vinetur

Los 5 mejores lugares para disfrutar pizza y vino en Buenos Aires

Cada vez más pizzerías porteñas ofrecen propuestas para que los sabores de la pizza se potencien con el mundo del vino

viernes 28 de abril de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En la ciudad de Buenos Aires, las pizzerías han comenzado a innovar en sus propuestas culinarias, ofreciendo una nueva experiencia gastronómica que busca potenciar los sabores de la pizza mediante la maridaje con vinos. Esta tendencia en alza, evidencia la creatividad y el compromiso de los restaurantes porteños por brindar a sus clientes una oferta gastronómica de calidad y diversa. En este artículo vamos a conocer cinco lugares imprescindibles para disfrutar pizza y vino en Buenos Aires.

PIZZA AL MOLDE Y A LA LEÑA



Picsa revaloriza el sabor de la pizza popular de Bs As: al molde, cocida a leña, con una base crocante y una masa de masa madre bien aireada.

"El diferencial de la pizza se centra en la técnica de la masa, la alta hidratación, el leudado prolongado a baja temperatura y la elección de harinas orgánicas, ya que además agregamos un 10% de harina integral para devolverle el sabor original del grano entero a la masa. Usamos productos de alta calidad, desde las harinas y los quesos, así como el tomate y el aceite de oliva" cuenta orgulloso Leo Azulay, chef y creador de Picsa.

Los sabores de pizzas clásicos se entremezclan con algunos más innovadores como la mexicana (con cheddar maduro, porotos negros guisados, asado deshilachado y mezcla de ajíes) o la libanesa (con tomate asado, vegetales de época al horno de leña, tahini de caju, perejil fresco y za atar).

¿La estrella de la carta? La pizza napolitana con tomates asados a la leña y la fugazzeta rellena con casi un kilo de mezcla de quesos y medio kilo de cebollas. Se hace rellena y se cocina dada vuelta (con la base hacia arriba y la cebolla de cara al molde). ¡Importante! Esta última pizza se prepara solo a pedido.

Con un espíritu bien argento la carta de vinos diseñada por el sommelier y empresario gastronómico Aldo Graziani, propone una selección de más de 50 etiquetas compuesta por burbujas, rosados, claretes, blancos y tintos por botella y por copa.

"Elegir los vinos siempre es importante por eso nos enfocamos muchísimo en que haya una variedad de estilos, de productores y de lugares. Es decir, ¡vinos para todos los gustos! Hay sedosos, ligeros y algunos un poquito más pesados porque también nuestras pizzas son todas distintas. Tenés pizzas vegetarianas, con carne y clásicas, entonces hay para jugar: desde naranjos hasta blancos suaves y ligeros y blancos con más cuerpo. Lo mismo con los tintos, hay ligeros que con las pizzas quedan buenísimos y tintos con más cuerpo porque hay gente que los prefiere así. También tenemos rosados que andan bárbaros" detalla Graziani quien agrega que la carta de bebidas se completa con la exclusiva cerveza mendocina Chachingo y algunos cócteles de autor.

Para los que no se suelen animar a acompañar pizza con vino, Picsa da la posibilidad de elegir entre un gran universo conformado por más de 50 etiquetas de vino ¡que para una pizzería es muchísimo! "A mí me gustan mucho los vinos blancos con la pizza -subraya el sommelier- por eso para la fugazzeta con cebolla y queso elegiría un vino con cierta estructura como el Gran Revancha de Roberto de La Mota y, para la Napo, me iría con un Chardonnay de cuerpo medio como el Tutu, ¡que va fantástico".

- Top: Los vinos están la vista dentro de las cavas climatizadas para que la temperatura de servicio sea óptima.

