



**Chef Walter Monticelli**

## Ristorante Caprese ¡A toda pasta!

*Por mucho tiempo, el nombre del chef italiano Monticelli estuvo fuertemente ligado a la gastronomía del hotel Intercontinental y su restaurante “Bici”. De la misma manera, su trabajo en el “Pasta e Basta” y su cocina ítalo-americana, consolidaron finalmente su prestigio como chef. Este exitoso recorrido lo llevó a concretar – a fines del 2009 – un proyecto personal: Ristorante Caprese, un deleite de la cocina italiana con un toque de autor preciso y único*

**P**ocos chefs se han atrevido a promocionar un restaurante con su imagen. Un desafío nada de fácil pues para que esta fórmula tenga óptimos resultados, los clientes deben saber acerca de la calidad y prestigio de un chef. Es el caso de Walter Monticelli y su nuevo Ristorante Caprese.

La fachada del local – ubicado en el Boulevard del Mall Alto Las Condes –, con gigantografías no sólo de algunos platos sino del propio cocinero italiano, así como la presencia estratégica de algunos letreros en Santiago donde Monticelli invita con una “apetitosa pizza” a conocer su restaurante, refuerzan esta fórmula.





Alta Cultura  
Gastronómica



SCHÖNWALD

TAFELSTERN



Joaquín Rodríguez 7317  
Macul, Santiago, Chile  
Teléfono: 56-2-2946632  
Fax: 56-2-2948805  
[www.pigatabletop.cl](http://www.pigatabletop.cl)

El nexa de este profesional con nuestro país comenzó hace nueve años, cuando designado por la empresa llegó a abrir el restaurante Bici del Hotel Intercontinental, en Santiago. El trabajo exigía una permanencia de tres meses, sin embargo y casi sin darse cuenta se fue quedando en nuestro país.

Primero fue chef ejecutivo del mismo hotel, luego de los restaurantes “Pasta e Basta” de los mismos socios. Hoy, ya consolidado, cuenta con su propio proyecto gastronómico. En el intertanto contrajo matrimonio con una chilena y formó su familia.

La búsqueda de nuevos negocios y el anhelo de toda su vida por tener un espacio gastronómico propio, llevaron a Monticelli a crear el Caprese, cuya carta sigue la inspiración culinaria italiana que lo caracteriza: risottos, pizzas, pastas, y una extraordinaria pastelería. “Una de las cosas que más me preocupa es interpretar los gustos de mis clientes – explica el chef –, esto porque además de la apuesta personal, es importante la sustentación comercial”. Para Monticelli, sin duda que esta fórmula ha resultado todo un éxito.

La rica tradición culinaria forjada por su familia, dueña de un pequeño ristorante en un pueblo de su natal Italia, además de la experiencia obtenida durante los años que estuvo radicado en Nueva York, ciudad que lo dotó con el sello italo-americano, y finalmente su trabajo en el Bici y Pasta e Basta, le han dado la expertise necesaria para comandar con propiedad su restaurante.

El Caprese combina a la perfección la calidez de la madera, presente en el suelo, con el cielo y algunos enchapes. Su diseño es más bien de estilo contemporáneo, con estructuras de acero en mesas y sillas.



Diego Vargas, Adolfo Bravo, Gerardo Balandra, Christopher Fernández, Javier Contreras, Nilse Angulo, chef Walter Monticelli, Daniela Bastías, Stefania Martínez y Salomé Parra

La presencia de grandes cristales ayuda a dar mayor amplitud visual al establecimiento, así como da conectividad y luminosidad a los ambientes. Su capacidad, de 200 personas aproximadamente, se llega casi a duplicar con la terraza, muy solicitada tanto en verano como en estaciones frías. Esto porque en invierno, además de temperar el lugar con estufas ambientales, se tienen frazadas especiales para los clientes.

De corte italiano, la carta del Caprese tiene el sello personal del chef. Ésta se distingue tanto por los sabores como las texturas de los platos y la utilización de productos chilenos, los que están presentes en rellenos, salsas, etc. Asimismo, su propuesta rescata preparaciones como el “Stracotto”, un asado de tira cocinado 7 horas en cacerola, con salsa de champiñones y rúcula (\$8.800). Siguiendo la oferta para los “carnívoros”, está “Maialino”, costillitas de cerdo al barbecue, risotto, queso Cheddar, tocino y pimienta negra (\$8.600); además de “Tagliata”, lomo vetado trozado sobre rúcula, papas semilla al romero y salsa cremosa de champiñones (\$9.200), entre otros.



