

# La manera Fontana

## Un restaurante que se hace en cada plato

Tradición gastronómica, visión vanguardista, raíces italianas-venezolanas y sabores mediterráneos se unen en un crisol de sabores en esta nueva propuesta culinaria

Por Letizaida Martínez

A los miembros del Grupo La Fontana los conocí hace más veinte años, su tesón, capacidad de trabajo y amor por lo que hacen siempre me cautivó. Los logros alcanzados por esta empresa familiar a lo largo de más de cuatro décadas dedicados a emprendimientos relacionados con la gastronomía, son motivo de orgullo para quien les escribe, ya que no solo son muestra del talento que enriquece nuestra tierra, sino que los hijos de los fundadores provienen del mismo pueblo donde nació: Upata, ese extraordinario terruño al sur del Estado Bolívar, en Venezuela, que ha dado a luz a tantos poetas, pintores, escritores y líderes en diferentes áreas.

Cuando me reencontré en Miami con algunos de sus miembros -entre ellos uno de mis más grandes afectos de adolescente- no pude menos que invitarlos a participar de Avior air para dar a conocer la nueva propuesta culinaria que tienen en la ciudad de Doral, en Florida: La Fontana. Para lo cual he cedido mi espacio, porque recibí un texto que engloba la esencia de



### ◆ LA CARTA

En La Fontana encontrarán las más deliciosas opciones de la clásica cocina italiana, ingredientes frescos y de primera calidad se embarcan en un proceso de elaboración hecho en el lugar desde cero. Con una filosofía al mejor estilo "made from scratch", que hace la diferencia y destaca entre la oferta culinaria local.

lo que yo humildemente he querido describirles más arriba, pero que sin duda no podría reproducir de mejor manera.

#### A continuación el relato que recibí:

La cocina tradicional italiana es tan variada como fascinante, es por la manera en que te detiene, un grito dado en el momento más inesperado. Su sazón se ha extendido por el mundo y no hay lugar donde en este momento, y en cualquier día y hora del año, no convoque en derredor de una mesa.

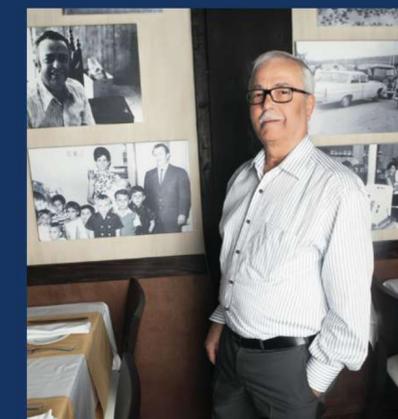
Esa fue la premisa, el vórtice de la discusión, el plato de entrada cuando nos propusimos abrir La Fontana en Miami. En otras palabras, fue punto de partida y norte para diseñar un menú que atendiera por igual la cadena de sabores que enlaza lo auténticamente italiano y lo autóctono de nuestra tierra. Esa mezcla de sabores nos obligó a ir a la raíz más profunda del alma italiana y del ser venezolano: su comida. ¿Un reto? Sí! Que comportaba cierta complejidad pero que no era difícil ni nos atemorizaba; y no lo era porque Martino y Nahir, mis padres, fundadores de este negocio, impregnaron todos los sentidos de la familia De Grazia-Suárez, con las salsas y platos más variados de la comida típica italiana, a la que añadieron un toque de lo autóctono venezolano de donde nacen las raíces de mi madre; a ella le debemos la gracia y sutil donaire en el tratamiento y combinación de sabores. Su presencia y la de mi padre han sido una bendición en lo que es la manera Fontana de cocinar.

Podemos decir con orgullo que mucho antes de abrir las puertas del restau-

te La Fontana, en el Doral, ya la calidez de los espacios, el ambiente acogedor y familiar del lugar, pasaban a ser marca y sentido de nuestra comprensión de este negocio. La galería de fotos de la familia no solo tienen un propósito estético sino que hablan de una filosofía de vida. Quisimos decirle a los que nos visitan, estos somos nosotros, esta es mi familia. Ver esas fotos te llevan de inmediato al pasado, te traen recuerdos familiares, quienes han tenido la oportunidad de rememorar el pasado entre imágenes guardadas en un baúl o maleta de la abuela, nonna y/o tía saben de lo que estamos hablando. Cuando entras al restaurante te consigues con un lienzo que representa la época que mi nonno Orazio vivió en La Conochia, Italia. Allí está pintada a mano, en tinta china, la casa que todavía existe, donde nació mi papa y sus ocho hermanos. Es agradable, entonces, escuchar la solicitud de nuestros comensales a la hora de ordenar: ¡Sorpréndeme! Lo que me hace recordar al crítico gastronómico Mr. Ego, en la hermosa película "Ratatouille", cuando, con un guiño cómplice, le ordena al chef Remmy, así: ¡Sorpréndeme! La Fontana asume el reto de sorprender, e invita a que ustedes nos permitan hacerlo, visítennos en la 10702 NW 74 ST, Doral, Florida. 33178, y ordénenle a Mr. Saume, nuestro chef estrella, con un guiño cómplice: ¡Sorpréndeme!

*Mangia bene, mangia tutto e mangia insieme a tutta la famiglia a LA FONTANA RISTORANTE.*

Horacio De Grazia, CEO La Fontana Ristorante



MARTINO DE GRAZIA

Italiano de nacimiento, fundador y pilar fundamental del Grupo La Fontana.

