



Los Vanni del Danubio Azul apuestan por Pagoda y expanden su portafolio de comida asiática

El *pater familia* llegó a Chile en la década del 20 del siglo pasado. De manera casi fortuita adquirieron un local en Merced, que tras un incendio se trasladaría al Golf. Danubio Azul fue por décadas el único restaurante chino de la capital con nombre occidental. Ahora, de la mano del recambio generacional, reinauguran Pagoda, cadena que había cerrado hace dos años. • TRINIDAD RIBÓ M.

Aspasos del Teatro Municipal de Las Condes, en pleno barrio El Golf, se encuentra el Palacio Danubio Azul, restaurante de comida china que ocupa el mismo lugar hace más de 40 años. En paralelo, Pagoda Asian Kitchen, acaba de reabrir sus puertas en el Mall Espacio Urbano en Viña del Mar después de permanecer dos años cerrado. Ambas marcas están bajo el paraguas de la familia Vanni que llegó a Chile hace más de 100 años.

El padre de Teresa Chiamil, fundadora del Danubio Azul nació en el pueblo de Chusán, en la provincia de Cantón, en China, y llegó en barco al sur de Perú, para luego trasladarse a Tacna. Allí conoció a su esposa y nacieron sus hijas, entre ellas Teresa. La familia Chiamil se instaló posteriormente con un restaurante en Iquique y luego se trasladaron a Santiago.

Con la experiencia familiar y la idea de querer retomar la tradición, Teresa —casada con

Juan Vanni— adquirió un local en Merced. Se llamaba Danubio Azul. No cambiaron el nombre. Durante varias décadas fue —cuentan— el único restaurante chino con nombre occidental en Santiago.

El local se incendió a fines de los 70. Y miraron hacia el sector oriente ante la falta de estacionamiento en el centro. Los Vanni Chiamil enfrentaron un complejo proceso con la Municipalidad de Las Condes para obtener los permisos —esta vez en El Golf— debido a que la zona aún no figuraba como un polo gastronómico, explican. En mayo de 1980 abrió sus puertas y desde entonces funciona en la misma ubicación.

Teresa se mantuvo presente en el negocio hasta pasado los 90 años, poco antes de su fallecimiento en 2022. Actualmente, el restaurante emplea a 55 personas y el equipo gerencial está compuesto por dos de los hijos Vanni Chiamil, Peter y Giovani.

En los últimos años, el mer-

cado cambió radicalmente. Si hace 30 o 40 años la oferta asiática era muy escasa, hoy incluye comida coreana, japonesa y sushi, etc. “La industria gastronómica no tiene nada que ver con la de antes”, señala Peter Vanni.

Vanni reconoce que Palacio Danubio Azul es recordado por sus clientes por su carácter familiar. “Nosotros ya atendimos a los bisabuelos, abuelos, padres e hijos. La idea es ir creciendo en ese rango para poder mantener siempre el espíritu familiar del restaurante”. Por lo mismo, recientemente incorporaron una carta acotada de sushi, para ampliar su portafolio.

El estallido social de 2019 y la



Peter Vanni Oksenberg, Ivannia Vanni Oksenberg y Peter Vanni Chiamil

pandemia marcaron un punto de inflexión. Pese a ello, el restaurante logró crecer 12% en 2024 y 4,2% en 2025. Para este año proyectan un alza cercana al 10%.

El resurgimiento de Pagoda

En 1992, Parque Arauco les ofreció un local para instalar un Danubio Azul. Los Vanni rechazaron el ofrecimiento, pero vieron la oportunidad de crecer

con otra marca, el *fast food* Pagoda. Con el tiempo, la cadena creció hasta tener 18 locales operativos, incluyendo una franquicia en Punta Arenas.

Sin embargo, con el paso de los años la cadena comenzó a achicarse. No se trató de un colapso abrupto, explican, sino de un decrecimiento orgánico. La familia decidió concentrarse en otros negocios.

El último local cerró hace dos años en Viña del Mar debido al



término del contrato y a una remodelación del centro comercial donde se ubicaba. Pese a ello, el cierre de Telepizza abrió una nueva oportunidad. Desocupó un espacio en el Mall Espacio Urbano y los Vanni relanzaron recientemente el concepto bajo el nombre Pagoda Asian Kitchen, que incorpora influencias japonesas y tailandesas, además de sushi.

Ahora, los planes apuntan a “subir el nivel”, comentan. La apuesta es instalarse como un actor relevante dentro del sector, elevando estándares de calidad y servicio en un mercado que, a juicio de sus impulsores, todavía tiene margen de mejora y “no usar los mismos estereotipos que utilizan muchas cadenas de comida rápida donde tratan de hacer todo barato”.

La tercera generación que debuta con nueva marca

Con la reapertura de Pagoda, los hijos mellizos de Peter Vanni se integraron al negocio familiar.

Peter Vanni Oksenberg, ingeniero comercial, e Ivannia Vanni Oksenberg, directora audiovisual, habían desarrollado iniciativas propias. Sin embargo, decidieron sumarse al relanzamiento de Pagoda. “Estamos aportando tecnología y una mirada distinta”, comenta Peter Vanni hijo.

Los mellizos lideran la gestión del equipo y viajan constantemente entre



Palacio Danubio Azul en los años 90.

Santiago y Viña del Mar para supervisar la operación del local.

Pagoda ahora es Pagoda Asian Kitchen. “Esta industria donde mi papá fue pionero, hoy queremos subirla el estándar”, afirma Ivannia.

Las proyecciones financieras previstas para dos años se cumplieron en los primeros meses de operación, dicen. La meta es abrir un segundo y eventualmente un tercer local este año. No descartan incluso expandirse hacia la Región Metropolitana.

de 'fierro', condensadores, termos, motores, balanzas, caja fuerte, aires acondicionados, refrigerador de aire acondicionado, nevera, microondas, calentador de agua, etc.