

GASTRONOMÍA ♦ Restaurantes '09



LOS CUATRO MAGNÍFICOS

ABUNDAN LAS GUÍAS DE RESTAURANTES FIRMADAS POR CRÍTICOS ESPECIALIZADOS, ASÍ COMO LAS COMUNIDADES ONLINE DE GOURMANDS DE FIN DE SEMANA Y LOS RÁNKINGS CAPRICIOSOS DE LOS RASTREADORES DE TENDENCIAS. CLASE EJECUTIVA UNGE A ESOS RESTÓ QUE —POR SU PROPUESTA, SU AMBIENTE, SU MENÚ Y SU MÍSTICA— SON CÓMPlices EN LA BÚSQUEDA DE LA EXPERIENCIA GOURMET PERFECTA.

Texto: Andrea del Río



Fotos: Antonio Pina

RESTAURANTE DE AUTOR CHILA BUENOS AIRES CUISINE

Lema: La mirada puesta en el detalle.

Propuesta: Cocina de autor con inspiración francesa. Ese credo profesan Andrés Porcel (propietario) y Soledad Nardelli (chef ejecutiva), un dúo de jóvenes profesionales que se confabularon camino a una meta: crear la más refinada experiencia gastronómica de Buenos Aires. Y hacerlo en Puerto Madero, la zona más *trendy* de la ciudad y, al mismo tiempo, la más devaluada en términos de excelencia *gourmet*. A romper mitos, entonces, se dedican desde hace casi cuatro años. El máximo respeto por los sabores originales se expresa en una complejidad sutil, abordable. Lejos de las puestas en escena que desalien-

tan y desorientan, aquí la baraja está sobre la mesa. Y si el ingrediente no se advierte a primera vista, los sentidos lo intuyen. La sorpresa, en todo caso, estalla en el paladar, allí donde la racionalidad cede protagonismo. Claro que la composición plástica de cada paso del menú puede llamar a engaño. Y, sin embargo, basta un bocado para romper el espejismo y celebrar que, en *Chila*, nada sea lo que parece. Sino inconcebiblemente mejor.

Chef: Soledad Nardelli (30) tiene todo para ser el rostro femenino de la nueva gastronomía argentina. Es creativa, innovadora, carismática, curiosa, minuciosa, exquisita. Tan llana y, al mismo tiempo, tan compleja como su ar-

te culinario. Formada en Ibañrs (International Buenos Aires Hotel and Restaurant School) y especializada en pastelería en la escuela de Paul Bocuse (Francia), hizo sus primeros pasos en *Cholila*, Lloa Lloa Bariloche y Park Hyatt Buenos Aires. Desde la apertura del restó, cada año, Nardelli emprende, junto al propietario del restaurante, un periplo por la meca gastronómica del momento: Nueva York, Lyon, California y Lima fueron los destinos, con énfasis en los reductos *relais&chateaux* y con estrellas Michelin.

Ambiente: Contemporáneo y *design*, el planteo espacial contempla diferentes estadios hedonistas (un living, dos *private rooms*, una

barra, un salón con buena distancia entre las mesas). Elegido por ejecutivos y empresarios que no confunden el fin con el medio cuando de gastronomía y *business* se trata.

Bonus track: De elaboración absolutamente artesanal, la panera de *Chila* es, sin dudas, la mejor de Buenos Aires (la variedad de maíz cumple lo que promete). La acústica es, también, la más lograda, garantía de privacidad en tiempos de *techies* compulsivos. La cava a la vista resguarda 1.200 botellas de 250 etiquetas vernáculas. El *sorbet* de gentileza, entre principal y postre, es un mimo perfecto para equilibrar el paladar (costumbre poco extendida por estas latitudes).



Salmón ahumado, *mini brioche*, semillas de tomate, huevas y sabayón de limón.



Codornices en dos cocciones, crema de mascarpone y limón, guisito de lentejas, brotes a la miel e higos.



Cochinillo en cocción larga, maracuyá, raviol de manitas, puré de echalotes y ensaladita.



Espuma de yogurt, *sorbet* de mango, *gélée* de lichis y frutas de verano.

