

# Una eclosión 'gourmet'

## Pasión por el bife y mucho más en la renaciente cocina argentina

Tiempos de cambio. En Buenos Aires, un 'chef' fuera de serie como Germán Martitegui oficia en Casa Cruz. Y le sigue una lista con otros siete grandes. Y fuera de la ciudad, el mejor arte de la parrilla en El Faro.

MIGUEL BRASCO

En los esquemas argentinos del comer (siempre lo mejor en un entorno de modales elegantes), Buenos Aires tiende a funcionar como la metrópoli imperial de un país donde, fuera de ella, no hay cosa alguna, y a continuación, tampoco; viniendo luego la *nunca-pasa-nada* imperturbable de las demás poblaciones, casi colonias interiores. En algo esto recuerda a Nueva York en su relación con el resto de Estados Unidos; en las antipodas de lo que ocurre con Madrid y España.

En la Mendoza argentina de los vinos, la Córdoba de los cabritos y el Rosario del goloso dorado y el pacú fluvial, sus habitantes comen poco en restaurantes, pues califican en conjunto a sus cocinas como obvias e insatisfactorias. Y lo son, admiten eventualmente sus patrones, justificándose en la escasez de comensales. La gallina, el huevo.

Esto fue así durante mucho tiempo, pero ya no más. Gracias a la natural evolución de este país, tan de clase media, y a los muchos visitantes extranjeros que depara el hoy favorable cambio de moneda, a los restaurantes se los está viendo muy activos, llenos y resplandecientes. No sólo en Buenos Aires, sino en las múltiples zonas convocantes del turismo en Argentina. Desde los abigarrados trópicos selváticos del Iguazú y sus cataratas hasta las alturas nevadas de la Patagonia sur (el polo *chic* en las estancias de la Pampa o las viñas de cosecha tardía en la precordillera), las ofertas *gourmet* se han quintuplicado en todas partes.

En los últimos años, profesionales de gran prestigio como el famoso español Ramiro Rodríguez Pardo, el suizo Boris Walker (Bodegas Schroeder, en San Patricio del Chañar, Neuquén), la alemana Marianna Müller, la italiana Mimí Barchetta (ambas, frente al lago Nahuel Huapi, en Bariloche) y el *chef* Ernesto Viviani han elegido trabajar en las remotas inmensidades de la Patagonia. En El Calafate, frente al glaciar Perito Moreno, Rodríguez Pardo cocina en La Comarca, reducto *gourmet* del hotel Los Sauces, propiedad de la pareja presidencial Kirchner. En su restaurante Kaupé, de Ushuaia, el *chef* Viviani sirve memorables *délicatessen* de caviar y otros esquivos mariscos magallánicos, además de ictiologías de aguas negras insondables.

### Carnes grilladas

Otro dato clave del comer argentino es encontrar el mejor lugar de las carnes grilladas. Interrogado sobre el tema, el distraído *gourmet* de Buenos Aires mencionará tres de su ciudad: La Cabrera, del virtuoso en parrillas Gastón Rivera, excelente en efecto, sin duda el mejor local (pida tira de asado americano, chinchulines de cordero, molleja crocante), lleno siempre hasta el tope y con precios más que moderados. La segunda opción es El Mirasol de la Reco-



Cocina del restaurante Tomo. Uno de los más destacados de la gastronomía porteña, con la chef y propietaria Ada Concaro al fondo.

### GUÍA PRÁCTICA

#### Prefijos telefónicos

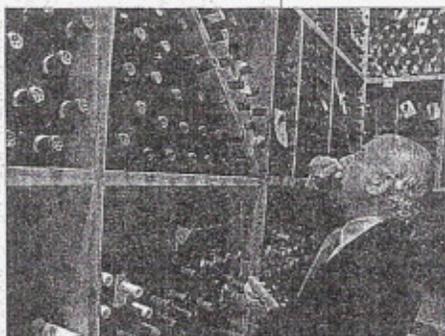
■ Argentina, 0054; Buenos Aires, 11.

#### Restaurantes en Buenos Aires

- **La Cabrera** (48 31 70 02). Cabrera, 5.127. Unos 12 euros.
- **El Mirasol de la Recoleta** (43 26 73 22). Posadas, 1.032. Entre 15 y 20 euros.
- **Cabaña Las Lilas** (43 13 13 36). Moreau de Justo, 516. Puerto Madero, 30 euros.
- **Siga La Vaca** (43 15 68 01). Moreau de Justo, 1.714. Unos 10 euros.
- **Casa Cruz** (48 33 11 12). Uriarte, 1.658. Alrededor de 60 euros.
- **Tomo I** (43 26 80 05). Carlos Pellegrini, 521, entresuelo. Unos 32.
- **NH City Hotel** (41 21 64 64). Bolívar, 161. Alrededor de 30 euros por persona.
- **Oviedo** (48 22 54 15). Benuti, 2.602. Unos 40 euros.
- **Sotto Voce** (48 01 66 91). Avenida del Libertador y Ayacucho. Unos 20 euros.
- **La Bourgogne** (48 05 38 57). Alvear Palace Hotel. Ayacucho, 2.627. 50 euros.
- **Le Sud** (41 31 01 31). Hotel Sofitel. Buenos Aires. Arroyo, 841. 40 euros.
- **La Rosa Negra** (47 17 26 85). Dardo Rocha, 1.918. Martínez. Unos 35 euros.

