



## Emporio Armani Ristorante

# El toque de distinción italiano

**L**ocalizado junto a la tienda Emporio Armani, del afamado diseñador de vestuario italiano, el restaurante del mismo nombre ofrece tanto para aquellos que visitan la tienda – con conexión interna al restaurante – y buscan un exclusivo producto Armani, como para los que desean disfrutar una carta de platos 100% italiana, un lugar perfecto en pleno corazón del barrio Alonso de Córdoba en Santiago. Los lunes por ejemplo, está el “Día de la mujer”, en que modelos realizan un desfile de ropa por el restaurante. “De lo que se trata, es que tanto la tienda como el restaurante estén conectados, de esta forma el concepto de la marca Armani se potencia”, comenta Rodrigo Pincheira, gerente de marketing y desarrollo.

El diseño que caracteriza a cada uno de los establecimientos del imperio Armani, se aprecia plenamente en el concepto minimalista y moderno del restaurante, así como los cubiertos y vajilla de origen italiano.

Detrás de la representación en Chile del proyecto gastronómico se encuentra el empresario Andrés Belfus, quien además maneja los restaurantes Astrid&Gastón, La Mar y Tanta, del reconocido chef peruano Gastón Acurio. Emporio Armani tuvo una primera apertura como café, a fines del año 2006, permaneciendo abierto durante todo el 2007. Posteriormente cerró por un tiempo

para ajustar su nueva carta gastronómica, bajo la rigurosa supervisión de la administración italiana, y también debido al cambio de estructura del local. En julio de 2009, el local tuvo su reapertura definitiva bajo el concepto de restaurante propiamente tal.

La cocina está a cargo del chef Miguel Opazo, quien residió en Milán una temporada para trabajar con el equipo de Giorgio Armani. “En Latinoamérica, Chile es el único país donde está Emporio Armani – señala Opazo –, el que se encuentra también en ciudades como Nueva York, Milán, Tokio y Dubai”.

*Aunque exhibe el nombre de Emporio Armani Caffè, como son denominados los afamados locales del exitoso diseñador de vestuario Giorgio Armani, en Chile el concepto va más allá del café. Más bien es un elegante restaurante, con una selecta carta de pastas, risottos y platos preparados al dente, como en la “bella Italia”*





El restaurante con capacidad para 90 personas, contando la agradable terraza que da a Alonso de Córdoba, atiende de 13 a 16 horas, y de 19.30 a 12.00 de la noche. En cuanto a la gastronomía propiamente tal, posee una amplia carta de platos italianos que supervisa personalmente en cada temporada Ferdinando Palombo, chef corporativo de Emporio Armani. Éste trabaja en conjunto con Miguel Opazo, para definir cada una de las recetas y los productos locales a usar.



*Mozzarella panata: Mozzarella de búfala, apañada con lechugas, tomate y aceitunas*



Opazo egresó el 2005 de gastronomía, carrera que estudió en la Universidad Santo Tomás de Santiago. Hizo su práctica profesional en el restaurante Astrid&Gastón, junto al chef ejecutivo Oscar Gómez. Luego de ser contratado, ocupó los cargos de ayudante, jefe de cuarto y sub chef. Con el objetivo de capacitarse, Opazo viajó a Perú para trabajar junto a Gastón Acurio y aprender todo acerca de la cocina peruana, tanto el concepto como sus preparaciones. De regreso en Chile, Opazo se reintegró al restaurante donde estuvo casi 5 años, hasta convertirse en el “segundo de a bordo”, después del chef Gómez.

La idea de hacerme cargo de la cocina de Emporio Armani nació de Andrés Belfus – recuerda Opazo –. Fue un gran desafío para mí dado que el concepto gastronómico era nuevo y lo debía aprender”.

La carta de Emporio Armani está basada en preparaciones simples, con tres ingredientes máximos y la calidad de la buena cocina italiana. En ella se pueden escoger platos tradicionales como “Ravioles rellenos de ricota y espinacas servidos con salvia, mantequilla y queso parmesano”; “Tortelli rellenos con calabaza, amaretto y parmesano con reducción de balsámico”; y “Casoncelli”, rellenos de filete, cebolla, cilantro, zanahoria en pequeños trozos casi molidos, salsa de chalota, demi glace y castañas en almíbar. Destacan también

la “Costoletta di Vitello”, que se compone de una chuleta de ternera milanesa (pan rallado, huevo, mantequilla y salvia), ensalada de rúcula, tomate cherry y una limoneta (citronette, en italiano). Se encuentra también una selección de 10 antipastos, además de gnocchis, lasagnas, carpaccios de pulpo y carne, ensaladas, sopas y pescados: albacora, turbot, congrio. Destacan de su nueva carta el “Asado de tira con gnocchis de papas y salsa de vino tinto”; y un “Risotto al azafrán” (arroz arbóreo, sin crema, sólo con mantequilla, parmesano y el fondo), que se hace al dente. Entre los 8 postres de la carta se luce el tradicional “Tiramisú”; la “Tarta de queso ricotta con canela, servido con salsa de naranja”; y la “Panna cotta con salsa de frutillas silvestres”.

El restaurante además ofrece “degustaciones armonizadas”, su última propuesta, que consiste en hacer una selección de la carta con 3 entradas, 3 fondos y 3 postres, acompañados de una degustación con vinos chilenos e italianos.

“Lo importante – dice el chef Miguel Opazo – es que el plato mantiene la originalidad de la cocina clásica italiana”. Todas las pastas son hechas en el restaurante, al igual que los panes y los postres. Finalmente una pequeña barra ofrece creativos y exclusivos cocktails a sus clientes, como el “Armani summer”. ■

**Emporio Armani Ristorante**  
Alonso de Córdoba 3053, Providencia  
Tel: 919 4805

**Horario de atención: lunes a sábado de 13:00 a 16:00 horas, y de 19:30 a 24:00 horas Domingo: 16:00 horas**



Armani Sender



Chuleta de ternera milanesa con rúcula y tomate cherry



Casoncelli rellenos de res y cubierto con salsa de castaña



Armani dulce mix