vinetur

5 lugares para disfrutar pastas y vino

Con los días fríos nada mejor que unas buenas pastas acompañadas de los mejores vinos argentinos.

lunes 8 de julio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) ofrece una rica y variada oferta gastronómica, especialmente en lo que respecta a pastas y vinos. Los amantes de la buena comida y el buen beber pueden disfrutar de múltiples opciones en esta ciudad cosmopolita. Aquí presentamos cinco lugares destacados donde se puede disfrutar de deliciosas pastas acompañadas de una excelente selección de vinos.

Fresca, laboratorio de pastas



En 2017, nació Fresca literalmente en la cocina de la embajada italiana en Buenos Aires, ya que uno de los socios fundadores era el chef de la embajada en ese momento. Al principio sólo hacían eventos de catering internos de la embajada, proveían a algunos restaurantes italianos muy conocidos y vendían a amigos. Siempre desde 'la cocina del embajador'. En 2018, cuando ya no daban abasto con la producción, alquilaron un pequeño local en Villa Crespo -con una persiana negra al frente- ya que no atendían al público. Por eso decían que era el laboratorio del chef. De ahí viene el origen del nombre Fresca, Laboratori di Pasta. "En italiano se le dice laboratorio a un lugar lleno de equipos, tecnología y maquinaria donde se hacen análisis, experimentos y pruebas, pero también se le dice laboratorio al taller de un artesano. Si tenés un negocio de 'monturas' en el medio de la montaña, al tallercito que tenés al fondo también se le dice laboratorio. Y Fresca es eso, es el taller de un artesano, un plato de

pasta que parte de una receta tradicional para luego ser llevado a una formulación que nos permite producir grandes volúmenes de pasta, sin aditivos, sin conservantes, sin colorantes, 100% naturales y sin perder el sabor de lo artesanal, de lo hecho a mano. Esto lo hacemos a través de tecnología alimentaria aplicada a un sistema de producción que es único, basado en tecnología 100% made in Italy de última generación. Ahí es donde lo tradicional se mezcla con lo moderno, donde un chef italiano trabaja en el sabor del producto y un ingeniero en alimentos trabaja en la seguridad y en la estandarización del mismo, porque los ravioles siempre tienen que ser iguales, ya que si no logramos que los productos sean siempre iguales, no podemos lograr escalabilidad" cuentan quienes se autoproclaman los hacedores de la mejor pasta all'uovo de la ciudad de Buenos Aires.

Algo que pregonan en Fresca es que la cocina italiana no existe y que fue inventada por Artusi para poder exportarla. "Andá a Italia y fíjate: no vas a encontrar un restaurante italiano, ni uno solo. Esto es porque la cocina en Italia es de carácter regional. En Italia vas a encontrar ristoranti romani, lombardi, piemontesi, sardi, siciliani o bolognesi. En Italia cada una de sus 20 regiones es un mundo. Italia es un país muy nuevo, unificado recién en 1870, ya que antes eran reinos. Hoy son dialectos, antes eran idiomas. Cada 100 km cambia la comida típica, el vino autóctono, los ingredientes y las materias primas utilizadas. Por eso, la biodiversidad que tiene Italia es única en el mundo y su oferta gastronómica infinita, deliciosa y para todos los gustos. El pesto es genovese porque la albahaca que crece en Liguria es la mejor de Italia y la salsa de tomate que se come cerca de Napoli es la mejor del mundo porque el tomate que se planta en las laderas del Vesubio es único, al punto de convertirse en una Denominazione d'Origine Protetta (DOP)".

La tierra, la experiencia de quien la cultiva y la transforma en productos, la cultura agrícola y la tradición gastronómica que caracterizan a cada región de Italia es lo que busca reflejar Fresca. Por eso no trabajan con un solo chef, sino que cuentan con un equipo de chefs ejecutivos italianos, que les ofrecen una pluralidad de recetas típicas y tradicionales de las cocinas regionales italianas.