va, del sabio atómico Miguel Sagastume, más formal, también más caro (pida empanadas de carne, riñoncitos de cordero, colita de lomo), adonde acuden celebridades. Y la tercera, **Cabaña Las Lilas**, superobvia elección para el turista, muy cara. Hay cientos más, como por ejemplo **Siga la Vaca**, de buen servicio, pero multitudinarios.

Pero el verdadero, el fidedigno templo de la carne en Argentina es **El Faro**, restaurante de perfil minimalista que en 1951 fundó Aristóbulo Garrido. De arquitectura así no más, pero superrespetuosa en el punto de la carne. Lo llevan hoy Teresita Garrido y Alberto Gallardo, en la periferia de Jesús María, una pequeña población (27.000 habitantes) perdida en vaya uno a saber dónde de las pampas chatas pecuarias ar-



Cava de vinos del restaurante Oviedo.

#### Fuera de Buenos Aires

- **El Faro** (35 25 46 62 58). Alberdi, 247. Jesús María, Unos 10 euros.
- **La Comarca** (28 02 49 58 54). En el hotel Los Sauces. Los Gauchos, 1.352.
- **El Calafate**. Alrededor de 40 euros.
- **Kaupé** (28 01 42 27 04). Roca, 470. Ushuaia. Unos 40 euros.

**El verdadero templo de la carne en Argentina es El Faro, en Jesús María, una pequeña población a 700 kilómetros de Buenos Aires**

gentinas, a 700 kilómetros de Buenos Aires. Sirven menú de 14 pasos, carne vacuna, cerdo, cabrito, bife, costilla, solomillo, carré, chorizo, morcilla, molleja, chinchulines, por algo así como 10 euros.

Cuando en los años ochenta el *steakhonse* neoyorquino Smith & Wollensky (Tercera Avenida y Calle 49) publicó su espectacular aviso a lina página en el *New York Times*, el texto decía: "De los cinco mejores *steakhouses* del mundo, cuatro están en Argentina, uno, en New York". Dos de las cuatro parrillas argentinas eran **El Faro** y **El Mirasol**. Las otras dos, no hubo manera.

#### Pistas bonaerenses

El momento actual del comer en Buenos Aires es así: ruidoso. Por los esfuerzos del *disc jockey* para imponer

sus *chill-outs* electrónicos sobre el murmullo de las conversaciones. La clase media local ya no va al restaurante para una charla afable con amigos, sino para ver y ser visto.

Va también para probar los platos de la *cuisine that*, a la moda, y de otras similares presentadas por los *chefs* de la televisión *gourmet*. Los paladean en los distritos *fashion* de Buenos Aires (Palermo Viejo, Las Cañitas, el Soho), donde se come quizá no bien, pero sí, en cambio, divertido. Todos son *chefs* de pocos años, muchos pelos, profusión de aritos, sus casacas multicolors y sus platos agrícolos, decorados con amplio toqueo digital. Ese estilo *under* puede husmearse en el **Super Soul**, contiguo al **Soul Café**, donde cocina El J. Quién es el *chef*, pregunta uno; y te responden *¿el who?*

Pero en ese mismo distrito cosmopolita, el Soho, y rodeado por los vahos y las multicolors, está ubicado **Casa Cruz**, el restaurante más caro y desinhibido de la ciudad, con un *chef* absolutamente fuera de serie: Germán Martitegui.

#### Siete grandes

Otros siete grandes *chefs* a conocer o volver por sus sabores son: Ada Concaro, *chef* propietaria de **Tomo I**, y sus raviolos de conejo con castañas de cajú; Leonardo Jaciuk, discípulo de Adria, *chef* del **NH City Hotel**, y su tortilla de papas en deconstrucción; Martín Rebaudino, formado en España con Arzak, *chef* de **Oviedo**, y sus huevos con caviar de boletus; Alejo Waisman, responsable de su restaurant **Sotto Voce**, y sus intensas vieiras gratinadas; Jean Paul Bondoux, en **La Bourgogne**, del Alvear Palace Hotel, y su *foielet de cuisses de grenouille*; Thierry Pzonka, en **Le Sud** del Sofitel, y su ojo de bife al coñac. Y el sutil *chef* japonés Hiro-yuki Oba, también formado con Adria, en **La Rosa Negra**.

■ Miguel Brasco es escritor y crítico gastronómico (actualmente escribe de vinos en el diario *La Nación* de Buenos Aires). Su novela *Guasto Ruscho* fue publicada por Tusquets.