

La Argentina de Providencia

IR CON HAMBRE

POR *Esteban Cabezas*



PUEDE RESULTAR ALGO DESANGLADO el ambiente de un restaurante de *mall*, cuando a su ubicación no le toca luz natural. Pero con harta decoración y un tremendo sabor, se compensa en gran medida. En este caso, se trata de una filial de La Argentina, esa verdadera máquina de masas y muzza instalada en barrio Italia, que de repente se ha esparcido por toda la capital. En este caso, ubicados en el Vivo Panorámico de Nueva Providencia (para ver otras localizaciones, que no son pocas, he ahí sus redes sociales). La premisa es la misma: platos metálicos, cubiertos Tramontina, servilleta de papel, tremendo sabor en formato masa gruesa.

En fin, que sentados y MUY bien atendidos, se nos ha ocurrido pedir siete trozos distintos de su amplia y variopinta carta. Tras solicitar este verdadero muestrario, se nos advirtió desde la cocina que —por lo complejo/atípico del pedido— la demora iba a ser de aproxima-

damente 25 minutos. Gente precisa: fueron 27. Y nos hace sentido lo expuesto como excusa, ya que en una mesa cercana, menos entomológica en su pedido, llegó una *pizza* unitaria en unos quince minutos aprox. (uno es así: modo Poirot). Pero, igual, no fue muy *fast* que digamos.

Entonces, con un agua y un jugo de melón, esto fue: muzzeta con jamón y ananá (piña por acá, a \$3.400), quesosa y dulce. También una sin queso y con su cebolla, la fugazza, con tomate seco y ene rúcula (\$2.600). Buena combinación. Una que recuerda a la mano de la casa: con puré de espinaca y huevo duro rallado (\$2.400). También la canchera rubí, que no conocíamos y que confesamos: nuestra ignorancia merece ser castigada. Es como una *pizza* de peperonatta (\$2.100), sin queso. Ya queremos volver a encontrarnos con ella. Y a estas alturas, algo clarísimo: cada *pizza* con un sabor marcado y propio. No como ocurre con esas pizzerías donde el sabor es tan monocor-



ESTEBAN CABEZAS

de como canción de reguetón. Esto es como escuchar un disco a la antigua: cada tema con su personalidad. Porque el sabor de, por ejemplo, la muzzeta canchera, rellena de queso derretido, con una nota a orégano del chimichurri, coronada con —nuevamente— ene rúcula, fue sólido (\$3.100). Sin olvidar la de cancha, esa sin queso y atomatada, con rúcula y alcachofa (\$2.900). Se pidió también un trozo de fainá (\$800), esa *pizza* de harina de garbanzo que es como para complementar.

Remate final: flan de leche y caramelo (\$3.500) y una tarantela de manzana (\$4.500) junto a dos americanos (\$2.000), para contrapesar ese tremendo dulzor.

Y en una segunda visita el día siguiente (porque así es uno: científico), se pidió solo un trozo. Fue a las 14:37 y llegó a las 14:44. Y nuevamente, MUY bien atendidos. Máquinas, ya se dijo.

Mall Vivo Panorámico. Nueva Providencia 2155, Providencia.