

Santiago de Chile  
domingo 15 de septiembre de 2013  
Actualizado a las 18:56 hrs.

**Noticias Opinión / Blogs Economía y Negocios Domingo Deportes**  
**Revistas Empleos Clasificados Servicios Ediciones anteriores**  
**Edición online**

## REVISTA DEL DOMINGO

Domingo 30 de Junio de 2013 BUENOS AIRES: **La**

# Fortuna: cómo ser ricos en 24

**horas** Rolls-Royce, carruajes, obras de autor: eso hay en La Fortuna, palacio aristocrático a casi 200 kilómetros de la ciudad de Buenos Aires. Por Josefina Licitra. Voy a ser rica y elegante durante 24 horas. Voy a pasear en Rolls-Royce, a dormir en una cama con dosel y a apoyar el dedo en una tetera de plata. Voy a andar en carruaje bebiendo champagne, voy a cabalgar hasta una cañada y voy a cenar bajo un techo pintado a mano por un artista. Es un miércoles de junio y voy a La Fortuna: un palacio del 1900 construido por la familia Estrugamou -un apellido de la aristocracia argentina- y comprado hace tres años por Massimo Ianni, el zar de la hotelería de lujo; el creador de los hoteles Hyatt y Faena -dos de los emprendimientos más exclusivos de Buenos Aires- y de la cadena de hoteles Armani, que tiene su obra culminante en Dubai, en un edificio de 193 pisos. Voy a conocer, entonces, el último de los caprichos de Ianni: un bon vivant criado en Francia y formado en escuelas de hotelería suizas que -junto a su socio Hernán Olmedo- compró La Fortuna para pasar unas semanas al año, y que una vez que la tuvo -a sabiendas de que él vivía y vive en Londres- quiso darle un uso turístico especial. Cuando él no está -y eso sucede a menudo-, Ianni la alquila en "estadía residencial" a una familia o un grupo de amigos que quiera apropiarse de la estancia sintiéndose - dice él- "dueña del lugar". Y también durante algunos días al año la habilita bajo un sistema de "hotel pop up" que -a la manera de los chateaux europeos- permite a los turistas rentar una de las siete habitaciones que hay en el palacio. Esta vez los cuartos los ocuparemos nosotros, y digo

"nosotros" porque mis 24 horas de riqueza aristocrática no ocurrirán en solitario. Irán conmigo Carrie Wilder, íntima amiga y socia de Ianni, Valeria Defelippe, gerente de proyectos de la consultora de Ianni, y tres personas más que no conozco y que veo por primera vez en el Palacio Duhau-Hotel Park Hyatt: edificio de alcurnia en el barrio de Recoleta del que nos iremos pronto para llegar hasta Salto, localidad a 186 kilómetros de la ciudad de Buenos Aires. Allí está La Fortuna.-Yo quiero manejar el Rolls-Royce.Eso es lo primero que escucho cuando llego al Hyatt. El que habla es Juan, jefe del departamento comercial de una serie de revistas de buena vida en Buenos Aires. A su lado está Alejandro, director comercial de otra publicación. Y entre ellos está Marcela, ejecutiva de cuentas de una tercera revista del ramo. Mis compañeros de viaje, en resumen, integran una raza elemental en cualquier emprendimiento editorial: son los que buscan pauta publicitaria en los medios; los que tejen cierta parte de su vida en torno a una palabra central: "oportunidad". También en este sentido el viaje a La Fortuna será una experiencia.Nos repartimos en dos coches. Uno es de Daniel, un amigo de Hernán Olmedo y Massimo Ianni que vino de Salta -norte argentino- y que ayuda a los dueños cuando hay gente en la estancia; y el otro es de Carrie, quien llegó al país en 1991 para hacer la apertura del Hyatt junto a Ianni. En ese entonces -con sólo veintiocho años- Ianni había sido nombrado director general del Hyatt de la avenida 9 de Julio, y con ese cargo había dado el primer paso de una trayectoria que lo iría transformando lentamente en lo que es hoy: un experto en "start up" hotelero. El hombre que pone en marcha los proyectos más ambiciosos, para luego dejárselos funcionando a sus dueños.-La Fortuna es un lujo personal que quisieron darse Massimo y Hernán, y es tan hermosa que quieren compartirla con la gente -dice Carrie en perfecto español, mientras conduce. Por las ventanillas puede verse el caos de la avenida 9 de Julio, pero todo -los atascos, las bocinas, los jóvenes que piden dinero en las esquinas- rebota en los vidrios alzados del auto. Miro a Carrie por el espejo retrovisor y sus ojos son limpios, azules: perfectos. Mientras toma la autopista, Carrie cuenta que al llegar al país tanto ella como Ianni recibieron una advertencia: "Les va a ser difícil entender a los argentinos porque esta gente es italiana, habla español, se cree francesa

