vinetur

El Burladero, 100% calidad española en Buenos Aires

El restaurante porteño se convirtió en el primero de la Argentina en recibir el sello de calidad española de Restaurant from Spain

jueves 22 de junio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El reconocimiento fue dado por la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Argentina para que a través del sello de calidad se respalden y reconozcan las iniciativas de restauración que se presentan en todo el mundo como embajadores de la gastronomía española.

Justamente Alejo Waisman, chef y propietario de El Burladero (Uriburu 1488, Recoleta) junto a sus hermanos Martín y Tomás, subrayó en la ceremonia de premiación que desde la apertura del restaurante en 2012 "ponemos todo nuestro énfasis en la calidad de los productos españoles, el respeto por las técnicas de cocción, el cuidado de los sabores y el servicio para que quienes nos visiten se sientan transportados a España".

Post celebración, para conocer más detalles conversamos en primera persona con Alejo Waisman, la cara visible del alma de la tríada del lugar.

¿Qué significa para vos ser el primer restaurante español en Argentina con el sello de calidad Restaurants from Spain?

Para nosotros es un verdadero orgullo y, al mismo tiempo, con este sello de calidad se afianza todo nuestro trabajo ya que nosotros queremos que la gente que viene al Burladero sienta que está comiendo en España y de esta forma nosotros nos sentimos muy orgullosos de estar en ese camino.

Para poder tener este estándar de calidad, ¿qué protocolos son vitales para que quienes los visiten se sientan en España?

A veces es bastante complicado, pero nosotros tratamos siempre de tener ciertos productos que son indispensables para tener una comida española como los arroces, el azafrán, los pimentones, los mariscos -como el pulpo o los chipirones-, la tinta de calamar o las guindillas; además de los vinos y los licores. Con todos estos productos, logramos hacer un mix con los productos españoles y argentinos para tener una comida con un verdadero espíritu español.



¿Cuál es el top 5 de platos más pedidos?

Los platos que más se venden son los platos con mariscos como las gambas al ajillo, los chipirones en su tinta, los chipirones encebollados y las tortillas.

¿Cuáles son las perlitas de la carta?

Los arroces son los platos que más elige la gente que viene a comer al Burladero.

¿Cuál es el desafío más grande para sostener durante tantos años la calidad y renombre de El Burladero?

La manera de sostener la calidad es luchar permanentemente para tener los productos adecuados, respetar las técnicas de cocción y tener siempre productos frescos, nobles y buenos.

A nivel personal ¿cuál es la conexión con España?

Mi conexión con España es haber trabajado allá y no solo haber disfrutado de la gastronomía española sino también haber conocido sus técnicas de cocción. Básicamente la comida española es la comida que a mí más me gusta cocinar y comer.