Puntino: lámina de mozzarella rellena con jamón crudo, rúcula, orégano y tomate cherry

Calzone di Caprese Oleeeé: salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, jamón y albahacas

Pasta Rellena Mangione  
Degustación de tres pastas:  
a) Filomena: pansotti de ricotta y espinaca con salsa “pizzaiola”, y queso fundido  
b) Luciano: sorrentinos rellenos con ricotta, mozzarella, jamón con salsa de hongos mixtos y crema  
c) Il Posto: gnocchi de papas con salsa al pesto de albahaca y crema

Stracotto: asado de tira cocinado 7 horas en cacerola con salsa de champiñones





Cioccolatissimo: soufflé de chocolate tibio con helado de vainilla



Dal Pescatore: risotto con frutos del mar, salsa de tomate y albahaca

Tanto para la “César Nizzarda”, con lechuga costina, huevo duro, atún, pepinillo, tomate y queso fresco (\$5.600), como para su línea completa de ensaladas, se ofrece tres tipos de aderezos: crema de soya, césar original y césar más yogurt.

También, “Pasta larga”, “Pasta rellena” y “Gnocchi”, ofrecen alternativas tanto de plato individual como fuente para 2 a 3 personas. Entre ellos destacan: “Boscaiola”, gnocchi de espinacas con salsa de tomate, champiñones, crema, tomate cherry, jamón y aceitunas (\$6.900 y \$14.900); “Speziato”, tagliatelle negros con crema al curry y camarones (\$7.990 y \$ 16.900); “Luciano”, sorrentinos rellenos con ricotta, mozzarella, jamón con salsa de hongos mixtos y crema (\$7.200 y \$14.700); y “Lasagna Della Casa”, lasagna verde gratinada con ragout de asado de tira, su salsa y espinacas (\$7.900 y \$17.400).

Dentro de la carta también están tres tipos de “Calzone” a un precio de \$7.200, los “Risottos” como el “Venere”, risotto negro con calamares salteado al ajillo y crema de pimentón (\$8.100); y el “Mozzarella Bar”, con especialidades de mozzarella fresca.

Aunque en un principio Monticelli no le había dado importancia a las pizzas, pronto les dio un lugar privilegiado en su carta. Destaca en su receta la masa “superdelgada”, y una selección de 16 alternativas. Entre ellas destacan “Formaggi”, salsa de tomate, mozzarella, reggianito, roquefort y gruyère (\$7.200); “Pantera Rosa”, salsa de tomate, mozzarella, salsa de queso crema (un producto exclusivo), alcachofas, tocino y tomate cherry (\$7.200); y “Siciliana”, salsa de tomate, mozzarella, orégano, berenjenas, aceitunas negras y anchoas (\$7.200).

Algo imperdible en el Caprese es su pastelería. Creaciones como el “Bronzino”, con chocolate, mousse de chocolate y mermelada de frambuesa; “América”, cheesecake con frutos del bosque; y “Scura”, chocolate, merengue de cacao y nueces, entre otras, son grandes trozos de torta que se pueden degustar como también llevar a casa (\$3.500). Completan la oferta: postres, gelatos, antipastos, y las tradicionales papas fritas. Entre los sandwiches destaca el “Burger Moretti-focaccina”, hamburger de la casa con tomate seco, rúcula y fondue de queso de cabra.

A Monticelli le gusta crear un ambiente grato y tranquilo en la cocina, “de esta forma – señala el chef – he tenido muy buenos resultados. De hecho, muchos de mis antiguos cocineros querían trabajar en mi nuevo restaurante. Esto además se refleja en el cariño que ponen en cada plato que llega a la mesa; también, con un equipo afiatado como éste, puedo pensar en nuevos proyectos. Es importante valorar el trabajo de los que están trabajando a “full” en la cocina, y que sientan que pueden escalar en su carrera”, termina diciendo el chef. ■

**Ristorante Caprese:**

Mirador del Alto, Boulevard Mall Alto Las Condes, local 3229. Av. Presidente Kennedy 9001  
Tel: (02) 954 1335  
Horario: Lu a do desde las 12:30 hrs.

# BIRKENSTOCK®

Made in Germany

LINEA PROFESIONAL  
Certificados por la Industria Alemana.

## MODELO BOSTON SUPERGRIP



100% cuero seleccionado.

Planta antideslizante.

Exclusiva plantilla anatómica  
BIO en corcho.  
Fuerte de salud para los pies.

Unicos en dos anchos. Números 35 al 48