

ALA VUELTA



Carla Natareno se adentra en la cocina de un café que conserva los secretos de las recetas que le han dado fama las últimas tres décadas.

Con la sazón de la abuela

CAFÉ DEI FIORI

15 AVENIDA 15-66, ZONA 10

Este café guarda 35 años de historia. Todo empezó cuando dos hermanas napolitanas emigraron a Guatemala, creando un rincón campestre al estilo italiano. Desde sus inicios el lugar se caracterizó por ofrecer el auténtico sabor de un expreso italiano.

Pero además de café, el visitante encuentra opciones para refaccionar, desayunar, almorzar y cenar. Por Q8 degusta de una taza de esa bebida estimulante. Los combos que diariamente se preparan para los almuerzos ejecutivos cuestan Q38.50.

El sitio conserva el sabor que le dio fama, pues como otros secretos guardados en su cocina, los granos del café continúan moléndose en el lugar, tal como se hacía en la época de

sus propietarias originales. Al retirarse ellas del país, hace casi una década, el local fue adquirido por una nueva administración, la cual mantuvo intactas las recetas de los platos.

Los dueños no son los únicos que han cambiado, también las sedes del café. Desde sus inicios ha ocupado al menos cuatro diferentes inmuebles en las zonas 9 y 10. Las instalaciones actuales albergan más mesas, cuentan con una terraza techada, servicio de Internet y un parqueo para aproximadamente 30 vehículos.

Mesas para cuatro personas, un mantel estampado y un centro de mesa floral. La llana decoración recrea un ambiente muy acogedor, al punto que a muchos de los clientes les da la impresión de estar en la casa de un miembro de la familia.

Al lado de las mesas está la cocina, de la cual se ve a cinco mujeres entrar

ESPECIALIDAD

Café dei Fiori vende café recién molido y el auténtico sabor de un expreso italiano. La comida y la bebida se hacen de forma tradicional.

HORARIOS

15 avenida 15-66, zona 10. De lunes a viernes, de 7 a.m. a 7 p.m. Sábados de 7:30 a.m. a 3 p.m. Visite www.cafedeifiori.com.

BANQUETES

Además de platos del día hay menú a la carta. El lugar se puede alquilar para eventos sociales (hasta 40 personas). Hay parqueo. Reservaciones: 2363-5888.

y salir constantemente, concentradas en preparar y servir los diversos platillos. En sus manos recae la responsabilidad de que los clientes consideren que la comida conserva la sazón que les recuerda a los platos de su abuela.

Manuela de Jesús Camey es la experta en el café y Violeta Kuckling es la cocinera de los deliciosos platillos. Ellas dos, son



apoyadas por Rosaura Camey, Elizabteh Zúlu y Alberta de Jesús. Manuela cuenta que uno de los secretos del café que ofrecen es que es molido. Otro de sus secretos es la medida que utiliza en cada taza, así como la calidad de los granos de café, que son guatemaltecos.

En la habitación contigua al alma de la casa hay una barra y sobre ésta una máquina para hacer café, la cual inunda el lugar con su penetrante y reanimante aroma. Además de los ambientes in-

ternos hay mesas en una terraza techada, protegida por la sombra de árbol de hule centenario; y una sala, ideal para pequeñas reuniones.

Las opciones de almuerzo son caldo de res, saludables ensaladas, y el sabor casero de las pastas y pizzas. Puede acompañar su plato con uno de los diferentes vinos de la carta. También hay postres, como el tradicional pastel de banana y profiteroles: bolitas de pasta bañadas con chocolate y crema de vainilla. ■