

Chef Massimo Funari Rivoli, 21 años de buena mesa italiana

Tanto el público como la crítica especializada, han aplaudido la carta del restaurante Rivoli que ha mantenido toda la esencia de la buena mesa italiana de la mano de su dueño y chef Massimo Funari. Junto a su equipo, este cocinero ha realizado una minuciosa labor de selección de productos y un trabajo artesanal de corazón, logrando el equilibrio perfecto entre aroma, sabor y presentación: "come nella bella Italia"

Cuando sólo tenía 20 años, el chef italiano Massimo Funari se embarcó en un ambicioso proyecto: un restaurante de comida italiana en la comuna de Providencia, el Rivoli. Fue en 1990 cuando el joven cocinero romano llegó a Chile junto a su esposa ítalo/chilena Irene Barceló, a quien conoció en la capital del país itálico cuando ella estudiaba en la universidad y con quien comenzó esta aventura empresarial entre sartenes y fuegos.

Funari estudió gastronomía en Italia, asistiendo a clases teóricas en las mañanas y prácticas en las tardes, como se estila en Europa. De esta forma, comenzó tempranamente a trabajar en las cocinas de hoteles y restaurantes, adquiriendo así una valiosa experiencia en cocina que le serviría más tarde para crear su propio emprendimiento. Uno de los restaurantes donde estuvo fue en el Antico Bottaro – hoy desaparecido –, el cual se encontraba muy cerca de la Piazza del Popolo, en Roma; también fue stage en el Sheraton de la misma ciudad. Posteriormente, Funari se trasladó a Inglaterra por una temporada, trabajando como ayudante en el hotel Mayfair de Londres.



con solo cuatro ingredientes para su elaboración: crema, jamón, mantequilla y salsa boloñesa. Nosotros en cambio, llegamos con un concepto de comida bastante más liviana y moderna, con mucho aceite de oliva, nada de crema, mucha salsa de tomate, vegetales, balsámico para aliñar las ensaladas, cuando en Chile nadie comía con estos ingredientes. La idea es que la gente, cuando va a comer a un restaurante, necesita seguir trabajando, produciendo, es por ello que precisa de una comida más liviana. Al principio esto generó más de un conflicto, la gente no entendía el concepto y pensaba que los estábamos estafando. Después el chileno comenzó a viajar, se abrió al mundo, conoció otro tipo de gastronomía y hubo un cambio explosivo. Para que eso ocurriera pasaron diez años”, señala Funari.

“En Italia no se come un plato igual a otro – explica el chef –, aún cuando existan 20 kilómetros que separe una ciudad de otra. En Roma y los alrededores, por ejemplo, en la cocina se trabajan los interiores, la carne de cerdo, el cordero, las legumbres, la alcachofa, etc.”.

“Llegué a Chile, no para instalarme inmediatamente – recuerda Funari – primero aprendí el idioma pues no sabía nada de español, para después comenzar a trabajar en la gelatería Tevere que estaba frente al Estadio Italiano, en Las Condes. Posteriormente, por esas cosas de la vida, tuve la oportunidad de instalarme con el Rivoli: nunca pensé que eso sería tan rápido, yo apenas tenía 20 años”.

Las cosas, entonces, no fueron fáciles para el chef: “fue complicado en un comienzo porque no conocía el carácter del chileno, además, en esa época los restaurantes ofrecían comida tradicional italiana

Estar en el Rivoli es entrar al corazón mismo del campo y sus derivados, dado que los principales “adornos” lo componen una serie de canastos y vitrinas donde se exhiben hortalizas, verduras y frutas frescas, quesos, panes recién horneados y botellas de aceite de oliva. Este último producto que ha sido hecho especialmente para el restaurante, puede ser adquirido por el público. De la misma forma, para asegurar la calidad y producción de sus verduras, Funari cuenta con huerto propio donde cultiva rúcula, tomate pera, lechuga baby, etc. La base de la salsa, por ejemplo, la prepara con tomate pera, un producto que es procesado “a la antigua” y envasado para que pueda durar por un largo tiempo.



BIRKENSTOCK®

Made in Germany

LINEA PROFESIONAL
Certificados por la Industria Alemana.