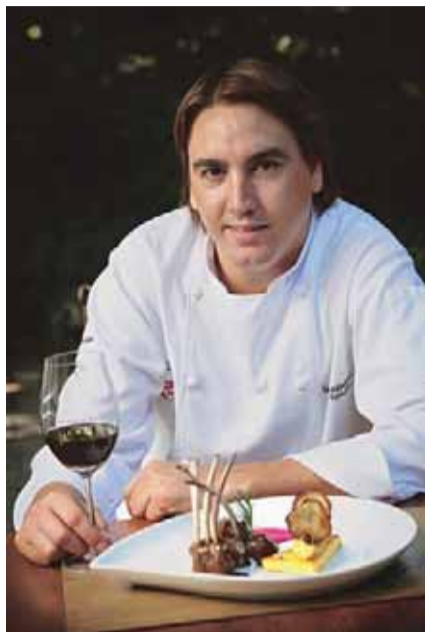
El valor del tiempo.




montreal
RELOJES

www.novotime.com

GASTRONOMÍA



Fotos: Gentileza Familia Zuccardi



Costillas de ternera confitada en aceite de oliva manzanilla y salchicha parrillera de chivo de Malargüe, papas *rostiti*, espuma caliente de ajo con salsa de lavanda y corteza de curry.

RESTAURANTE DE BODEGA

CASA DEL VISITANTE

Lema: Regionalismo *gourmet*.

Propuesta: Por los caminos del vino, el restaurante de la bodega Familia Zuccardi rinde tributo a Cuyo, a esos sabores heroicos, nacidos de una tierra arisca pero también generosa. Este año obtuvo, por segunda vez, el premio al mejor restaurante de bodega otorgado por la red global *Great Wine Capitals*. Un reconocimiento a una opción por la identidad gastronómica, expresada en la preeminencia de los ingredientes mendocinos, desde un postre de zapallo hasta una espuma de diente de ajo, pasando por un canelón de pimiento rojo relleno de quesillo de cabra o una costilla confitada de chivo de Malargüe. En el corazón de una de las fincas de los Zuccardi, el restaurante articula su invitación al disfrute bajo dos modalidades: un menú tradicional, de ADN criollo, compuesto de empanadas, carnes y verduras asadas al horno de barro; y un menú degustación en seis pasos (que el chef planea llevar a ocho) donde importa la región, pero también la temporada, a la hora de definir una carta de elaboración preciosista, honesta y también de vanguardia. Como prueba, el postre primaveral bautizado *Miró*, que abreva en los postulados

de la cocina tecnoemocional para modificar texturas y potenciar sabores. Colorido y rupturista, es una réplica, al plato, del estilo surrealista del plástico barcelonés. Una vinculación entre la cultura gastronómica y el arte que los Zuccardi también fomentan en el espacio expositivo de la Cava de Arte, emplazada a pocos metros del restó.

Chef: Egresado del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), Matías Aldasoro (30) es el chef ejecutivo que, desde 2008, enfatiza la apuesta por la innovación que es el sello distintivo de los Zuccardi. Tras una experiencia de cinco años en las unidades de la cadena Sheraton en Islas Baleares (España), Aldasoro está acostumbrado a lidiar con la demanda de alta excelencia en tiempos de ocio. “Estoy convencido de que quien visita una bodega debe, a la hora de almorzar en su restaurante, ser inducido al más puro y radical disfrute sensorial. Estando tan cerca del origen de un producto como el vino, que es pura pasión por la tierra, el menú debe ser la síntesis perfecta de esa vivencia”, apunta.

Ambiente: Un refugio. Cálido, íntimo, acogedor. El living, la barra (con vista directa a la cocina), el patio a la sombra de la parra, los



salones (y sus recovecos para quienes buscan extremar la privacidad) y la cava subterránea con su *hall of fame*, aportan diversidad situacional bajo un mismo objetivo: suspender el paso del tiempo y entregarse, sin más, al culto al vino.

Bonus track: La degustación de los aceites de oliva varietales de Familia Zuccardi, en función *amuse bouche*, sorprenden, entretie-

nen, conquistan. Las delicias alumbradas por el horno de barro (pan incluido) son excusas para dar gracias por el fuego. Imperdonable perderse alguno de los originales programas turísticos que complementan la experiencia: catas guiadas, recorridos *bike & tasting*, participación en la poda o cosecha, tapeo *deli* en los jardines e, incluso, sobrevuelo de los viñedos en globo.