- Recomendación: Antes de la pizza ¡qué mejor que picotear! En Picsa las empanadas son fritas (pero livianas y sequitas) de carne asada, pollo orgánico, queso y cebolla o de jamón artesano y queso. Los sabores dulces van desde una torta de queso a la leña al estilo español (con un toque de queso azul), a un flan con crema y dulce de leche, hasta un postre Balcarce o una mousse de chocolate.
- ¿Dónde queda? Nicaragua 4896, Palermo, CABA.
- ¿Cuándo ir? De martes a jueves y domingos de 11 a 00. Viernes y sábados de 11 a 01.
- Sin reservas

PIZZAS DISRUPTIVAS



The pizza Only True Love suma al boulevard foodie de San Telmo un espacio super cool para que los amantes de la pizza puedan disfrutar sabores súper innovadores. Ya que la carta tiene una sección ideal para sibaritas arriesgados que se animen a probar los pop-pp que combinan diferentes platos servidos sobre pizzas biancas. Algunos de las más llamativos son la caesar salad pizza -con aderezo caesar, lechuga, parmesano y pollo asado-, la cavatelli al pesto pizza -con cavatellis caseros con pesto de albahaca

cremosa- o la mac & cheese pizza -con macarrones caseros, crema de queso cheddar, mozzarella fior di latte y parmesano-.

Más allá de la innovación en los sabores más exóticos, The pizza OTL se destaca por ser la primera pizzería de Buenos Aires en utilizar el método trendy de la masa madre. Porque querían revolucionar el concepto de que comer pizza puede ser a conciencia y saludable. Por eso todas las pizzas se realizan con harinas orgánicas, fermentos naturales e ingredientes de primera calidad.

La carta diseñada por el chef David Gdansky despliega desde variedades más clásicas a las ideales para los aventureros del sabor. La melanzana e pecorinosale con toppings de berenjenas asadas, tomate italiano, albahaca, mozzarella fior di latte, olivas negras y queso pecorino; la cipolla y gruyere viene con crema de cebollas dulces, tomillo ajo y queso gruyere; y la de burrata y tomates orgánicos suma burrata de búfala, tomates orgánicos asados, alcauciles en conserva, rúcula fresca y brotes.

- Imperdible: La pizza bianca de kale y queso brie, que sale con pesto de kale, cebolla morada, crunch de kale, queso brie y pistachos tostados.
- Top: Hay opciones veganas como la margherita con tomate, mozzarella vegana, albahaca fresca y aceite de oliva o la vegan caju cheese con tomate, queso cremoso de castañas de cajú, parmesano vegano, kale y palta.
- ¿Maridaje imbatible? Un buen rosado como Jardín Echante de Ernesto Catena, un vino ideal para acompañar la mayoría de las pizzas. Aunque el Aperol Spritz es uno de los cócteles a base de vino más trendy y pedido del lugar.
- Con un espíritu bien italiano, la sección dulce de la carta incluye un cannoli love que viene con tres unidades elaboradas con masa crocante de vino dulce, rellena de crema de ricota, chocolate, frutos secos y cranberries, servidas con helado a elección torta húmeda alla nocciola, una torta húmeda de chocolate y avellanas con helado de crema o flan de mascarpone con confitura de naranja.
- ¿Dónde queda? Av. Caseros 424, San Telmo, CABA.
- ¿Cuándo ir? Martes a domingo de 12 a 23.
- Reservas: 11 2487-6029

PIZZA AL HORNO DE BARRO



En Francisca del Fuego en el corazón de los Arcos de Palermo, las pizzas de masa madre están cocinadas al horno de barro con técnicas artesanales para dar vida a masas livianas fermentadas bajo un minucioso proceso de 48 hs de duración y coronadas con salsas de tomates biodinámicos infusionados con hierbas y diversidad de sabores.

Los tomates biodinámicos los van a poder disfrutar si piden la pizza de pepperoni (que sale con los tomates infusionados con albahaca y ajo, provolone y ricota alimonada) o en la de panceta y huevos de campo, entre otras.

