

Empresas - Via Ven

Via Veneto, un clásico del centro

M-4-12

Medio siglo de largas tertulias de café

Nació en la Galería Tonsa en 1961 de la mano de Fernanda Corradini (madre de Teresa Barbera). Poco después quedó a cargo de la familia Conte, también inmigrantes italianos. Hoy, en calle Amigorena, es lugar de cita obligada para fieles clientes.

Textos: Miguel Títiro - Foto: Claudio Gutiérrez

En la ciudad oasis que disfrutamos los mendocinos, de acequias y calles umbrosas bajo los aliados árboles, los cafés en la vereda son un sello distintivo más.

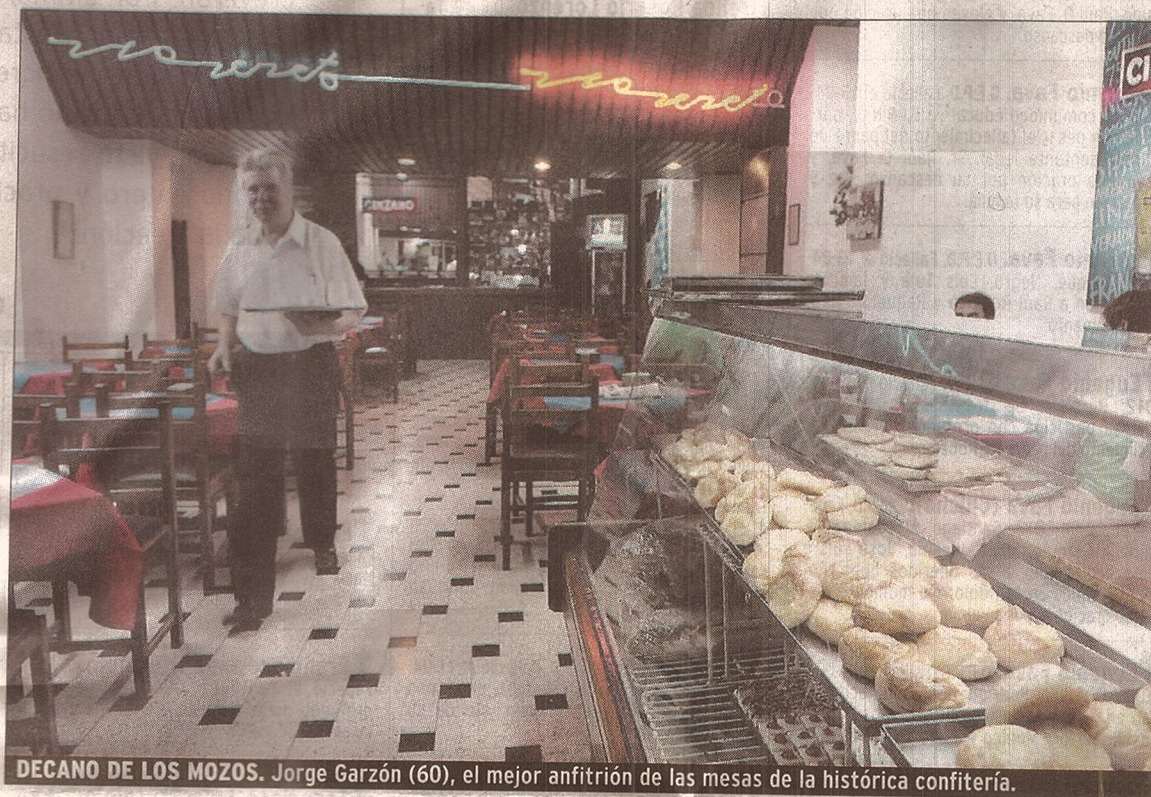
En ese ámbito del mundo ciudadano, Via Veneto, en calle Amigorena 78, es un tradicional punto de encuentro que en casi medio siglo ha mantenido el estilo de sus comienzos, cuando abrió las puertas en una recién inaugurada Galería Tonsa, toda una novedad para la vida comercial de la Mendoza de entonces.

La confitería está en manos de la familia Conte desde hace 46 años, pero el negocio fue inaugurado en la Tonsa el 14 de enero de 1961 nada menos que por Fernanda Torresi de Corradini, la mamá de la gran gastronómica María Teresa Corradini de Barbera.

La inauguración oficial de la galería Tonsa, donde comenzó Via Veneto, fue el 14 de diciembre de 1963, aunque desde 1960 disponía de negocios abiertos.

El nombre de Via Veneto, una de las famosas calles de Roma, le fue impuesto por Antonio Di Caro (82), dueño del restaurante Trevi y sobrino de Fernanda. "Mi tía estaba en la cocina y yo atendía los pedidos de los mozos", recuerda hoy Antonio, que reconoce que lo que sabe del negocio lo aprendió de su laboriosa pariente, fallecida hace varios años.