Terrina de conejo con zanahorias *baby* glaseadas con tardío, canelón de pimiento rojo relleno con crema de queso de cabra y crema de limón.



Gelée de hinojo con manzana macerada en almíbar negro, crema de queso, helado de agua de azahar y *lamicrack*.



Galletita de aceitunas negras con mayonesa ligera de aceite de oliva arauco, y *creme brulée* de hongos con helado de maíz ahumado y quinoa inflada.



Miró 2009: Milhojas de bizcocho de chocolate relleno de una *mousse* de chocolate, tubo de trufa de chocolate helada, cremoso de durazno y yema de curacao y banana.

Beber con moderación, prohibida su venta a menores de 18 años.



Llegá más alto

A 3111 metros.
Los viñedos más altos del mundo.

www.estanciacolome.com / www.bodegacolome.com

Colomé
DESDE 1831. SALTA, ARGENTINA.

GASTRONOMÍA ♦ Restaurantes '09



33: Almendras, pecanas, castañas, macadamias, brotes, flores, hierbas, germinados, remolacha-grosella, horchata de almendras tiernas y vinagreta que se come.



RESTAURANTE DE TENDENCIA

LA VINERÍA DE GUALTERIO BOLÍVAR

Lema: Cocina contemporánea y racional.

Propuesta: En mayo de 2009, la revista *Food and Wine* eligió, a través de una red internacional de críticos encubiertos, a este despacho de bebidas y raciones de San Telmo como "uno de los 20 sitios que ofrecen las experiencias de cocina más emocionantes del planeta". Investigación técnica, excelencia de productos, osadía conceptual, belleza plástica. Todo junto. Y llevado a su máxima expresión. Aquí no hay carta sino una pizarra -se renueva completamente dos veces al año, siguiendo el ejemplo de las colecciones de moda- que explicita cómo se integra la degustación de 40 pequeños pasos que se sirven con unción litúrgica, que atrapan como un programa de películas en continuado, que se recorren como peldaños de una escalera al cielo. Aquí no hay espacio para la elección, sino el requisito de obediencia debida. Esa disposición de entrega subordinada supone, en el comensal, una disposición a la sorpresa: de un cordero metafísico a una paella líquida, pasando por un aire *nitro* de cacao y un pan-huevo, Digilio demuestra que teoría y empirismo son las bases de la cocina tecnoemocional. Sabor y lógica en un mismo bocado. Por si fuera poco, aquí se apela al recurso de los aromas -en tanto disparadores de la memoria emotiva- como en ningún otro *restó* del país: un atardecer junto al mar, el césped recién cortado, el amanecer en la montaña... Evocaciones metafísicas para degustar.

Chef: Alejandro Digilio (40), egresado del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), realizó *stages* en *El Bulli*, el restaurante del molecular Ferrán Adriá, en España. También fue chef asesor de La Cigale y Bar Tuñón. Aunque reniega del concepto de gastronomía molecular en pos de la categoría tecnoemocional, es indudable que su vocación de cocinero convive con su faceta de científico. Categórico, sostiene que "éste es un restau-



Fotos: Gentilera A.D.



Manteca de olivas con olivas y sal de mar-pan para untar.



Mar y montaña: Vieyras a la plancha *nitro*, ravioli de calabaza, mango y lenguas de cordero, caldomar, ensalada de algas.



Lata: Almejas y calamares ahumados en conserva (mejillones, té lapsang, hierbas y jugo de escabeche).

rante para visitar una vez por mes. No es para venir después del cine o el teatro, porque el espectáculo está en lo que se come". Su manifiesto como cocinero postula que lo suyo se cifra en "aromas, sabores, texturas, colores racionalmente elegidos y que, haciendo referencia a la memoria afectiva y experiencias previas, recrean una nueva versión de la gastronomía molecular".

