

Rosso Italiano

IL SUCCESSO

POR *Esteban Cabezas*



PATIOS DE COMIDA, comida de *mall*. Puede sonar riesgoso. Porque lo que pasa en estos días de canícula es que se buscan sitios más bien fresquitos, aunque también estén muy pobladitos por lo mismo. Así es cómo desembocamos en el Rosso italiano del mall Plaza Egaña. Con muchas mesas, mucho público y muchos platos en su carta. Por suerte, también con mucho personal, lo que borró de un plumazo cualquier mal augurio. Esta fue una experiencia veloz, bien atendidos, con una cocina llenadora y muy convincente. Cero quejas, porque el tema de los precios ya es tendencia, así que este no sería un caso único en esta comarca.

Para partir, una versión propia del *vitello tonatto* (\$9.900), con abundante carne fría laminada (cocida), una salsa con su parte de atún y algo de limón (acierto), y pedacitos de *mozzarella* apanada, aparte de sus regias hojas de lechuga. Un espolvoreo de pistacho fue otro

ESTEBAN CABEZAS



de los acentos singulares dignos de aplausos en su heterodoxia. Plato grande, como para tres, dejando espacio para las pastas que ya venían. Pero ojo, señores del Rosso: lo ofrecen en su carta como *carpaccio* "gallarate". Y la norma general, al uso, es carne cruda si es *carpaccio*. Cuidado con las terminologías, plis.

Luego, unos raviolos rellenos de carne y espinacas (\$15.900), con abundante salsa rústica de tomate machacado, albahaca, aceituna y queso *mozzarella* derretido por ahí, además de generosas alcaparras. Una buena forma de ir adiestrando el paladar del boloñeso de la mesa. Otro de los platos de pasta rellena (obviamos las pizzas, porque esta otra oferta se veía y fue, finalmente, singular), sorrentinos negros de salmón ahumado (\$18.900), con camarones —hartos— y unos cortes peregrinos de zapallito italiano. La verdad: finamente llenadorazo. La tercera pasta fue dos, ya que ofrecen dúos y hasta tríos de pastas. En este caso, rico pero algo muy muy delicado, por no decir fome: *canelloni venezia* —con *mousse* de alcachofa (apenas se notaba) y ricota—, con salsa rosa (suave, suave) y *pansotti* al pesto, que sí le ponía sabor a la mitad del plato (\$17.900).

Para terminar, unos cafés que llegaron tan rápido como cada bebestible que se fue pidiendo. Una panacota con salsa de frutos rojos (pónganle algo que haya estado en una planta, por favor: léase fruto), abundante (\$4.890) y como un gran final para una experiencia gozosa. Y en un *mall*, mish.

Dentro del Mall Plaza Egaña. Larrain 5863, La Reina.