vinetur

5 lugares para disfrutar de la gastronomía de cocineras argentinas

Este mes reivindicamos la labor de las cocinas argentinas lideradas por mujeres

martes 19 de marzo de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La gastronomía es un universo en constante evolución, una danza entre la tradición y la innovación que invita a paladares curiosos a descubrir sabores, texturas y aromas sin precedentes. En este mundo, chefs y sommeliers son los maestros de ceremonias,

guiándonos a través de experiencias culinarias que van más allá de lo meramente sensorial, hacia un viaje de cultura, historia y creatividad. Este escenario se enriquece con proyectos que rompen esquemas, fusionan influencias y celebran la diversidad gastronómica con una visión contemporánea y audaz.

En ciudades como Buenos Aires, este fenómeno se manifiesta con especial intensidad, reflejando un espíritu cosmopolita y una apertura hacia lo global sin perder la esencia local. La capital argentina se convierte así en el escenario perfecto para la aparición de espacios que, más allá de ofrecer comida, se dedican a crear experiencias únicas que desafían los límites de lo conocido. Proyectos que son el resultado de colaboraciones inesperadas, de la mezcla entre lo artesanal y lo vanguardista, y del deseo incansable de sorprender y deleitar a cada comensal.

La siguiente selección de espacios gastronómicos ejemplifica esta tendencia, mostrando cómo la pasión por la cocina y la bebida puede transformarse en arte, en un lenguaje universal que nos conecta con historias, personas y lugares lejanos, todo desde la mesa de un restaurante.

Kona by Narda Lepes



Kona Corner, es el nuevo proyecto porteño de Narda Lepes e Inés de los Santos, en la esquina de Castañeda y Sucre. Una propuesta japonesa que combina restaurante en la planta baja y bar en el primer piso.

Abajo está la cocina, toda a la vista. Como dice Lepes, se nota el calor de los fuegos y el equipo trabajando. También a la vista está la barra desde donde salen los cócteles con impronta japonesa. En el piso de arriba sucede lo opuesto que abajo, el frío es protagonista y el calor lo lleva la gente.

"Lo que nos inspiró con Inés para abrir Kona era trabajar juntas, siempre habíamos hecho cosas pero nunca en un lugar y a las dos nos gusta mucho viajar y la cultura oriental. Hay una admiración y un respeto por la cultura japonesa que nos gustaba poder mostrar. Pero mostrar otro aspecto que veíamos que no había en Buenos Aires, porque sí hay ciertos estilos de restaurantes japoneses pero no uno que muestre un poco lo que es Japón hoy en un aspecto un poquito más amplio porque en Kona hay desde un bar, una barra, una cocina que respeta los principios de la cocina japonesa pero también hay su espíritu sincrético para adaptar cosas de afuera y tomarlas como propias" explica Lepes para quien el diferencial de Kona es sin lugar a dudas el detalle.

Para la cocinera para quien cocinar es, entre otras cosas, sobrevivir, disfrutar, dar al otro, divertirse, aprender y ser curioso, el desafío más grande de hacer todo esto en Argentina es "siempre tener en mente a la hora de cocinar al público local y no solo al turista. Nosotras le damos el mismo cariño a ambos y nunca descuidamos a ninguno porque es muy fácil hacer algo para turistas pero hacer algo para locales y para turistas creo que es lo que trato de tener en mente todo el tiempo. Después territorialmente la Argentina es enorme y la logística de los productos es algo que lleva mucho tiempo. Desde encontrar, descubrir cosas nuevas, estar actualizado, saber qué apareció en una provincia hasta qué tenemos para probar".

