

EL COLOSO

FEBRERO 2013



INAUGURACION JARDÍN TROP

Apreciados srs expresidentes, srs junta directiva, socias, socios, empleados, contratistas y amigos periodistas.

Una de las razones por la cual me postulé a la presidencia del Club, era continuar con el esquema de actualización de sus espacios, para poder ofrecerles a ustedes siempre nuevas y mejores áreas de recreación y servicios. Cuando se decidió por solicitud de varios socios a través de una encuesta que realizamos, la eliminación de las canchas virtuales de golf inicialmente previstas, decidimos en la Junta ampliar el proyecto al montaje de una cocina completa y especializada para ofrecer algo nuevo y diferente a lo que podíamos conseguir en los demás restaurantes de la ciudad.

Iniciamos con la búsqueda del fabricante Italiano más importante y tradicional en la fabricación de hornos de leña para pizza, quien además cuenta con 100 años de experiencia en esta labor. Con el fin de conocer el manejo del horno, elaboración de masas y sus ingredientes, se aprobó por medio de la Junta enviar a nuestro Chef ejecutivo, Peter Benachi y al jefe de panadería Antonio Torres, al Instituto de Vera Pizza Napolitana en Nápoles, en donde se especializaron durante tres semanas en el manejo del horno, elaboración de las pizzas, y selección de la materia prima.

Hoy, nuestros dos hombres estrellas, están certificados como Pizzaiolos por dicho instituto. Para complementar su entrenamiento realizaron una semana como practicantes en dos de las trattorias más tradicionales de Nápoles. Oírlos contar sus experiencias es muy emocionante; interactuar con chefs de los mejores restaurantes del mundo enviados, de igual manera, y compartir nuevas experiencias. Aprovechando el viaje, y por sugerencia de Antonio de Roux, un grupo de socios aportamos un dinero para extender su estadía enviándolos a Roma, en donde complementarían su visión en la cocina Italiana, y gracias a la coordinación de nuestro socio Michele Ruggeri visitaron algunos de los restaurantes mas emblemáticos de la ciudad.

Haciendo un esfuerzo adicional, estuvieron en España ampliando su conocimiento e ideas culinarias en Madrid y en San Sebastián, en donde está el restaurante Arzak, a quienes hemos traído por estas tierras en varias oportunidades. Gracias a la amistad construida con Mikel Sorazu y el restaurante Arzak, lograron Peter y Antonio visitar y trabajar en una de las cocinas mas reconocidas del mundo.

Como responsable y para mi tranquilidad, financié el acompañamiento de mi hijo Francisco quien reportaba los detalles, avances, fotos y experiencias del viaje. Los tres hicieron un gran equipo. Así nació el nombre FRESCO. El me enviaba nombres interesantes de los restaurantes que visitaban y ese nombre me pareció que se ajustaba mucho al concepto de lo que queríamos transmitir, además de ser corto y de fácil recordación. Una vez presentado a la Junta fue aprobado y hoy nos encontramos en su inauguración!!

Cada detalle tiene una anécdota, imposible de no compartir. Para el menú, ellos nos trajeron una carta de cada restaurante al que asistían, de donde extrajimos una selección de platos y es la carta que ustedes van a tener en esta primera etapa. No esta escrita en piedra, por lo tanto iremos haciendo ajustes y cambios en la medida que así se requiera. Es una carta corta, una hoja por los dos lados, incluye variedad de pasta, pizzas, carnes y pescados, ensaladas, platos vegetarianos, menú para niños, etc., pero hay algo nuevo y diferente. Hemos incluido tapas y una palabra nueva tomada del concepto de los españoles y es la ración. Esta se asemeja a una entrada, es más grande que una tapa y permite saborear diferentes opciones, para que puedan disfrutar de un día FRESCO de tapas raciones, sol y piscina en el Club Colombia. En la construcción del proyecto hubo cambios y obras adicionales importantes. El concepto inicial estaba previsto como funcionábamos antes, es decir, trayendo la comida desde arriba y las bebidas desde el bar, con tiempos de espera muy largos para ustedes, que generan molestias innecesarias. Vimos que era antifuncional, difícil de atender y requería de muchos desplazamientos, por lo tanto se diseñó una cocina totalmente equipada, hasta con tren de lavado. De esa manera es autónoma y no requiere ni subir ni bajar platos para lavar, etc., dotada de los mejores equipos para parrilla, cocina fría y freidoras, todo pensando en la oferta gastronómica que aquí se tendrá.

Agradecemos su entendimiento en esta materia porque cualquier plato del menú principal del comedor o de La Madriguera, tomará más tiempo despacharlo, ya que no se podrá realizar en esta cocina. De la misma manera se pensó en un nuevo bar, dotado para atender jugos, cócteles y tragos, sin desplazarse al bar principal para una rápida atención. Tampoco estaba previsto algo muy importante, y era un espacio para los bebés. Después de la reforma del apartado de caballeros se logró estructurar un cuarto para ellos y un baño para niños. De igual forma no estaba previsto arreglar los baños que bajan del restaurante al sótano, pero consideramos que eran de gran im-

CAL Y RESTAURANTE FRESCO.

portancia para visitantes y para aquellas personas que vienen como acompañantes de bebés o mayores de edad. Igualmente hubo que cambiar las redes de agua, gas y energía antiguas que estaban en mal estado. Así que lo hicimos.