y quiere actuar como inglesa". Pero ya pasaron desde entonces muchos años. Carrie parece acostumbrada a eso, y a todo lo demás también. Reír, comer, brindar Después de dos horas de viaje llegamos a la estancia: catorce hectáreas de pasto, árboles y hojarasca -es otoño- que tienen su centro en un palacio imposible. Lo miro y tacho temporalmente mis ideas sobre "la importancia de una vida sencilla". Qué hermoso es esto. Caminamos rodeando el castillo hasta llegar a una terraza de cara al parque. Alguien descorcha un champagne. Soledad, la cocinera, se acerca y enumera lo que acaba de servir a modo de bienvenida: bocaditos de brie y morrón dulce, papines con crema de salmón ahumado y fritata de vegetales. Comemos y hablamos de cosas sin importancia. Nos ilumina un sol primaveral -es otoño pero hacen veinte grados- y la vida se convierte en una encerrada sucesión de dos acciones: reír y brindar. Podría vivir así por un tiempo, sólo tendría que ver qué hacer con mis principios. -Vengan a conocer el palacio -dice Carrie. Está de pie y baja unas escalinatas con entusiasmo. Luego camina hasta el ingreso principal. Allí, en el frontis, se ve tallado un número, 1900, la fecha en la que la familia Estrugamou comenzó a levantar la estancia. La obra duró dos años y fue llevada a cabo por arquitectos franceses que importaron de Europa buena parte de los materiales (incluida la cúpula del palacio, traída en carreta desde el puerto de Buenos Aires). -"No somos indios, somos europeos": ése era el discurso de la Belle Époque -dice Carrie mientras señala el palacio-. A la aristocracia le daban los campos por muy poco dinero a cambio de que ellos "civilizaran" la zona, es decir: dejaran marcas europeas por sobre lo que se entendía que era la barbarie. Los Estrugamou tuvieron, en un principio, 500 hectáreas. Pero con el paso de las décadas y de las herencias el terreno se desmembró y quedó reducido a quince hectáreas que culminan en el palacio. La construcción, a su vez, tiene más de un siglo pero fue remodelada en el año 2009. Gracias a esta inversión -que se presume importante- Ianni y Olmedo lograron lo que pocas estancias bonaerenses logran: mostrar las huellas de una aristocracia, pero no mostrar su decadencia. -Pasen -se escucha. Alguien habilita el ingreso principal. El encargado de la entrada por la puerta grande es Matías, el house concierge, un profesional que está para coordinar las actividades de los huéspedes. Matías

es un muchacho joven y de rostro afable, experto -entre otras cosas- en ser para los visitantes aquello que los visitantes quieran: es el mayordomo de los brasileros -los paulistas aman tener lacayos- y es el mejor amigo de los gringos -que prefieren una relación más horizontal. Ahora nos dedica una media sonrisa y nos lleva a ver las habitaciones (siete suites, con capacidad para hasta dieciséis personas). Recorremos el palacio con ojos muy abiertos. Pasamos por cuadros de autor -Quinquela Martín, Molina Campos-, por una cava, un piano, un reloj con péndulo. Pasamos por adornos de plata, por dressoirs de mármol, por un telescopio con vista al cielo. Y pasamos por los cuartos. El primero es un dormitorio inmenso con una cama con dosel y una descomunal terraza con vista al parque. Acá duermen Ianni y su pareja cuando están en La Fortuna.-Y acá va a dormir Josefina -dice Matías.Tiemblo, pero disimulo.- Seguro que a la noche acá hay fantasmas -dice uno de mis compañeros. Tiene envidia. No me importa. Dejo mi bolso en la habitación y fantaseo con el momento en que me quede sola en el cuarto. Seguimos paseando por los demás dormitorios. Todos salen entre 450 y 650 dólares más IVA, una tarifa que vale para dos personas -tres, en el caso del cuarto triple- y que incluye las comidas, el vino y todos los paseos de la estancia. Entre ellos hay una recorrida en dos reliquias automovilísticas: un viejo Rolls-Royce y un Ford descapotable de 1927. Una vez que todos se instalan en sus habitaciones, nos reunimos en la entrada y vamos a los coches. Los varones se abalanzan sobre el Rolls-Royce. El Ford nos queda a las mujeres. El paseo es grato. El aire huele a nafta quemada y el motor hace vibrar el pecho. Le estamos robando un minuto a otra época; cierro los ojos, respiro.Un rato después estamos de regreso para almorzar. Nos sentamos en la terraza frente al parque. Matías abre un chardonnay. Soledad, la cocinera, dice el menú:-Ensalada de papas asadas, espinaca, panceta crocante, mostaza y miel; salmón con risotto de queso brie, y torta húmeda de chocolate con helado de naranja. Que lo disfruten.La voz de Soledad es suave. Su semblante -coronado por hoyuelos que se hacen cuando sonrío- también. Soledad tiene veintinueve años, está embarazada y es una de las ocho personas que viven en La Fortuna. Ella, a su vez, es de las pocas que estaban desde antes del desembarco de Ianni. Cuando Ianni