Otro de los diferenciales de la pasta de Fresca es la materia prima. "Nuestra sémola de trigo candeal garantiza la calidad del producto, traza una línea clarísima entre nosotros y nuestra competencia y nos posiciona al mismo nivel de la mejor pasta importada de Italia. Así hacemos platos a base de pastas que son livianos pero contundentes, que te dan una buena sensación de saciedad pero al mismo tiempo son super-digeribles, son comidas sabrosas pero de bajo índice glucémico. Pero la sémola que utilizamos es solo el inicio para lograr sabores únicos basados en los mejores ingredientes disponibles en el mercado. Y cuando el mercado local o estacional no puede darnos la calidad que buscamos, recurrimos a ingredientes y productos importados de Italia, que se combinan bajo estrictas recetas y formulaciones típicas de la cocina regional italiana, para lograr platos únicos, que nada tiene que ver con lo que se come en Buenos Aires como italiano".

¿Qué probar? "El menú propone una viaggio per l'Italia a través de la gastronomía típica y tradicional de cada región. Ovali abruzzesi, triangoli lombardi, crochette piemontesi, ravioli alla milanese, ravioloni amalfitani, lasagna emiliana y ragù toscano son solo algunas de las escalas que proponemos para disfrutar de la verdadera cocina italiana a través de estas pastas rellenas, antipasti, platos fuertes, salsas y postres típicas de distintas regiones de Italia, producidas a la manera tradicional y respetando recetas centenarias y milenarias desarrollados por chefs italianos oriundos de esas regiones".

Para esta 'stagione' (temporada), en la boutique del Palazzo Bellini en Palermo Chico, estará Massimiliano Gianni, uno de los chefs ejecutivos que acaba de llegar de Montepulciano, en la región de la Toscana. "Desde su llegada Massi estuvo trabajando en el desarrollo de nuevos platos fuertes, a base de ingredientes de estación, que conformarán la nueva oferta de 'secondi piatti della cucina tradizionale toscana'. Una de las mejores regiones enogastronómicas de Italia, con tradiciones milenarias y recetas que permanecen inalteradas al paso del tiempo, que complementan nuestra oferta de pastas y terminan de cerrar el menú tradicional italiano en todas sus fases: antipasto, primo piatto, secondo piatto y dolce".

Y si hablamos de vinos, Fresca propone también un viaje en copa por Italia. "¡Tenemos algunas auténticas joyas en nuestra carta de vinos! Ya que nuestra selección destaca por ofrecer una variedad única de vinos italianos, con algunos de los máximos exponentes de la vitivinicultura de este hermoso país. Desde los robustos tintos de la Toscana hasta los elegantes blancos del norte, nuestra carta los llevará en un viaje sensorial a través de los viñedos más emblemáticos de Italia. Pero eso no es todo, también nos enorgullece presentar una selección de vinos argentinos que rinden homenaje a la tradición italiana. Con la frase 'corpo argentino, anima italiana' queremos transmitir la esencia de estos vinos: el cuerpo y la intensidad que caracterizan a los vinos argentinos, combinados con el alma y la elegancia de la tradición vinícola italiana. Es una fusión única que seguro deleitará a los paladares más exigentes".

- Soon: En 2024 estarán abriendo un laboratorio de pastas en Parque Leloir, con un nuevo concepto de boutique que denominaron Esperienza Italiana. Además iniciará un ciclo de cenas temáticas en Patio Bullrich y eventos en la boutique del Palazzo Bellini donde presentarán su nueva colección de platos para las próximas temporadas.
- ¿Dónde queda? Migueletes 921, Cañitas, CABA
- ¿Cuándo ir? Martes a domingos de 9.30 a 23.30
- Reservas: Al 9115004 8073

La Locanda Ristorante, en Recoleta



Si hay algo que distingue a cualquier restaurante de autor es cuando entrás y encontrás a su dueño para no sólo recomendar lo mejor del lugar sino para transmitir su pasión culinaria. Y La Locanda no sería lo que es si dentro del salón prinicpal no estuviera Daniele Pinna, el chef propietario oriundo de Cerdeña, quien hace 14 años abrió las puertas del restaurante en Recoleta para traer sabores estacionales e innovadores de la clásica cocina italiana.