En cuanto a la piscina, el arquitecto quiso generar cuatro espacios independientes, de tal forma que no todas las personas quedaran agrupadas en el mismo lugar. Se giró un poco dando espacio a un área para asoladoras y salas informales, los niños y las pérgolas, a donde vendrán los juegos, el área lounge frente al bar, y una playa para tomar el sol adentro de la piscina cómodamente. La piscina quedó a una sola profundidad pareja de 1.40 metros., lo que permitirá partidos y juegos entre los jóvenes.

Una de las obras adicionales más importantes y que ustedes no ven hoy, es un gran tanque enterrado de reserva de agua con capacidad para tres días de abastecimiento, pues los continuos cortes y variación en la presión del líquido por el acueducto nos generaba traumatismos, especialmente en eventos grandes o matrimonios. Ahora toda el agua del Club se surtirá directamente del tanque, disminuyendo todos los inconvenientes que antes se nos presentaban.

Por último, cómo no hablarles de los acabados. El piso es piedra natural de Turquía, los ventiladores americanos, los muebles asiáticos, todos estos utilizados hoy en los grandes hoteles del mundo e importados especialmente para el Club, el cristanac de la piscina es de México.

En cuanto al funcionamiento, estará abierto desde las 10 A.M., hasta las 12 P.M. en vacaciones y fines de semana. No queremos ser molestia para nuestros vecinos. Los domingos abriremos hasta las 10 P.M., atendiendo sus pedidos. Fresco tendrá pizza para llevar, pero no tenemos aún infraestructura para prestar el domicilio a casa. Llámenos y les tendremos listos sus pedidos.

Esperamos que nos prefieran a las demás alternativas del mercado, agradecemos todas sus sugerencias y no dejen de visitarnos. Solamente así sentiremos que valió la pena la obra que hoy les entregamos.

Con referencia a los costos de la obra, 1.300 metros estuvieron distribuidos de la siguiente manera: Obra civil de la piscina y área del restaurante, \$58 millones; equipos de cocina, bar, juegos de niños, horno, muebles, bombas de las piscinas de adultos y niños y calefacción, \$256 millones; obras adicionales en los dos baños de niños y sótano, \$70 millones; tanque de agua, \$142 millones distribuidos en excavación, obra

civil, y bombas. Para un gran aproximado total de \$1.750 millones, es decir un costo promedio de 1.350/metros cuadrados, con una variación final del presupuesto del 7%.

Es para la Junta Directiva, el comité de obra con Gilberto Saa y Andrés Holguín, el arquitecto Freddy Clavijo, el Interventor Francisco Angulo y todos aquellos que sin descanso trabajaron día y noche durante los últimos cuatro meses, un gran orgullo poder entregarles una vez más en el tiempo estimado esta bellísima obra del jardín.

Por último el más grande de los agradecimientos a quienes con su dedicación, compromiso y gran trabajo hicieron que este sueño se hiciera realidad. Sin ellos, sin su compromiso y su dedicación hubiera sido imposible estar hoy aquí disfrutando de este momento.

Ellos son:

A la Junta Directiva por su total compromiso y apoyo en cada cosa que les fui solicitando aprobación para adicionar ajustes.

Bancolombia, por su confianza en la institución y facilitarnos el crédito requerido.

El arquitecto: Arq. Freddy Clavijo.

Ingeniero interventor: Francisco Angulo.

Roberto y Carlos Alberto Caicedo, por su acompañamiento en todos los cálculos estructurales.

Arq. Residente: Bruno Hardy.

Arq. Interventora: Beatriz Pelaez.

Jefe de Mantenimiento Club Colombia Juan Giraldo.

Maestro de obra: Abel Peñalosa.

Almacenista: Camila Walteros.

Aux. Residente de obra: Francisco Hernández.

A Peter, Antonio por la estructuración gastronómica.

Liliana Perdomo y Carolina en las áreas de Contabilidad y Tesorería del Club por su agilidad y compromiso en que los recursos siempre estuvieran para nuestros contratistas.

A Francisco por todo su acompañamiento.

Y a todos ustedes por haberla autorizado, por su confianza y por estar aquí.

Hoy nace un nuevo Club Colombia!!! con espacios recreativos y de restaurantes donde cada socio encuentra un lugar apropiado a sus gustos, edades y necesidades: Comedor Principal, Madriguera, Restaurante Fresco, Bar Principal, Bar Tropical y Piscinas.

Disfruten del coctel

FELIZ NAVIDAD y muchas gracias.

SONIA VILLAMIZAR ANGULO



Instantes del desfile



Instantes del desfile



Alvaro Correa, Sonia Villamizar y Gilberto Saa



Mauricio Iragorri, Gustavo Moreno y Julián Vicente Holguín