compró el lugar, vio sus dotes y llevó a la estancia a un chef de Buenos Aires para que le diera clases. El hombre armó una carta -el menú se renueva una vez por estación- e instruyó a Soledad para ser lo que es hoy: una cocinera exquisita. Comemos encantados. Mientras almorzamos hablamos principalmente de dos cosas. La muerte de Elvira, la mucama histórica de la diva televisiva Mirtha Legrand. Y los eventos. En media hora escucho la palabra "evento" más veces que en toda mi vida adulta.-¿Fuiste al evento de Chandon?-¿Fuiste al evento de...?Los invitados son expertos en ágapes de este tipo. Marcela, quien me cae muy bien, dice que en diciembre -con los festejos de fin de año- puede llegar a ir a tres eventos por día. Mientras lo dice otro invitado -Alejandro- traga un bocado, mira su tablet y anuncia que acaba de cerrar un acuerdo con una marca de cervezas. Después dice en voz alta el monto de la transacción. Alguien propone un brindis. Brindo a sabiendas de lo que paga esa revista por sus colaboraciones periodísticas: una miseria. Pero no voy a arruinar el clima.Un rato después vuelvo a mi cuarto. Tenemos veinte minutos antes de salir de paseo. Mi habitación tiene dos ambientes y muchas puertas. Una de ellas conduce a la biblioteca, un cuarto de madera oscura y escalera crujiente. "Es el lugar perfecto para una novela de Agatha Christie" , me dice un amigo por chat. "Si matan a alguien, creo que va a ser a mí", respondo. Es la tarde.Ahora es momento de pasear en un carruaje tirado por caballos. Nuestro destino es Berdier: un pueblo de cien habitantes que creció con la llegada del ferrocarril y que murió -como tantos otros pueblos- cuando el ferrocarril se fue. Vamos hasta allá de un modo insólito: subidos a una carreta y bebiendo champagne. El que lleva las riendas es Don Chazarreta, un hombre de bigotes largos y blancos que luego de un rato estaciona la carreta frente a La Pulpería: un local antiguo y de muros macizos comprado también por Ianni para que los turistas vayan hasta allí a tomar un té. La Pulpería es hermosa. Está acondicionada con muebles de campo y tiene un jardín con matera -un espacio para sentarse a tomar mate en torno a una fogata- y una mesa inmensa llena de exquisiteces para la merienda.-Uno es un piojo resucitado que accede a cosas como éstas -dice uno de mis compañeros-. A propósito: ¿alguno fue al evento en el que daban sushi con láminas de oro?Empezamos a comer.

Lo hacemos salvajemente y hasta que cae el sol. Comemos tanto que al momento del regreso una de las carretas no avanza. Los caballos se niegan a tirar. Alguien dice que el problema es la noche: cuando está oscuro los caballos se asustan. Pero una vez que los pasajeros bajan los caballos salen a las corridas. Volveré de La Fortuna con dos kilos de más. Pero eso todavía no lo sé. Ahora avanzo feliz en mi carreta -nuestro caballo mostró otra resistencia- y bajo un cielo fulmíneo. Azul. Una vez que llegamos, Marcela se va a correr. El resto no sé qué hace; yo me voy al cuarto. Luego nos encontramos todos a la hora de la cena. Si hubiera un robo importante -un crimen es demasiado-, esto sería literatura. Pero lo más intenso que sucede es la llegada de Marcela al comedor. Está recién bañada, atlética, inhumana y saludable. La miro con culpa infinita. Tomo asiento. Cenamos en un comedor con el techo pintado como un cielo de tormenta. El autor es Carlos Azulay, uno de los tantos artistas que dejaron su huella en el palacio. -El menú -dice Soledad- es sopa tibia de maíz y sésamo tostado con langostinos al cilantro, bondiola glaseada con chutney de mango, y peras en almíbar con biscotti de almendras y naranjas con queso crema. La escucho como se escucha una sentencia de muerte. Comemos con voracidad y con sensación de pecado. Entre bocados hablamos de las diferencias de tránsito entre Estados Unidos y Argentina. Hablamos del ser nacional. Logramos milagrosamente no hablar de política. Después nos ponemos de pie y avanzamos hasta la última actividad de la noche. Nos ponemos ponchos y botas de montar y caminamos hasta el llamado "círculo mágico": un rincón del parque flanqueado por árboles en el que Daniel -el salteño amigo de Ianni- nos espera con su guitarra para darnos un recital de música folclórica. No espero gran cosa de todo esto: el folclore de exportación tiene el gusto de un regaliz de freeshop. Pero una vez que Daniel canta, empieza la maravilla: el hombre tiene una bellísima voz. En medio de la noche y bajo un techo de ramas, Daniel hace clásicos del norte argentino y hasta se anima a los temas propios: canta cinco canciones compuestas por él, cada una dedicada a una novia distinta. -Tengo una excelente relación con ellas -dice Daniel. En el acto entiendo qué clase de varón es: ellas lo deben odiar. Lo sencillo Es la mañana siguiente. Hay una niebla fantasmal