En la Tonsa, Via Veneto fue un lugar muy característico, un hito de ese centro comercial, famoso por sus bocaditos, los helados, el café o el té con masas, y las gene-



DECANO DE LOS MOZOS. Jorge Garzón (60), el mejor anfitrión de las mesas de la histórica confitería.



INICIOS. Vía Veneto en la galería Tonsa, donde era un elogiado restaurante.

rosas picadas de 16 platitos.

Para ir al recordado cine City había que pasar por la confitería y entonces, de ida o de vuelta, muchos cinéfilos se quedaban en sus mesas.

Otro hito de aquella época eran las actuaciones domingueras de la Agrupación Sinfónica de Mendoza (hoy la Filarmónica), bajo la batuta de Carmelo Ducci. La gente se quedaba en la confitería mientras escuchaba la música; todo un acontecimiento.

Gastronómico y cantor

Luego de doña Fernanda, el negocio estuvo a cargo un tiempo de Franco Barbera y Ennio Marozzi, hasta que lo compraron dos amigos, Leonardo Conte y Antonio Gargiulo. Se hicieron cargo el 1 de marzo de 1966.

El estilo Via Veneto siguió intacto porque Leonardo, fallecido

Expertos pasteleros

Las confituras dulces -masas y facturas- y las tortitas son un clásico de cualquiera de las dos locaciones que ha tenido la confitería en su medio siglo de existencia. Y para tener calidad en la producción, siempre se preocuparon de tener buenos pasteleros.

En los comienzos, con la "nona" Fernanda, su sobrino Antonio Di Caro trajo de Buenos Aires al hombre que hacía esos bocados en el bar Augusto, ya desaparecido.

Después estuvo el renombrado Nicola Del Pappa, hoy dueño de Montecatini. Cuando los Conte se hicieron cargo del negocio, lograron el "pase" de Mateo Denaro (hoy de 87 años), experto de la prestigiosa confitería Colón. Hoy las tortitas, producto *vedette* de la casa, son obra de Leandro Rosatto.

en 1999 a los 75 años, era un "tano" alegre y bonachón. Allí en la galería y aquí en Amigorena, se sentaba con los clientes, gesticulaba y cantaba *canzonette* italianas con voz de barítono y, por sobre todas las cosas, quería que el que se arri-

mara a su local estuviera cómodo.

Por la confitería y el restaurante de la Tonsa pasaron figuras del espectáculo nacional e internacional, como el músico cubano Xavier Cugat y su esposa Abee Lane; Luisito Aguilé, Soledad Silveyra y Da-

río Vittori. Dicen los hijos de Conte que verlo hablar en italiano con el recordado actor de teatro y TV era un espectáculo en sí mismo.

Las altas expensas que había que pagar y un decaimiento en las actividades de la galería ("a los mendocinos no les gusta subir escaleras", se explicó), decidió a Leonardo y sus hijos Nicola (66) y Jorge (59) a mudarse a calle Amigorena, alquilando el ahora típico local de la vereda norte, donde había funcionado la peletería Cáneva. Las puertas se abrieron allí el martes 13 de octubre de 1987.

Hoy es uno de los tradicionales reductos cafeteros que quedan en el centro de la ciudad, porque negocios del ramo hay muchos pero no todos disponen de ese contacto personal con el habitué de la forma que lo hacen los Conte, familia que ya instaló la tercera generación en el oficio, con Paolo Conte (27).

El fútbol tiene una gran presencia en las mesas de la vereda o en el interior del local, que a veces queda *chico* por la concurrencia. La casa no hace diferencias de clubes, pero se reserva una preferencia: Boca Juniors, reflejada en afiches del

equipo azul y oro en el sector donde salen los pedidos. Por eso dicen que una peña xeneize que va allí tiene ronda de café y bocaditos gratis.

Uno de sus productos, las tortitas, es muy demandado. Entre sus *fans* estuvo Mario Rodríguez Cobos, Silo, el referente del humanismo. Una foto de este mendocino universal preside la pared oeste del café.

También son clientes y amigos ex jugadores, árbitros y dirigentes de fútbol, periodistas, artistas, oficinistas y profesionales de los más variados rubros. "A algunos los atendemos de memoria y no hace falta que nos hagan el pedido porque sabemos lo que consumen", dice Jorge Garzón (60), el decano de los mozos, responsable de la atención junto a Eduardo Córdova y Roberto Pizarro.

"Via Veneto -resume Nicola, nacido en la isla napolitana de Ischia- es una gran familia", y tenemos que creerle porque así queda en evidencia en las animadas charlas matutinas, en la atención cordial y en las prolongadas tertulias alrededor del pocillo de café, donde la vida y el mundo son desmenuzados.