

Éxito merecido: Restaurante mejorado



Por Epicuro

24 de Junio de 2012



Il Buco: km 2.5 vía a Samborondón. c.c. Plaza Nova. Telf.: 209-7674. ***“Por las noches reina un ambiente de convivencia como suele ser el de una trattoria. Lo que se respira aquí es un amor al trabajo que distingue a quienes tienen la vocación de servicio”.***

Sin lugar a dudas el destino de Villa Delizzia habría sido muy diferente si Darío, que no conocía la idiosincrasia de Guayaquil, hubiera dejado que Irene González, su socia, manejara el negocio. Villa Delizzia se fue a pique después de un debut muy prometedor.

Para Irene, lo que hubiera podido ser un fracaso se convirtió en trampolín para el éxito. Trasladó a Samborondón Il Buco, la parte de Villa Delizzia que había sido positiva, empezó con un local chiquito al que poco a poco fue remodelando hasta convertirlo en un lugar de reunión muy apetecido.

De lunes a lunes por las noches, el sitio se llena, la parte que queda al aire libre se beneficia con una brisa fresca que probablemente se debe a la misma ubicación de aquella placeta. Irene cerró el local, ofreció una sala climatizada de grata luminosidad, pero, sobre todo, supervisó constantemente la marcha del negocio.

Si no puede estar presente físicamente puede desde su casa cercana chequear el movimiento de la clientela mediante un circuito cerrado de televisión, modalidad que Luigi Passano fue el primero en adoptar en Riviera.

Observé con detenida atención los detalles que la clientela probablemente no capta: selección inteligente de los vinos incluyendo medias botellas de las mejores marcas (Catena, Errázuriz, Doña Paula, Montes Alpha), ventana abierta hacia la cocina porque aquí no hay secreto, excelente ubicación al lado de Red Crab que drena una inmensa cantidad de público, selección de buenos proveedores tanto en mariscos como en carne, precios muy razonables.

El éxito de Irene no es cosa gratuita sino resultado de un trabajo constante, una increíble superación. Ella ama su trabajo, recibe a los comensales como si fueran invitados a su casa, tiene un ojo vigilante, ha formado muy bien al personal. Por las noches reina un ambiente de convivencia como suele ser el de una trattoria.

Lo que se respira aquí es un amor al trabajo que distingue a quienes tienen la vocación de servicio. Lo mismo diría del restaurante La Sociedad, La Tasca del Norte, La Casa di Carlos, El Caracol Azul, Vasco y otros.

Irene defiende el terruño ecuatoriano y promueve nuestros vinos. Vende con un limitadísimo margen de beneficio Paradoja, Travesía y Enigma, detalle que conquistó mi simpatía.

Comí unos excelentes calamares a la plancha pequeños y tiernos con sabor propio, un lomo nacional de gran tamaño y buena calidad que desde luego no alcanza ni la mitad del precio de un bife importado. El vino de la casa, también nacional, es honesto y siempre será más indicado que una gaseosa. Las pizzas tienen muchos aficionados así como la pasta fresca. Me atrevería a decir que los sitios más acogedores para los noctámbulos son Il Bucco y el Wine Bar en Plaza Lagos. Los poetas y quienes no lo son suelen apreciar una tertulia al aire libre con un buen vino tinto.

Muchos extranjeros llegan aquí por las noches. Il Bucco es el triunfo de una mujer que trabajó mucho para llegar a ocupar este sitio. Epicuro recomienda sin reparos aquel rincón de Samborondón.

epicuro44@gmail.com