¿Qué más probar? 'No me olvidé´ viene con queso mozzarella y parmesano, cebolla caramelizada, provoleta y ricota de cabra, ciboulette y aceite de oliva; la tana picante trae salsa de tomates infusionada con albahaca y ajo, queso mozzarella y parmesano, Nduja -embutido italiano de cerdo y peperoncino-, aceite de oliva, tomillo y orégano fresco; la roja vegana viene con salsa de tomates con albahaca y ajo, rodajas de tomates cherry, aceitunas negras, alcaparras, babaganoush, albahaca fresca y aceite de oliva; la desconocida stracciatella viene con salsa de tomates biodinámicos infusionados con albahaca y ajo, stracciatella, castañas de cajú, albahaca y oliva

¡Imperdible! Es la fainá Francisca con berenjena asada al horno de barro, stracciatella, aceite de oliva, hojas de albahaca y pimienta.

También hay una hermosa selección de empanadas con "toques de la casa" incorporados a recetas tradicionales, como la empanada de hongos que trae en su relleno gírgolas salteadas en salsa anticuchera y provolone; la de humita con calabaza asada, choclo en grano molido y albahaca; o la de queso y cebolla con cebolla caramelizada y almendras tostadas.

Para el momento del postre hay un trío de opciones que incluye el clásico flan de dulce de leche, vainilla y crema de cardamomo; tiramisú a base de queso crema, pionono de café, almíbar de ron y cacao en polvo; y un cremoso de chocolate hecho con chocolate puro, dulce de leche y praliné de maní.

- Recomendación: La propuesta del lugar es disfrutar la pizza con cócteles a base de vino como el clásico Aperol Spritz, tinto de verano, vermut o el primavera sour (Chardonnay, gin, aguamiel de frutos rojos, limón y albúmina).
- El dato: De martes a viernes hay happy hour de 18 a 20.
- Top: Atenti que las tardes y noches del fin de semana hay ciclos de música en vivo a cargo de DJs invitados.
- ¿Dónde queda? Avenida Infanta Isabel 220, Arco 14, Palermo, CABA.
- ¿Cuándo ir? Martes a jueves a partir de las 18. Viernes, sábados y domingos a partir de las 12
- Reservas: 11 2555 1512

PLANT BASED PIZZA



Sale e Peppe nació en el año 2009 en la búsqueda de dos hermanos de poder tener un lugar propio para expresar su cocina. Querían que sea un lugar sencillo con una cocina pensada por cocineros, con la calidad como norte y el objetivo de poder disfrutar día a día de lo que hacen.

"El diferencial del lugar está en la búsqueda constante de revalorizar la cocina artesanal y en poder reversionar clásicos y respetar los sabores tradicionales de la cocina porteña con todas sus influencias" comienza Martín Santcovsky uno de los hermanos quien agrega que "con esta filosofía como pilar nos proponemos cuidar de cada plato que hacemos buscando realzar los ingredientes para que demuestren todo su potencial".

Por eso surgió la idea de ofrecer versiones de pizza 100% veganas elaboradas con mozzarella de almendras. La imperdible es la mushroom que viene con salsa de tomate natural, champiñones y portobellos salteados con aceite de hierbas, muzza-almendra y aceitunas negras. También está la mozza (con salsa de tomate natural, muzza-almendra, orégano y aceitunas verdes) y la napo–vegan (con salsa de tomate natural, muzza-almendra, tomate en rodajas y provenzal).

Fuera de las propuestas vegan, hay algunas veggie que también hay que probarlas como la pizza de hongos & provolone ya que como aclara Santcovsky "es una pizza que logra trasmitir parte del alma del negocio ya que combina una masa liviana y alveolada de masa madre con el sabor sutil pero presente de los hongos frescos salteados con aceite de hierbas y terminada con el gratinado del provolone que le aporta un salado que se equilibra con el dulce de la salsa de tomate para lograr un resultado donde se siente como se potencian los sabores en la combinación de los ingredientes".