Ambiente: Despojada, minimalista, ascético, a prueba de distracciones e interferencias

("si alguien quiere ver arte, que vaya a un museo: aquí se viene a comer"). Así como la técnica no es excusa para renunciar al sabor, la estética se concentra exclusivamente en los platos, las cucharas, las latas de conserva y demás soportes de las raciones. Apenas 25 elegidos pueden, en las tres horas de servicio al mediodía y otras tantas por la noche (únicos turnos), acceder a una ceremonia de vanguardia pura.

Bonus track: La carta de vinos ofrece 70

etiquetas de alta gama por copa, una excelente oportunidad para degustar caldos de excelencia al ritmo del sinfín de raciones. Aunque el *core* de la propuesta son las raciones saladas, el postre Sierra-bruma (tierra de chocolate, cremoso de chocolate con leche, helado de leche de cabra, trufa de yogur y cereal de chocolate crocante, aire *nitro* de cacao) o el *sorbet* de té sencha camomille saldan toda deuda pendiente con el pecado capital de la gula.

Mucho

más que un regalo.

Una invitación a la inspiración.



Felices Fiestas.

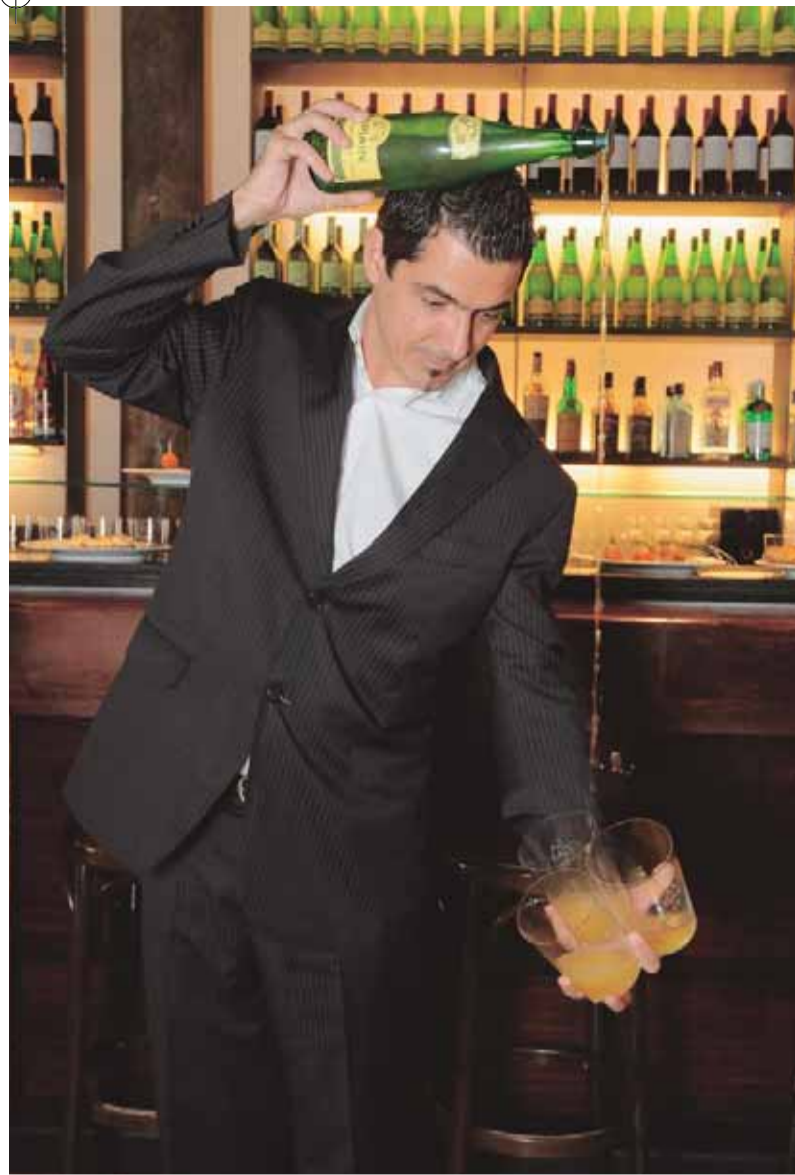


PARKER | **Escribe Tu Propia Historia**

www.parkerpen.com

GASTRONOMÍA ♦ Restaurantes '09

Variado de setas y hongos (champignon, portobello, shiitake, gírgola) con yema de huevo casero y fondo de cocción.



