



GIRATORIO

Ver Santiago en 360° es uno de los atractivos de este restaurante desde 1981, encantando a chilenos y extranjeros, que giran imperceptiblemente. La familia Solari apostó por el lugar. "Todos los artistas que venían a Chile pasaban por acá", afirma Mauricio Semprevivo, hijo de uno de los socios originales y que hace 24 años está a cargo del lugar y que ahora trabaja acompañado de su hija Rafaela. Aunque admite que la concurrencia de extranjeros, especialmente de brasileños, es alta, su trabajo se enfoca en seguir captando al público local, siendo este uno de los motivos de su reciente remodelación. Cambiaron el mobiliario, y en el cielo pusieron un diseño con los signos del zodiaco. Su carta, definida de cocina contemporánea, tiene pescados, carnes y mariscos, con platos como carpaccio de salmón gratinado y ceviche. Sobre su vigencia, Semprevivo dice: "Es un restaurante familiar. Hay un amor incondicional por este lugar". **Av. Nueva Providencia 2250, Providencia.**



CECIDA SERGIO ALFONSO LÓPEZ

DA RENZO

Su dueño, Renzo Candiani, comenzó con este restaurante de pastas en 1978, seis meses después de egresar como chef de Inacap. Su padre, Humberto, nacido en Milán y que llegó al país en 1937, también trabajó en gastronomía. Da Renzo partió con comida para llevar y luego se convirtió en un restaurante de estética rústica, con tejas de barro, arcos y cuadros familiares. "Mi familia me dio la oportunidad de montar un local", recuerda Candiani. Preparan entre 50 y 60 kilos semanales de pomarola casera para agregarla a platos como sus tortelloni verdes. También ofrecen antipastos, escalopos, lengua y un menú del día, manteniendo una carta tradicional, además de vender pastas para llevar. Trabaja junto a su esposa Pilar, su hijo Humberto, de 24 años, y colaboradores que tiene desde hace ya varios años. Candiani atribuye su permanencia a la perseverancia: "He tenido hartos problemas, sobre todo en la pandemia, cuando tuvimos que sacar las mesas a la calle durante un año para sobrevivir". **Guardia Vieja 47, Providencia.**



CECIDA SERGIO ALFONSO LÓPEZ

RESTAURANTES QUE SE HAN MANTENIDO EN EL TIEMPO

Los dueños de cinco tradicionales locales, cuentan cómo han perdurado todos estos años y dan a conocer la fórmula para ello: el compromiso con su trabajo y la calidad de su servicio. *Soledad López F.*

CONFITERÍA TORRES

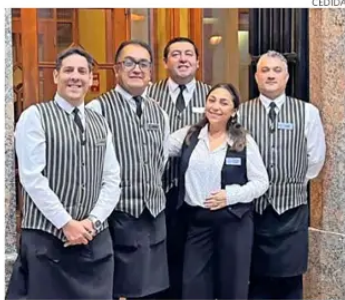
En 1879 abrió su primera sucursal. Su nombre proviene de José Domingo Torres, mayordomo de la familia Fernández, quien, por su talento, recibió un espacio para preparar sus comidas. A inicios del siglo XX se trasladó al Palacio Ñiñiguez, en la Alameda, donde aún está su primera sede. En 2001, la familia Soto Misseroni se hizo cargo al saber que sería rematado, reabriéndolo en 2004. Claudio Soto define la decisión como "una cruzada nostálgica", ya que los clientes tampoco querían perderlo. Con su esposa, Patrizia Misseroni, y sus tres hijas, asumieron la administración, abriendo otras dos sucursales. Mantienen sus platos tradicionales como el lomo al ajoarriero, filete al cilantro y los clásicos Barros Luco y Barros Jarpa. Soto cree que su vigencia, incluso tras la pandemia, es por una ayuda superior: "Ahí (en el local de Alameda) estuvo el Padre Hurtado. Creo que este santo chileno nos está protegiendo, él era un gran cliente del Torres". **Av. Libertador Bernardo O'Higgins 1570; Plaza de la Ciudadanía N° 26, e Isidora Goyenechea 2962.**



CECIDA HAROLD CASTILLO

SOTITO'S

Al fin del mundo, en Punta Arenas, hay un restaurante que es una parada obligada: Sotito's Restaurant, que funciona desde 1977. Fue fundado por los hermanos Rodolfo, Fanor y José Soto, en calle Libertador Bernardo O'Higgins de esa ciudad. José Soto, quien falleció en diciembre pasado, siguió en solitario con el proyecto desde los años 80, dejando como legado su esfuerzo y constancia. "Cuidaba hasta el más mínimo detalle y estaba presente en todo", recuerda su hijo, Francisco, quien quedó ahora a cargo del local. Han recibido a actores como Richard Gere, Tom Hanks y Javier Bardem, a quienes nunca molestaron con una foto debido a que su papá no era muy cercano al mundo del cine. Con Ashton Kutcher, recuerda Francisco, fue distinto. Estuvo en 2022, al salir de la pandemia, y de alguna forma querían mostrar que el restaurante estaba de vuelta: "Mi papá no tenía idea de quién era. Y uno de los colaboradores le dice: 'Don José, sería buena idea tomarse una foto por un tema promocional'". Francisco, quien trabaja con su hermana, un primo y un cuñado, dice que uno de los platos estrella es la centolla, preparada sin mantequilla ni aditivos. También destacan su cordero al horno y su risotto de mariscos. **Libertador Bernardo O'Higgins 1138, Punta Arenas.**



CECIDA

SAN MARCO

Desde 1957 funciona este icónico restaurante de la Ciudad Jardín. Todo comenzó con dos italianos que buscaban fortuna y tras dos años decidieron volver a su país. Así, sus coterreños Edoardo Melotti, su primo Adolfo Garuti y Dario Polli quedaron a cargo del restaurante. Esto hasta 2004, cuando la familia Melotti asume la administración. En 2013, tras la muerte de Edoardo, su hijo Maximiliano tomó las riendas. Entre sus platos más populares destaca su trío de pastas con ñoqui pesto, tortelloni Alfredo y cappelletti. Las machas a la parmesana, asegura Melotti, se inventaron allí. Su padre contaba que en los años 60 el parmesano no era conocido acá, pero ellos accedían a él por los barcos italianos que llegaban a Valparaíso. "Le pusieron queso a una macha con mantequilla y quedó", explica. "El secreto de San Marco es mantener la calidad y la atención. Somos un restaurante de la vieja escuela, quedan pocos así en Chile. La gente nos prefiere, somos un referente en Viña tras casi 70 años", afirma Melotti. **Av. San Martín 597, Viña del Mar.**



CECIDA