quien con su esposa Elisa Assler son sus propietarios y administradores: tiene 11 apartamentos dúplex de diversos tamaños, con una decoración cálida y de buen gusto. Una pequeña joya escondida.

WHILE WANDERING DOWN a street of Valparaíso's Cerro Alegre neighborhood, I came across a beautiful bunch of white chrysanthemums standing on a small wooden barrel on the sidewalk. Alongside the barrel was a small chalkboard bearing the name *Malandrino*. The simple and beautiful way in which the owner had presented his restaurant reminded me of Europe, and it turned out I was right on the mark! I had found a pizzeria straight out of Naples, Italy. The small eatery boasts dark-red walls, exposed wooden beams and a beautiful mirror around the centerpiece: a large wood-burning oven. Owner Patricio Caorsi spent over two years restoring the dilapidated, antique building that he chose for his Neapolitan-style pizza place. Caorsi uses only fresh, seasonal ingredients and grows his own organic tomatoes in the Casablanca Valley for his homemade sauce. The menu includes the classic pizza Margherita (tomato sauce, mozzarella and basil); an arugula pizza with ham and Parmesan; an onion and bacon pizza; the Marinara, with anchovies, capers, olives and garlic; and a mushroom pizza. The fresh bread for the bruschetta is baked in the wood oven.

And if this little gem weren't enough, I was also surprised to find *Hotel Cirilo Armstrong*, a modern building designed by the young architect Joaquín Velasco, who owns and manages the property with his wife, Elisa Assler. The hotel has 11 tastefully appointed, duplex apartments of varying sizes and is quite a hidden jewel.

+ MÁS INFORMACIÓN / MORE INFORMATION

MALANDRINO
Almirante Montt 532,
Cerro Alegre, Valparaíso
Tel. 56-32-318-4827 /
56-9-9438-7262
www.malandrino.cl

HOTEL CIRILO ARMSTRONG
Escalera Cirilo Armstrong 12,
Cerro Alegre
Tel. 56-32-318-7257 /
56-9-8464-6509
<http://ciriloarmstrong.com>