

Inauguró “Figo” en Rama Caída: un emprendimiento gastronómico de primer nivel para disfrutar

19/07/2024



Conocidos son los casos de personas que llegan de manera casual o haciendo turismo a San Rafael, se enamoran del lugar y deciden más tarde mudarse. Sandra Rogato y su hermana Rosana son propietarias del restaurante “Figo de Los Apeninos y Los Andes” ubicado en Rama Caída, y dueñas de una de esas historias de amor por nuestro departamento. Al respecto habló Sandra con FM Vos (94.5) y con el diario de los sanrafaelinos. Recordó que tanto su hermana como ella se enamoraron de San Rafael y más tarde montaron “Figo”. “Rosana, que es la otra

propietaria, vino en la década del 90 y participó de todas las actividades de turismo aventura, y se volvió loca, fascinada con San Rafael. Yo la escuchaba, y me gustaban las fotos que veía (que no eran digitales en esa época), y más adelante vine yo y me 'partió la cabeza' (como dicen los chicos). Me encantó San Rafael y un día aparece un aviso clasificado con una hectárea en venta, y le pregunté a ella si tenía la mitad de lo que valía esa hectárea para venir a verla y hacer unas cabañas para nuestro futuro, y dijo que sí", recordó y agregó: "Cuando llegamos para comprar, estaba un poquito flojita de papeles y nos fuimos con la certeza de no haberla podido comprar, pero con las ganas de volver. Seis meses más tarde encontramos este predio donde estamos y hemos hecho el restaurante, y aquí estamos desde hace cinco años, remando para poder llegar el fin de semana pasado, cuando fue nuestra inauguración".

Al haber comenzado esta historia en los 90, les tocó ser testigo de los primeros crecimientos de San Rafael en el mundo del turismo, de la mano del Pentatlón. "Mi hermana era estudiante de Publicidad por aquel entonces, y cuando llegó el momento de hacer su trabajo final hizo su tesina alrededor de San Rafael, en términos de publicidad y turismo aventura. Fue inclusive sin saber que iba a invertir en ese momento los ahorros de toda su vida, pero ya tenía a San Rafael como centro de actividad de turismo y diversión", destacó Rogato.

Puntualmente sobre "Figo", explicó que es un restaurante ubicado en el kilómetro 513 sobre ruta 143, entre Cubillos y Perdiguez. "La orientación culinaria tiene mucho que ver con Rosana y conmigo: nosotras somos hijas de italianos y en nuestra casa, siempre los domingos había gente (a los tanos nos encanta juntarnos), y siempre la pregunta era '¿parrilla o pastas?', así es que trasladamos esa inquietud al restaurante. Las pastas son artesanales, cada cappelletti es distinto al otro porque se hace uno por uno (no se hacen a máquina); cada agnolotti o cada fideito, todo es a mano. La parrilla es la tradicional argentina", dijo. Destacó que el nombre del restaurante de manera completa, es "Figo de Los Apeninos y Los

Andes”, y tiene que ver con la historia de una familia que valora su cultura culinaria italiana, pero toma toda la cultura culinaria argentina y la hace propia.

Actualmente trabajan los días viernes, sábado y domingo, con intenciones de despegar. “Queremos que la gente nos conozca, que pueda disfrutar de lo que hacemos y no sufrir con lo que hacemos. Uno va dando los primeros pasos. Incorporamos un concepto italiano que es la ‘apericena’ (un ‘aperitivo previo a la cena’), que va de 19 a 21, y luego va la cena. Podés venir con tus amigos o familia, y durante dos horas (de 19 a 21), vas a recibir un tapeo ítalo-argentino que incluye arancini siciliani, una empanadita argentina, cositas para comer con un trago durante dos horas. Luego si te querés quedar a comer, en estos primeros fines de semana vamos a hacer una promoción: puede comer un panini de porchetta o un fettuccini con una salsa, porque luego de dos horas de comer todas esas cositas no te va a quedar mucho hambre pero sí ganas de quedarte”, aseguró una de las dueñas.

En el marco de la Semana del Chocolate, es algo que se celebra con la gente. El postre será una reversión del affogato, que será obsequiado al comensal.