que teje su espesura entre los álamos y los pinos. Salgo a dar una vuelta y llego con las botas mojadas por el rocío. Me pongo ropa seca -la mañana es fría- y voy a desayunar. El encuentro no es en el comedor ni en el área de desayuno, sino en la isla central de la cocina, a metros de las mesadas y del tacho de basura. Estoy a gusto, tibia. Puedo vaciar yo misma la yerba de mi mate y compartirlo con Karina, una de las empleadas. Según Massimo Ianni, el lujo hoy pasa por esta clase de gestos: "No pasa tanto por ir a un gran hotel con un gran lobby -dice Ianni-, sino por ir a una casa de familia donde en la mañana en vez de un desayuno inmenso que sabes que no vas a comer hay una tarta especial cocinada por la señora que sabes que se despertó temprano y que untó una mermelada hecha por ella. Eso es lujo. El lujo termina cuando empiezan los estándares". Junto con el mate hay budines hechos por Soledad y hay galletas y jugos y yogures también. Llegan los diarios pero no quiero leerlos. Me preparo para cabalgar. En la estancia hay varios caballos, entre ellos árabes y de paso peruano.-¿Quiere un animal tranquilo? -pregunta Don Chazarreta. Le digo que no (siempre cometo la misma estupidez) y me dan un animal llamado Trompita. Es -aunque no me lo dicen- el caballo de tiro de la estancia. Con Trompita se hacen las carreras de sortija y basta un pequeño taconeo para que salga despedido como un alma infernal. Trompita me dejará inmóvil por dos días. No me refiero sólo a las piernas sino también a las manos: habrá dos dedos -el índice y el mayor- que no podré doblar por haber estado tanto tiempo sujetando las riendas para que el caballo no me tire al suelo. Sobrevivo a Trompita. Una vez en tierra firme, mientras voy del establo a mi cuarto, Matías -el house concierge- me explica cómo sigue el plan: ahora vamos a preparar el almuerzo con Soledad. -Ella es espléndida -le digo. -Es tan increíble que quiero llevarla a Buenos Aires -dice Matías, quien trabajó en varios hoteles de primera línea-. Pero ella no quiere. Ni siquiera come los platos que cocina. De regreso al palacio me lavo las manos, me hago un masaje rápido en los dedos y voy a ver a Soledad como quien sale a descubrir un crimen:-Por qué no comes todo esto -le pregunto ya en la cocina. Soledad está rodeada de ingredientes -manzanas, tomates, azúcar, harina- y de utensilios: sartenes, cuchillos, recipientes, tablas. -Porque, a

ver... -Soledad busca, elige las palabras-. Creo que prefiero algo sencillo. En un rato, Soledad nos enseñará a hacer tomates rellenos de mousse de salmón, panzottis de queso y crumble de manzanas. Pero ahora sonrío y sus hoyuelos -vivos- dicen más de una cosa. \_\_\_\_\_ En La Fortuna lograron lo que pocas estancias bonaerenses logran: mostrar las huellas de una aristocracia, pero no mostrar su decadencia. Massimo Iani es responsable del concepto del ya clásico Faena porteño, pero su proyecto más conocido es el Armani Hotel Dubai, en el edificio más alto del mundo.







**HISTORIA.** El palacio data de 1902, pero fue completamente restaurado en 2008.

[+] [Vea más fotos](#) >>

**Suscripciones:**

Suscríbese a El Mercurio vía Internet y acceda a exclusivos descuentos. **InfoMercurio:**

Todos los artículos publicados en El Mercurio desde 1900. **Club de Lectores:**

Conozca los beneficios que tenemos para mostrar.

**Otros Servicios**

El Tiempo Defunciones Ediciones anteriores Puzzle Imagen portada Suscripciones Empleos Productos especiales Contratar publicidad Club de Lectores Clase Ejecutiva El Mercurio - Aguilar



## Revistas El Mercurio

- REVISTA DEL CAMPO
- REVISTA YA
- WIKEN
- VIVIENDA Y DECORACIÓN
- REVISTA SÁBADO
- REVISTA DEL DOMINGO



Lo que viene en el centro-sur

Guías de Chile.

**PSU@ElMercurio.com**  
**Ediciones Especiales**

---

Términos y Condiciones de la información © El Mercurio S.A.P