

## INTERIORISMO

# Receta de memoria

Nietas de inmigrantes italianos asentados en Valparaíso, y exalumnas del antiguo Colegio Alemán, donde hoy funciona el espacio cultural Destino Valparaíso, las hermanas Daniela, Camila y Constanza Fadda abrieron el restorán Da Mafalda en este nuevo atractivo del cerro Concepción. Un lugar que refleja su historia y su conexión con la gastronomía, la música y la literatura.

**Texto, María Cecilia de Frutos D.**  
**Fotografías, José Luis Rissetti Z.**

**E**l nuevo espacio cultural Destino Valparaíso, en el cerro Concepción, no solo acoge el fascinante Museo del Inmigrante; en el inmueble donde funcionó el Colegio Alemán desde fines del siglo XIX hasta 1985, se han instalado también una serie de locales que aportan y dan vida a esta apuesta de recuperación patrimonial, llevada a cabo por Eduardo Dib. Uno de ellos es Da Mafalda, un restorán con aires europeos y una historia muy ligada a este lugar.

Las hermanas Daniela, Camila y Constanza Fadda, creadoras de este proyecto gastronómico, son nietas de italianos que llegaron en 1918 y se asentaron en Valparaíso, dejando un legado muy importante en el campo de la medicina; además, su papá, el curujano Bruno Fadda, estudió en este colegio al igual que ellas; por lo que volver aquí tiene gran significado. Cada una está encargada de un aspecto, y Daniela es quien aporta su experiencia culinaria: durante 25 años trabajó en el mundo de la banquetería y tuvo su propio restorán en Alemania.

En Da Mafalda, nombre que le dieron en honor a su abuela paterna, organizó todo el mobiliario y decoración que había comprado en anticuarios y coleccionado en ese tiempo: lozas francesas, lámparas de lágrimas, cuadros, libros y muebles que estaban en su anterior local. "Es la misma ambientación que tenía allá, pero acá se ve más linda y acogedora, es que la arquitectura hace mucho", dice sobre este espacio reciclado –cuyo diseño original es de Joaquín Velasco– que combina lo moderno con lo antiguo del edificio, con muros altos de ladrillo a la vista que le entregan mucho encanto.

En un principio pensó armar un emporio, donde pudieran vender también el aceite de

**Todos fueron músicos; Daniela aprendió a tocar en este piano Wagner.**



**Una ambientación europea y sofisticada recibe en Da Mafalda.**



oliva que fabrica la familia –a cargo de Constanza–, Carmelo Bruna. Finalmente habilitó dos grandes salas; en una está el bistró, con la cocina a la vista y un área de repostería; en el otro sector instaló el comedor, donde junto con sillas y mesas de estilos diferentes, hay piezas muy personales, desde el piano donde Daniela aprendió a tocar; los sillones que estaban en el Laboratorio Fadda, creado por su abuelo;

espejos, pinturas, lozas, y la biblioteca que contiene temas de arte y cocina que trajo de Alemania, donde además se exhibe *Delicias Migratorias*, que recopila las recetas de sus dos bisabuelas, su abuela y su tía Guilietta Fadda.

De ese libro, siempre hay tres o cuatro preparaciones en el menú, una carta creada a partir de platos de inspiración italiana mediterránea, mientras que la pastelería es de ori-

Fecha: 02-05-2026  
 Medio: El Mercurio  
 Supl.: El Mercurio - VD  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Receta de memoria

Pág.: 5  
 Cm2: 603,4  
 VPE: \$ 7.926.693

Tiraje: 126.654  
 Lectoría: 320.543  
 Favorabilidad:  No Definida



El espacio cumple una función cultural; se usa para lanzamientos de libros, lectura de poesía, sesiones de guitarra y tango, y más.

Este rincón de lectura saca partido a los pilares que refuerzan el edificio; entre los libros aparecen juegos de loza.

Una variedad de piezas francesas, que también se usan en las mesas, se luce en estas repisas.

El antiguo sofá que estaba en el Laboratorio Fadda se adaptó a este lugar y se tapizó verde oliva.



El papel mural de la cocina muestra el viaje de sus abuelos desde Italia a Chile.

gen alemán. Todo se hace en el lugar, en esta cocina abierta coronada por un papel mural que mandó a hacer con la ruta que hicieron sus familiares desde Cerdeña a Chile; también, rescató del mismo laboratorio una serie de cajoneras antiguas que acondicionó como mesones de trabajo y un sofá de cinco cuerpos que adaptó como parte del bistró. Dulces de la marca Forno, pan artesanal, arreglos de

flores de la firma Rizoma, son también parte de la ambientación de este espacio, en el que Camila se ocupa del componente cultural, organizando cada mes eventos como conciertos de guitarra, clases de tango y encuentros literarios. Un imperdible para conocer Valparaíso y el aporte de sus inmigrantes, entre miércoles y domingos (@da\_mafalda\_emporio; reservas, +569 2741 8929). VD

El libro *Delicias Migratorias* recoge recetas familiares; se vende en el restorán.