Si hablamos de la propuesta gastronómica de Kona tal como anticipó Lepes es ofrecer al público local e internacional una interpretación del Japón de hoy. "Muchos de los restaurantes de comida japonesa en Argentina son de gente que dejó Japón hace 40 o 50 años. Nosotras hacemos una interpretación de lo que es Japón hoy -sin romper los límites- porque no hacemos nada que una abuela japonesa no aprobaría (risas) pero

queremos poder contarlo desde otro lugar. Y una de las cosas más importantes, no solo son los platos, sino es la manera en que se come, el orden en el que se come. Por eso armamos el menú de una forma para que por lo menos lo empiecen y lo terminen como comen los japoneses. Al principio aparecen los pickles y los vegetales para que se coma variedad, en lo que vendría a ser nuestra panera. Y antes del postre lo pidan o no va a llegar una fruta. Y eso ya te setea la comida desde otro lugar, ya sea que te dejes llevar por la oferta que te cuenten y te sugieran los chicos de sala o que elijan navegar la carta por su propia cuenta" agrega la cocinera para quien los platos estrella de Kona son el fukisai del principio, el momo -un durazno que tiene un corazón de dulce de porotos blanco con salsa de almendra amarga que es el mismo corazón del durazno tostado y molido y una pastelera de sake-, las gyozas, la trucha a la plancha, los chirashi de sushi y los hand roll crocantes.

Si hablamos de maridajes, el sommelier Lucio Buttafuoco, cuenta que la carta está pensada para que los platos se puedan maridar de una manera fácil y simple. Por eso el eje está en la presencia de mayoría de blancos, rosados, naranjos y tintos ligeros. Aunque también hay algunos espumantes y una pequeña selección de champagne clásica.

"La carta es amplia ya que hay diferentes productores de distintas zonas vitivinícolas y de pequeña producción. Tenemos vinos desde Patagonia a Chapadmalal pasando por el Valle de Uco y por el Noa. Es en su mayoría una carta federal" explica orgulloso el sommelier quien recomienda especialmente una de las perlitas de la carta: un Pinot Noir de pequeña producción, un vino de la IG El Cepillo, una zona fría del Valle de Uco que se caracteriza por dar vinos super frescos y con notas especiales y profundas que acompaña muy bien toda la carta.

- **Datazo:** Como buen japo tiene un espacio privado de karaoke para máximo 12 personas.
- **Soon:** A partir de mayo, Kona también abre los mediodías, de martes a sábados de 12 a 16. El menú tendrá precio fijo e incluirá una proteína que cambiará diariamente (sushi, pescados o carnes) e irá acompañada por sopa de miso, vegetales frescos y encurtidos, ensaladas y arroces varios.
- **Importante:** Hay valet parking de miércoles a sábados.

- **Dirección:** Castañeda 1899, CABA
- **Horarios:** Lunes a jueves de 19 a 1
- **Reservas:** https://kona.meitre.com/

Oli by Olivia Saal



La cocina a la vista de Oli hace que el restaurante de Palermo sea parecido a una escuela: un lugar de encuentro, de experimentación y sobre todo de aprendizaje, donde los pasteleros junto a Olivia Saal trabajan cómodos y con mucho lugar para la creatividad.

"Oli era un espacio que siempre tuve en la cabeza y muchas de mis vivencias, experiencias personales, gustos y preferencias se iban almacenando en esa batería mental. Después de trabajar en muchas cocinas y panaderías tenía ganas de emprender este proyecto que se almacenaba en mi mente y en mis ganas de un lugar que en mi mundo no existía. Un espacio al cual puedan venir todos los días. Con buen café, buenos vinos, mocktails, cocktails, buena pastelería y buena cocina. En este espacio en donde suene siempre buena música, haya buena luz y una cocina increíble para cocinar. Espaciosa, luminosa, con parlantes adentro para que nosotros los cocineros podamos escuchar buena música mientras trabajamos. Me inspira profundamente poder generar en un espacio un universo en donde a los demás les guste estar, comer y pasarla bien. Donde se pueda pedir todo lo que me gusta comer y beber" así de forma simple e hiper detallista la cocinera explica cómo surgió la idea de Oli, cuyo diferencial, para ella radica en que toda la cocina está a la vista: "Desde que entrás la ves. Ves a todos los cocineros y cocineras trabajando. Y también tenemos dos metros de mostrador de pastelería, lo cual hace que la pastelería sea el corazón vivo de la escena. Creo que un aspecto importante a recalcar es que es un restaurante de día con una propuesta integral que incluye desde un omelette con caviar de trucha hecho a la perfección, tostadas francesas, viennoiserie, hasta una milanesa de lomo con mac and cheese o una ensalada cesar con papas fritas".