MODELOS SUPERBIRKI Y ACTIVE BIRKI



Número 35 al 48

Poliuretano de una pieza.

Antideslizantes, higiénicos lavables y resistentes.

Exclusiva plantilla anatómica removible.

Fuente de salud para los pies.



Irene Barceló y Massimo Funari

Una completísima y tradicional carta es la que ostenta el Rivoli, con platos que se han mantenido desde su apertura, sin embargo a éstos se agregan periódicamente 8 o 9 preparaciones que no están en la lista y se van cambiando. Éstas ni siquiera tienen nombre ni precio, platos que crea el chef y su equipo durante la semana o en la misma mañana y que tienen gran éxito, como los “Spaghetis de la casa, con salsa de cola de buey”; la “Pasta caliente con erizos”; o los “Raviolos rellenos con mozzarella”, que están hechos con tomate cherry de la propia cosecha o un tipo de berenjenas blancas, más dulces y menos picantes que las tradicionales, que se saltean y acompañan un rigatoni. En cuanto a la pasta seca, ésta se importa directa y exclusivamente desde Italia.



“Si a mí en la mañana me llega algo que me interesa – explica Funari –, a la hora de almuerzo debe estar en la mesa. Yo trabajo con el producto fresco, con muy poca manipulación, de hecho creo que el cocinero es solamente un medio para que el producto llegue a ser comestible, por lo que debe ser lo menos invasivo posible. Por ejemplo, acá hacemos nuestra propia ricota, la clásica, que es dulce, y que ocupamos para hacer dos postres típicos sicilianos, el “Cannoli siciliani” y la Cassata siciliana”, además del tradicional tiramisú, un área de la que se encarga mi esposa Irene. También hacemos pan y helados, cuya producción se enfoca a crear sorbetes de fruta, especialmente”.

Como buen italiano, Funari pasa mucho tiempo en la cocina, “con un buen fuego, para sacarle sabor al producto”, dice. Ahí está su primer horno, que hasta el día de hoy lo acompaña, y otro, de piedra, para las pizzas artesanales.

Algunos platos de su extensa carta: “Ravioli di salmone al ragù bianco di mare”, pasta rellena de salmón, acompañada con mariscos salteados en aceite de oliva (\$9.500); “Gnocchi amatriciana”, masa hecha de papas con salsa de tomate, tocino, ají y vino blanco (\$8.100); “Penne alla vodka”, pasta de sémola de grano duro con tocino, vodka, crema y salsa de tomate (\$8.100); “Risotto zafferano e parmigiano reggiano”, arroz, caldo de carne, azafrán y parmesano italiano (\$9.500); “Scalopinne a la marsala con gnocchi al burro”, carne delgada de filete con salsa de vino añejo,

acompañada con gnocchi a la mantequilla (\$9.900); “Carne alla piazzaiolla con papate arrosto”, carne de filete con salsa de tomate, vino merlot y orégano, acompañada de papas al horno (9.500); “Minestrone” (\$5.900); y la “Insalata dell’orto”, lechugas de diferentes tipos, rúcula, tomate seco, mozzarella, palta, aceitunas y parmesano (\$6.900).

También están las clásicas pizzas “Quattro stagioni”, salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón, aceitunas y alcachofas (\$7.100); y la “Pizza campagnola”, salsa de tomate, mozzarella y salame (\$7.100), entre otras. En cuanto a las focaccias, está la “Focaccia mozzarella e cipolle”, masa de pizza delgada con mozzarella y cebolla (\$6.300); y “Focaccia romana”, con aceite de oliva, romero y mortadella italiana (\$6.500).

“A los italianos nos critican que tenemos una comida simple, de harina y huevo, pero no es así, la búsqueda de un buen producto es un trabajo arduo. Los cocineros italianos somos capaces de recorrer 100 kilómetros para ir a buscar una papa especial, y es que un italiano no se pone cualquier cosa en la boca, esto hace que busquemos siempre productos únicos y de calidad”, concluye Massimo Funari. ■

Restaurante Rivoli

Nueva de Lyon 77 - Providencia

Teléfono: 231 79 69

Lunes a sábado, de 12:30 a 16:00 hrs.,

y 19:30 a 12:00 hrs.

Domingo, de 12:30 a 16:00 hrs.