vinetur

Allora Pastas convierte el horno de barro en la clave de su pasta rellena

El local cocina carnes, vegetales y pescados con leña antes de cerrar cada pieza

miércoles 30 de septiembre de 2026



El horno de barro, más habitual en panes o asados, se ha convertido en el punto de partida de la oferta de pasta rellena de Allora Pastas, un negocio de Buenos Aires situado en el barrio de Parque Chas. El chef Martín “Bizzo” Bizzozero, socio del

proyecto junto a Mario Federico Álvarez, cocina con leña parte de los ingredientes antes de cerrar la masa, con la idea de llevar a cada pieza sabores y texturas que suelen asociarse a platos completos.

La técnica se aplica a carnes, vegetales, ajos, pescados y mariscos. Unos ingredientes pasan por un sellado rápido; otros se asan, se brasean, se caramelizan o se ahúman. Bizzozero sostiene que ese paso previo cambia el perfil del relleno y aleja la pasta de la idea de simple envoltorio. La propuesta se apoya en el uso del horno de barro antes de la fase final de armado, de modo que el fuego actúa sobre el producto principal y no solo sobre la cocción posterior.

La cocción con leña combina calor directo, calor radiante de las paredes calientes y circulación de aire dentro del horno. Ese sistema favorece el dorado de los alimentos y aporta compuestos aromáticos propios de la madera. En cocina, ese efecto suele utilizarse para reforzar notas tostadas o ahumadas y para concentrar azúcares naturales en verduras y hortalizas.

En esta carta, el ejemplo más claro es el raviol de osobuco. La carne recibe primero un golpe de calor en el horno de barro y después se brasea durante cuatro o cinco horas en vino tinto, con cebolla y zanahoria. En otras elaboraciones, el procedimiento cambia. El boniato y la calabaza se cocinan el tiempo suficiente para concentrar su dulzor; los ajos que acompañan a los langostinos se asan antes de mezclarse con queso crema y cilantro, y el salmón rosado de los triangoli de mar se ahúma lentamente antes de unirse con eneldo y queso crema.

“Cocinar en el horno de barro transforma cada ingrediente que luego le da identidad a cada relleno”, afirma Bizzozero. El cocinero añade que técnicas como brasear, asar, ahumar, caramelizar o tostar suelen reservarse para un plato terminado, pero en su caso se incorporan a una preparación más pequeña para que el comensal encuentre “carne fundente, vegetales dulces, humo, acidez, cremosidad o crocante en un solo bocado”.

La oferta reúne trece rellenos y una carta en movimiento, con combinaciones de carnes de cocción lenta, vegetales asados, pescados ahumados, quesos, hongos, frutos secos y mariscos. Entre las variedades figuran los ravioles de osobuco; los agnolotti del pino,

con hongos de pino, provoleta, ricota y nuez tostada o nuez pecán; los cappellacci de boniato, con queso azul y castaña de cajú tostada; los tortellonis marinos, con langostinos, ajos asados, queso crema y cilantro, y los triangoli de mar, con salmón rosado ahumado, eneldo y queso crema.

La carta también incluye caramelle de cebolla caramelizada y tres quesos; raviolón de espinaca con ricota, sardo y nuez pecán; sorrentinos inspirados en la pizza, con muzzarella, jamón tostado y morrón asado; ravioli de cabutia o calabaza con muzzarella, queso sardo y almendras; tortelli rosso con tomate seco, pesto, muzzarella y almendra tostada, y ravioles de bondiola con un corazón de batata caramelizada. Entre las incorporaciones recientes, el local sitúa los sorrentinos “Asantinos”, elaborados con una mezcla de carnes, chorizo y provoleta, todos ellos pasados por el horno de barro para llevar el perfil del asado a la pasta. La marca también ha anunciado un raviol de cordero.

Bizzozero aprendió a hacer pasta con su abuelo Alejandro, un inmigrante italiano que amasaba para los almuerzos familiares de los domingos. Más tarde estudió gastronomía, viajó a Italia para formarse en técnicas de Emilia-Romaña y trabajó en Benedetta, donde desarrolló unos ravioles de espárragos. De esa etapa, explica el chef, tomó el control de la masa, las formas y los cierres, aunque su intención no era reproducir sin más la tradición italiana, sino mezclarla con sabores porteños y con una cocina de fuego.

En la masa, el cocinero trabaja con sémola rimacinata y utiliza ingredientes como remolacha y pimentón para aportar color. Bizzozero sostiene que la pasta debe tener estructura, elasticidad y resistencia a la mordida, además de acompañar al relleno. “Lo importante de nuestra propuesta no está solamente en la cantidad de sabores, sino en la lógica que los conecta. Antes de que la masa se cierre, el fuego ya hizo su trabajo: selló una carne, ablandó un vegetal, perfumó un pescado o transformó un ajo. Después, la pasta lleva ese sabor a la mesa”, señala.

Allora Pastas nació durante la pandemia como un servicio de reparto a domicilio y después se instaló en la avenida de los Incas 4691, en Parque Chas, con cocina a la vista y producción artesanal. La elaboración de los rellenos se concentra en la planta del barrio y, desde allí, los productos salen congelados y listos para comer.