Para la chica pájaro de Instagram el desafío más grande de cocinar en Argentina es ver cómo varían los precios todos los días y cómo eso repercute en toda la cadena gastronómica, desde el proveedor, al traslado de los precios de la materia prima al menú, los sueldos y el consumo de los clientes. "Argentina es un país increíble con muy buen producto y con muy buena capacidad de trabajo pero lo más difícil de la gastronomía en Argentina es no perder la calma y ser muy prolijos con la producción, el trabajo y la infraestructura de administración para que todos los altibajos económicos del país no se trasladen al organismo empresarial".

Si hablamos de la propuesta gastronómica de Oli, es importante recordar que es un restaurante de día. "Es como un club en donde van a encontrar riquísimos desayunos, almuerzos y meriendas, con un brunch super fuerte. También tenemos una carta amplia que va desde Bloody Marys, papas fritas, club sándwich y platos de temporada como carpaccio de langostinos, zucchini y duraznos con leche de tigre, un risotto rojo de tomates con queso de cabra o una pesca del día con puré de zanahorias". Después de tanto camino hecho al andar, Oli recuerda que empezaron siendo un café, en donde ni siquiera tenían fuegos y ahora que ya es su tercer año lo que más hacen son milanesas (risas).

Pero si hablamos de los platos estrella de la carta también hay que destacar la french toast salada de polenta y el chipá a la plancha de temporada, que ahora con los últimos calores sigue saliendo con huevo, palta, tomates antiguos y cebolla. Dentro de lo dulce, lo imperdible es la medialuna y el profiterol especiado, frito con helado de sambayón y salsa toffee, que hace alusión a los churros con dulce de leche.

La carta de vinos varía constantemente acorde a la temporada y la carta de platos. Actualmente, los destacados son Animal Chardonnay de Ernesto Catena, un caballito de batalla desde que abrieron por su excelente relación precio-calidad; Ver Sacrum Garnacha, el tinto ligero con mayor éxito en el local; y la última incorporación, Oír ese Río Naciente rosado, un rosado de bonarda del proyecto de Marcial Sánchez Elia con Germán Masera en Agrelo, ideal para los días de calor en Buenos Aires.

- **Dirección:** Costa Rica 6020, CABA
- **Horarios:** De 9 a 19. Martes cerrados
- **Sin reservas**

Mess by Celeste Rizian



La cocina de Mess propone que hagamos un viaje hacia medio oriente, a través de los platos con memoria reinterpretados por Celeste Rizian y Guido Casalinuovo.

"Para mi cocinar significa jugar con los sentidos teniendo una infinidad de posibilidades con los sabores y texturas que nos dan los ingredientes. Me remonta a momentos compartidos con la familia, preparando o probando distintos platos, momentos con mi hija a quien le encanta todo lo que tenga que ver con la comida. Cocinar es un acto de amor" comienza Rizian quien recuerda que al abrir Mess con su pareja lo que la inspiró fue renovar un estilo de cocina que tiene décadas siendo igual en todo el mundo. "Al no ser 100% tradicionales en mi familia, nunca estuve acostumbrada a seguir las tradiciones del todo, pero siempre han estado presentes en mi vida. Por eso buscamos renovar una cocina que tiene sabores e ingredientes muy nobles para poder encontrar un estilo nuevo que me defina".

Entonces si hablamos del diferencial de Mess, la cocinera podría decir que es hacer una cocina renovada basada en tradiciones. "Tratamos de que los sabores sigan ahí, rememorando a quienes nos han enseñado y ya no están y la os que siguen con nosotros. Pero con una vuelta de tuerca, buscando implementar técnicas actuales y acompañando la cocina de una estética muy marcada y propia. Además, se complementa la parte saborística con un servicio que tiene detalles puntuales, mezclando lo mejor de la vieja escuela y la nueva escuela, rescatando lo mejor de cada una".