Para el armado de la carta de vinos buscaron que se transmita el mismo sentido de la comida: tener una carta acotada donde haya presencia de vinos tradicionales en combinación de vinos de bodegas más chicas para puedan mostrar su potencial. ¿Los vinos más pedidos? Sin lugar a dudas enumeran el Atamisque el Malbec y el Mosquita Perro Callejero blend de Malbec de Bodega Mosquita Muerta.

- Recomendación: La especialidad de la casa son las empanadas artesanales y la estrella indiscutible es la de carne cortada a cuchillo que lleva vino tinto en su preparación para sumar acidez y personalidad. "Lo utilizamos para desglasar el caramelizado de los vegetales cuando estamos en la primera etapa de elaboración, en el momento antes de que la carne cortada a cuchillo entre a la preparación cuando tenemos lo vegetales caramelizados junto con las hierbas y

los condimentos tradicionales levantamos todo ese 'fondo´ de cocción con vino tinto para que se forme ese 'colchón´ de sabor para recibir luego a la carne y le transmita todo el sabor" detalla Santcovsky.

- Top: ¡El lugar es pet friendly!
- ¿Dónde queda? Balcarce 436, San Telmo, CABA.
- ¿Cuándo ir? De lunes a sábados de 8 a 23.30 y domingos de 16 a 23.
- Reservas: 1162121615

PIZZA GOURMET



Santo Bar propone la unión de la pizza de masa madre al molde, el vino y el vermut. "La idea del lugar surgió de nuestra pasión por la gastronomía y en particular por las pizzas y empanadas" comienza Facundo Alfredo Elvadin socio de Santo Bar, quien agrega que "como somos de Palermo decidimos que la apertura sea en el barrio con el objetivo de aportar un lugar donde se hagan pizzas y empanadas tremendas, fermentadas con masa madre y con ingredientes de primera calidad en un lugar con mucha onda".

Para arrancar se puede pedir faina tradicional, con muzzarella y/o verdeo o con queso provolone gratinado. La selección de empanadas (que pueden salir fritas o al horno) es tremenda con sabores innovadores como matambrito de cerdo, osobuco braseado o panceta y cebolla caramelizada.

Como buena propuesta de pizza gourmet con herencia porteña hechas de masa madre hay algunas alternativas super fuera de lo común como la pizza de mortadela con pistachos, cheddar y panceta o la Gran Santo que trae de todo: salsa de tomate, muzzarella, jamón cocido, provolone en dados, huevo a la plancha, aceitunas y orégano.

¿Qué más probar? Desde la clásica muzza hasta la fugazzeta rellena que pesa 2 kilos y trae un corazón de mozzarella y jamón cocido, cubierta con cebollas en pluma, provolone, aceitunas y orégano) o la red onion (con salsa de tomates, mozzarella, cebolla morada, queso azul y nueces).

- Top: Hay cócteles con vermut o se puede pedir un vaso de vermut para acompañar la comida.
- La propuesta de vinos tiene mucho Malbec, algún blanco y eso sí, copa de vino o vaso de Moscato. "Nuestra selección de vinos hace a la experiencia y en nuestra cava se puede encontrar distintas cepas de las diferentes regiones de nuestro país ya que trabajamos con bodegas reconocidas y también con bodegas boutique como Finca Adelma ubicada en el Valle de Tupungato o los vinos orgánicos Quinde o Sacha" cuenta Elvadin.
- Recomendación: Este artículo es de pizza y vino pero hay unas tortillas que no pasan desapercibidas como la que sale con rúcula y jamón crudo o la que viene con chorizo colorado y alioli.

- ¿Dónde queda? Charcas 4799, Palermo Soho, CABA.
- ¿Cuándo ir? Abre todos los días. De lunes a sábados de 8.30 a 00.30 (hay lindas propuestas de desayuno) y los domingos de 14.30 a 00.
- Reservas: 08007771609