RESTAURANTE ÉTNICO

SAGARDI EUSKAL TABERNA

Lema: Gastronomía vasca en versión original.

Propuesta: El reciente desembarco de la cadena española, con 12 años de trayectoria en suelo ibérico, es uno de los secretos mejor guardados de Buenos Aires. El Grupo Sagardi, fundado por la familia Viñaspre, posee 12 restaurantes Sagardi Euskal Taberna en las principales ciudades de España y Andorra, además de una división de *catering* vasco, un hotel *boutique* y la gestión del Palau de la Música en Barcelona. Este año, lanzó una dinámica política de aperturas internacionales, de la cual Buenos Aires es su primera bandera transoceánica (en 2010 será el turno de México DF, San Pablo y Santiago de Chile). Replicando el espíritu comunitario de las antiguas sidrerías y tabernas vascas, la barra de *pintxos* -abierta, *self service*- aplica un sistema inédito por estas latitudes: cada cual se

sirve la cantidad y variedad que desea (de un *staff* de 40, entre tapas frías y calientes), y la adición se realiza en base a la cantidad de maderillos acumulados al final del banquete. Aquí se impone el maridaje con sidra natural Zapiain, marca emblema de la región desde 1743. Tan natural es el zumo de manzana (sin glucosa ni gas) que manda el escanciado: hacer golpear el líquido a una cierta distancia, sobre el cristal, para que se genere un gas carbónico espontáneo que, durante unos segundos, potencia las propiedades del brebaje, razón por la cual se bebe de trago (de a pocas cantidades, aunque ya suman más de 2 mil botellas escanciadas a 11 meses de su apertura). En el salón, cocina de mar y montaña de pura cepa *euskaldún*. La cocción a las brasas, mínima pero contundente, basa su éxito en la máxima calidad de las mate-

rias primas (a menor manipulación, mayor sabor), como el *txuletón* de buey, el bacalao, los pimientos del piquillo o los cogollos de Tudela, presencias ineludibles en el recetario tradicional vasco. Los vinos -resguardados en una cava prismática, que articula el área de barra con el salón principal- privilegia los caldos de dos terruños hermanados por una cultura del hacer: el tempranillo de Rioja Alavesa y el malbec de Valle de Uco. Si "comer es arte, costumbre y cultura", al decir de Miguel Enriquez (foto), gerente de Sagardi Buenos Aires, aquí flamean las banderas de la reivindicación del paladar.

Ambiente: Defensores a ultranza de la cultura y la memoria de origen, no es casual que los propietarios hayan elegido un centenario solar porteño vecino de la antigua pulpería de Martina Céspedes, heroína de los tiempos

de la colonia. Se trata de un predio de 1.600 metros cuadrados que alberga multiplicidad de espacios (barra, salón principal, reservado para fumadores, recinto para reuniones corporativas y, en el subsuelo, *private room* con acceso directo desde la calle y a una cava particular, elegido por funcionarios, diplomáticos y empresarios). La decoración apela a materiales nobles que son la imagen de la casa y el sello de identidad del paisaje vasco: madera, piedra y óxido (de vinagre de sidra). Se agradece que el resultado sea de un cosmopolitismo *chic*, alejado de la ambientación folclórica.

Bonus track: En el primer piso del restaurante funciona Sagardi Loft Ostería, un singular hotel *boutique* de 9 habitaciones *lounge style*. A mediados de 2010, Sagardi abrió un segundo local, esta vez en Palermo.



Pintxos: Queso de cabra y frutos secos; pimiento rojo y verde, atún con pasta de anchoas; jamón crudo; salmón ahumado, vinagreta de cebolleta y eneldo.



Bacalao de la variedad *gadus morhua* (islandés) al pil pil (de tomates y pimientos morrones).



Trilogía de cocochas (barbilla de la merluza) en tres texturas: ligeramente asada, rebozada con yema de huevo y en emulsión de aceite de oliva y perejil.



Goxua, tradicional postre festivo, de bizcocho embebido en almíbar, nata montada, crema pastelera y azúcar quemada, más bocha de helado y canela.