En una bonita casona roja de la calle Beethoven, en el cerro Concepción, funciona desde hace cinco años el comedor y bollería María María, uno de los locales más reconocidos de Valparaíso, cuyas preparaciones se han convertido en irresistibles para porteños y visitantes.

Hoy el María María prepara su arribo al proyecto Destino Valparaíso, polo gastronómico y cultural en torno al Museo del Inmigrante, que próximamente abrirá sus puertas en el ex Colegio Alemán del cerro Concepción.

Anuncio Patrocinado

Valerica Bialoskorski, dueña y fundadora de María María junto a su esposo Vicente Larraín, cuenta que decidieron sumarse a Destino Valparaíso porque comparten su misión de potenciar la ciudad y mostrarle a vecinos y turistas sus múltiples atractivos. “Nuestra principal motivación es levantar Valparaíso, sentimos que es una ciudad que no está venida a menos, yo encuentro que está cada día más linda, pero la gente como que le hace el quite un poco; entonces, el tener proyectos que apuesten por la ciudad y quieran revivirla nos parece muy interesante. Además, nosotros tenemos mucha historia con Valparaíso”, relata la joven cocinera y emprendedora porteña, quien destaca la habilitación del Museo del Inmigrante como parte de Destino Valparaíso.

Descendiente de una familia polaca inmigrante, Valerica creció al alero de la tradición repostera de la famosa pastelería Stefani, ubicada frente a la Plaza Victoria y fundada por sus abuelos en 1951. Los Bialoskorski emigraron a Valparaíso a mediados del siglo XX y algunos de ellos estudiaron en el ex Colegio Alemán, mismo edificio donde funcionará Destino Valparaíso.

Para este nuevo local, María María prepara una apuesta centrada en el servicio de bollería y café. “La idea es separar un poco los conceptos, acá (en el local original) vamos seguir con los almuerzos y allá vamos a llevar toda la bollería, aumentar la panadería y extender la carta de desayuno durante todo el día. Allá vamos a tener más espacio para hacer las preparaciones. Nosotros trabajamos con fermentación natural, con masa madre, respetamos mucho los procesos de cada masa y nos gusta tener cosas tradicionales y también modernas. Por ejemplo, los berlines, que es algo muy tradicional de Valparaíso, nosotros les dimos nuestro toque y les agregamos manjar y crema pastelera. Trabajamos también con laminados -como croissants- que nos gustan mucho y esperamos allá poder potenciar la preparación de laminados con más espacio para la cocina”, cuenta Valerica.

Para la dueña de María María, el secreto del éxito de su local está “en la calidad de los productos. La diferencia de nosotros, y quizás por eso ha sido tan masiva la respuesta de la gente, es mantener la calidad de todos los productos; nos enfocamos en que el café que tenemos sea de buena calidad, lo tostamos con diferentes tostadurías de Valparaíso, trabajamos con productos de estación, y todo lo hacemos nosotros, desde el jugo a la pasta. Hemos tratado de ser constantes en esa calidad, nos mantenemos igual que el primer día a pesar de que llega diez veces más gente”.

“Esperamos que el proyecto Destino Valparaíso logre reactivar no solo el turismo de

extranjeros, sino que también de la gente de región, que invite a conocer Valparaíso, que sigue siendo una ciudad muy entretenida, con mucha cultura, con mucho arte, y ojalá con este proyecto podamos potenciarlo", señala Valerica Bialoskorski.

Sobre el nombre del local, cuenta que es un homenaje al abuelo de Vicente, también fundador y cocinero de María María, quien solía llamar así a su hija. "Era una persona que refleja lo que nos gusta también a nosotros, disfrutar de la buena comida y los buenos ingredientes", cuenta Valerica.

y tú, ¿qué opinas?