Para Rizian el desafío más grande de cocinar en Argentina se vincula 100% a reivindicar las relaciones con los clientes. "Hoy es todo muy expeditivo y poco servicial. Por eso creemos que hay que volver a un camino en donde se busque la confortabilidad de nuestros huéspedes y brindar la mejor experiencia posible. Desde lo gastronómico y en nuestra cocina, mi desafío personal, se relaciona con la posibilidad de seguir investigando la cultura de medio oriente a fondo para brindar nuevos sabores y transformar aquellos que son parte de la familia".

¿Qué vamos a encontrar en Mess? "Una propuesta gastronómica centrada en la cocina actual de Medio Oriente. Decidimos hablar de Medio Oriente en general y no de una única nacionalidad para poder abarcar más sabores sin limitaciones. Lo de actual lo

decimos porque buscamos renovar con técnicas actuales los platos y sabores que son tradicionales". ¿Qué probar? "Tendría que decir que los platos estrella en nuestra carta son la berenjena con tahine negro y yogur, la cual fuimos reversionando desde su presencia el día uno y también nuestra versión del keppe crudo. Igual solemos cambiar la carta cada 2 o 3 meses como mucho, entonces hay platos que van y vuelven, dando lugar para poder probar otros".

La carta de vinos es cortita y al pie. Algunas joyitas que van a poder encontrar son el Riesling de Las Perdices, el Araucana Malbec de Ribera del Cuarzo y el Barda Pinot Noir de Chacra. Dirección: Los Crisantemos 392, Del Viso. Horarios: Martes a sábados de 17 a 23.30. Reservas: https://mess.meitre.com/

ANAFE by Micaela Najmanovich


BISHOP AHR
20
03

"ANAFE nace de nuestras propias ganas de ir a comer a un lugar donde se coma rico, se tome buen vino y se la pase bien, sin tanto bla bla -resalta Micaela Najmanovich, cocinera y dueña junto a Nicolás Arcucci-. Empezamos en 2017 como pop up haciendo cenas en casa de tíos y amigos. En el 2018 decidimos dar un paso más grande y abrimos a puertas cerradas en un octavo piso en el barrio de Chacarita. Y después de un año y medio con locación secreta, ya era el momento de salir a la calle. En febrero del 2020 abrimos ANAFE como lo conocemos hoy, con su característica vibra divertida, relajada y a su vez formal y decidida. En el 2021, tras un año de haber abierto y pandemia mediante, ganamos el premio 50 BEST ONE TO WATCH 2021 LATAM, un gran reconocimiento a nuestro trabajo. En 2022 salimos nº 55 de la lista 50 BEST LATAM y en 2023 nos emocionamos con el galardón Bib Gourmand por la Guia Michelin".

Más allá de todos los galardones y reconocimientos la cocinera considera que el gran diferencial del lugar es la calidad de la comida. "El cliente confía en que comerá rico, sea lo que sea. También considero que el tipo de atención que brindamos ayuda mucho a que el público se sienta cómodo y quiera no solo venir, sino también volver". Volver a un lugar en donde buscan elevar un alimento a algo rico, donde buscan poner a favor del producto el conocimiento y la técnica para lograr su más deliciosa expresión. Un lugar con una propuesta gastronómica fresca, tanto en el contenido como en el sabor del producto. Un lugar elástico pues estando en Argentina los vaivenes de los precios hacen que una semana un producto pueda ser parte de la carta pero a la siguiente hay que soltarlo y dejarlo ir.

Un lugar en el que sin dudas hay que probar el paté, ya que según la cocinera, es la máxima estrella de la carta. Pero también es imperdible el arroz de calamar - cocinado al horno con sofrito de calamar y poroto mung fermentado + morcilla crocante y alioli-. Es realmente una obra de arte.

Y en materia de postres hay que pedir sin dudas la pavlova con crema pastelera, dulce de leche y granita de frambuesa. Según Najmanovich es el bocado perfecto: cremoso, crocante, dulce, ácido, frío y helado. Lo tiene todo.

