vinetur

Maridajes étnicos para comer rico y brindar con vino

Durante el mes de abril, con la excusa de las Pascuas, distintos restaurantes argentinos prepararon sus menús para salir a comer cosas ricas acompañadas siempre de buenos vinos

viernes 22 de abril de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

2 PIZZA & VINO



Este dúo infalible para muchos y trendy para otros es una de las mejores combinaciones gastronómicas que pueden existir. Claro que si somos del #team más conservador seguramente cuando pensamos en pizza se nos viene primero la idea de acompañarla con una cerveza bien fría, pero cuando se atreven a zambullirse en este maridaje (con mucha menos dosis de levadura, que nos suele dejar las panzas mucho menos alborotadas y pesadas) ¡reincidimos una y otra vez! Por eso Cosí mi piace, una cantina palermitana que recrea el mejor espíritu italiano en el corazón porteño, sumó una pizza fuera de repertorio. Esta especial propuesta llamada "La vita e bella" lleva como topping salsa de pomodoro, ajo, mozzarella fior di latte y langostinos. Esta pizza es ideal para los que gustan la sensación crujiente en la boca de la típica pizza romana, característica por su cuerpo delgado y sin cornicione (sin bordes), cocinada con harina italiana Divella y fermentación natural en un horno napolitano en solo un minuto y medio. ¿El maridaje? La idea es acompañarla por una copa de vino blanco a elección o para los que prefieran un maridaje sin alcohol ofrecerán una limonada.

Reservas: al (+54) 9 11 3948-415

Dirección: El Salvador 4618, Palermo Soho, BA

1 COCINA FRANCESA + VINO



Si queremos disfrutar un plato típico del sur de Francia en este mes, COCU Boulangerie, liderada por Morgan Chauvel estará ofreciendo la bouillabaisse, una sopa del sureste galo que lleva pesca del día, zapallitos, hinojo, langostinos y tomate. Esta preparación, que recuerda los orígenes del fundador del lugar, fue elegida para el mes de las Pascuas ya que el pescado está ligado como símbolo en la religión católica (como opción de plato de vigilia).

¿Por qué este plato? Porque siempre en COCU se busca mixturar la tradición francesa con cada acontecimiento importante. ¿De qué hablamos cuando hablamos de bouillabaisse? No es ni más ni menos que una sopa preparada con distintos tipos de pescados que a veces son servidos enteros. Típicamente se lo encuentra en la Provenza, más precisamente en Marsella, y es bastante parecido a la caldeirada gallega o portuguesa, al suquet de peix catalán o valenciano o la parihuela peruana. ¿Con qué acompañar esta típica sopa de pescado? Morgan no duda en confesar que la acompañaría con un vino blanco, ideal un Torrontés.

Reservas: al 11 3026-6000

Dirección: Malabia 1510 (esq. Gorriti), Palermo Soho

3 COCINA ITALIANA + VINO



Para festejar abril comiendo con acento italiano, PASTA -local especialista en pastas y restaurant de alta calidad comandado por Mauro Lacagnina- propone disfrutar tres platos fuera de carta. Las preparaciones incluirán dos entradas a elección entre las cuales se podrá escoger la porchetta de calamar con salsa katsuobushi (alga) y espinacas salteadas o el carpaccio de pepino con salmón fresco en salsa de alcaparras y echalote. Y entre los principales se podrá elegir entre el risotto al nero di seppia con frutos del mar o el salmón confitado.

Estas preparaciones protagonizadas por pescado, calamares y frutos de mar se pueden maridar con cualquiera de los vinos blancos de la carta, entre los que se destaca el clásico Saint Felicien Chardonnay de la bodega Catena Zapata que destaca por su chispeante sabor y gran intensidad; lo que lo convierte en un acompañante ideal para

platos con pescado, frutos del mar y algunos quesos.

Este mes es la mejor excusa para conocer este ristorante e mercato italiano del piamontés Lacagnina que llegó a la Argentina hace seis años para emprender en el sector gastronómico donde vuelca su herencia italiana, su pasión por la cocina y sus viajes alrededor del mundo para crear versiones innovadoras de recetas tradicionales que van desde pastas frescas, pasando por pizzas al estilo italiano, panes o pastelería, hasta productos importados de alta calidad que se ofrecen cada día para llevar a casa o disfrutar en su espacio de Belgrano.

El secreto de sus pastas, la especialidad de la casa, está en la calidad de la materia prima utilizada y en su elaboración 100% artesanal a partir de harina de sémola y semolín. Las propuestas que están siempre en carta van desde pastas largas o ñoquis hasta masas rellenas con tradicionales o innovadores sabores, además de contar con opciones sin TACC. Reservas: al 114063 5221

Dirección: Vidal 2228, Belgrano

4 COCINA PERUANA + VINO



"El ceviche de Asu Mare es el ceviche de barrio, de carretilla y algo característico de las carretillas de Perú es el trato más directo con el cliente" comienza Dángelo De La Cruz, chef ejecutivo y creador de Asu Mare junto a su pareja Luisana Quinta quien agrega que algo que es totalmente distinto del lugar es que "puedes estar de pie en la barra mirando cómo te preparan tu ceviche ya que todo se prepara en el momento, pedís una sopa y se prepara en el momento. No hay nada que se haya cocinado del día anterior o más temprano por la mañana".

Como la mayoría de los platos típicos peruanos son protagonizados por pescados, la cocina peruana es una de las gastronomías estrella en este momento del año. ¿Qué podremos encontrar para viajar en cuchillo y tenedor hasta Perú? Desde ya que un imbatible es el ceviche, de hecho, es el plato estrella de Asu Mare y se puede ordenar en su versión clásica, mixta o de mariscos. O también, el ceviche carretillero, el típico que se come en las calles de Lima, que lleva rocoto, la crema de pimientos picantes tan característica de Perú. Otro plato bien típico son los chicharrones -bastones de pescados, langostinos y aros de calamar, rebozados en panko y fritos-, la parihuela -

sopa de mariscos y filete de pescado condimentado con especies peruanas y acompañado de arroz blanco-, el chupe de langostinos -a base de coral de langostinos con leche, arvejas, choclo, huevo y arroz- o la cevicausa, que es la conocida causa coronada con ceviche clásico.

La carta de tragos del lugar invita a hacer recorrido por los sabores peruanos, ya que muchos de sus preparaciones son a base de pisco acholado, una variedad de pisco que se elabora con jugo de uva Quebranta y otras variedades aromáticas que dan un toque especial al blend. La estrella del lugar es el Choloni que además de pisco acholado lleva Campari y vermouth rosso. Muy pronto, la primera barra cevichera de Buenos Aires estrenará su carta de vinos que contará con algunas alternativas de gama intermedia, donde el vino blanco y el rosado tendrán más protagonismo ya que acompañan mejor a los mariscos, pero claro que habrá algún Malbec y algún tinto más suave como el Pinot Noir.

Dirección: Thames 1514, Palermo; Pueyrredón 679, Once