La carta de vinos está organizada por estilos: blancos, tintos, naranjos, rosados, pet nat y espumantes y dulces. Y dentro de cada estilo, para ayudar a los comensales, la carta se organiza por intensidad: vinos ligeros, de cuerpo medio o intenso. Y por si todo eso fuera poco, al final del menú hay una selección de bombitas, para los que quieran tocar el cielo con el paladar, y los especiales del mes. Sepan que en ANAFE se respira vino.

- **Dirección:** Virrey Avilés 3216, CABA
- **Horarios:** Cenastodos los días desde las 20. Almuerzos viernes, sábados y domingos desde las 12.
- **Reservas:** https://anafe.meitre.com/

Maíz by Feli Pizarro



Después de un largo recorrido que empezó cocinando junto a su abuela paterna, siguió cuando trabajó en varios restaurantes hasta que se animó a armar su propia empresa de catering y en el medio se consagró ganadora del concurso mundial de videos de cocina organizado por el chef Jamie Olivier... Después de todo eso, el año pasado Feli Pizarro cumplió su sueño al abrir las puertas de Maíz, una cava de vinos, quesos y charcutería argentina que cuenta con una gran parrilla, un horno de barro y un sector de fuegos.

Para llegar a Maíz hay dos caminos. Se atraviesa una panadería gourmet y se camina hacia el fondo o se llega desde el estacionamiento del lugar. Ambos caminos desembocan en un parque selvático en donde se pueden disfrutar las recetas diseñadas por la cocinera, al mismo tiempo, que también se puede recorrer el vivero de Maíz, en donde encontrarán desde palmeras, agapantus o buxus, pasando por jazmín de Madagascar, pandurata, strelitzia hasta yuca, gomero o alocasia.

La propuesta gastronómica propone un recorrido de norte a sur y de Cordillera al mar. Más allá de que todo se puede disfrutar en el lugar, todo se puede pedir llevar. Dentro de la selección de quesos y charcutería se puede probar la burrata con zucchini, arvejas y menta; el brie con mermelada de morrones y pistachos; o el queso azul con miel de panal garrapiñadas.

Las ensaladas son un desfile a puro colores y sabores, con propuestas protagonizadas por duraznos asados, espinacas, choclo asado o burrata.

Un clásico de las entradas es la empanada de carne al horno de barro (también hay de queso) y la provoleta ahumada, para rendir honor a la parrilla. Y como buen lugar en donde la carne es la estrella, los principales son todos carnívoros: hay opciones típicas de la parrilla argentina como el ojo de bife, la entraña, el asado de tira banderita o las mollejas. Pero también hay lomito completo en pan de pebete, hamburguesa en pan de papa, muslito de pollo al horno de barro o ribs de cerdo.

Ahora bien las guarniciones son un canto a los vegetales asados con combinaciones que incluyen hongos, ricota, hierbas y una garrapiñada crocante; cabutia con stracciatella, pesto y crema de maní; humita con alioli de choclo o mix de vegetales con queso feta y hierbas.

Los postres son clásicos argentos: queso y dulce, panqueque de dulce de leche, flan y mousse de chocolate.

Ahora bien, la selección de vinos es tremenda, con más de 100 etiquetas. Y ahí se nota el amor de Pizarro por el vino, quien además de ser una de las caras más reconocidas de los programas de cocina de la televisión argentina pocos saben que también es sommelier. Hay blancos, rosados, naranjos, tintos, burbujas y dulces con precio diferenciado para llevar o para disfrutar en el restaurante. Hay algunas bodegas clásicas pero abundan las propuestas de autor y la presencia de vinos elaborados en distintos terruños de la Argentina.

- **El dato:** Hay estacionamiento propio.
- **Dirección:** Bolaños 1654, Rincón de Milberg, Tigre
- **Horarios:** Miércoles y jueves de 18 a 00. Viernes y sábados de 10 a 00. Domingos de 10 a 18.
- **Reservas:** Al 91157067759