Como en un buen lugar italiano, podrán encontrar el fervor, la pasión y la abundancia gastronómica en un espacio íntimo y acogedor.

Para arrancar se puede pedir un clásico minestrón de verduras y garbanzos y alubias, un roll de berenjenas gratinadas rellenas de ricotta y parmesano, una sopa cremosa de zapallo de cabutia que sale con un tostón de focaccia y queso azul (que es una verdadera oda a la sopas) o la tentadora pizza frita con pomodoro, parmesano, rúcula y pulpeta de mozzarella. Que para los amantes de la pizza es una fascinante receta que sin lugar a dudas les extasiará el paladar.

Si, hablamos de pastas, en el invierno los platos estrella son la lasagna toscana (una pasta verde de espinaca con ragú de jabalí y queso parmigiano reggiano al horno), los spaghetti al limón con carpaccio de langostinos, los maccheroni a la guitarra con salsa de mar, el raviolo lungo la veneciana con crema de hongos o la fritata di pasta, que es una pasta frita y gratinada. Algunas recientes incorporaciones en materia de pastas son los gnocchi di ricotta (con manteca, tomillo y parmigiano), los maccharoncici Alfredo (con crema de parmigiano) o los ravioli carbonara ahumada, es decir, ravioles de zucchini y panceta ahumada, con crema de yema de huevos orgánicos y parmesano ahumado.

Otras platos imperdibles, más allá de las pastas, son el chorizo con provoleta ahumada y ensalada de palta, ají, tomate y cebolla, las albóndigas de bondiola con parmesano gratinado, la porchetta calda, la polenta cremosa con carrillera o el carpaccio del lago, una trucha con caviar y salsa de yogurt con hierbas aromáticas.

Para el momento del postre se pueden dejar tentar por la crostata di limone, una frola de limón acompañada de frutas de temporada; por la torta di fromagio, es decir, una imperdible tarta cremosa de ricotta de oveja acompañada de frutos rojos; o por la

tortina de naranja, un húmedo de naranjas y almendras con crema inglesa y pistacho. Para los más clásicos, también está il narró carabinieri, la versión italiana del vigilante argento que sale con gajos de membrillo con gorgonzola ahumado y praliné de nueces o el infaltable tiramisú, una receta de la mamma a base de biscotti, café, mascarpone y sambayón.

La carta de vinos abre con una selección de proseccos italianos, sumado a un Pinot Grigio de Venecia, un Nero D'Avola de Sicilia, un Sangiovese toscano y un rosso de Umbria. Después encontrarán una linda selección de etiquetas nacionales con propuestas de blancos y tintos.

- Top: En la segunda etapa del año, La Locanda abre sus puertas al mediodía con un menú pensado para los que se toman una pausa para almorzar. La propuesta suma un menú rápido y estacional y, por las noches, habrá platos del mes con barra de tragos.
- ¿Dónde queda? José León Pagano 2697, CABA
- ¿Cuándo ir? Lunes a sábados de 12 a 00
- Reservas: Vía Woki

Bisatti, en Belgrano



Biasatti, la fábrica de pastas y mercado italiano del barrio porteño de Belgrano, también tiene su ristorante: La Tratto, un acogedor espacio donde se pueden disfrutar pastas hechas a mano con elaboración a la vista.

Los chefs y dueños del lugar, Stefania Langford y Milton Bertoni, plasman en la carta una imbatible selección de pastas. Para empezar el recorrido gastronómico, hay una sección de antipastos con opciones como los salumis italianos, que combina mortadela con pistachos, prosciutto y spianata acompañados con focaccia de romero, oliva y sal marina. Para los amantes del queso está el plato con cuatro formaggi que incluye pecorino, gorgonzola, duomo affumicato, pepato y frutos secos. Y para los que quieran sentir Italia en la boca, imperdible es el plato de prosciutto di Parma, con manteca y parmesano en pan casero.

Claro que las protagonistas de la casa son las pastas frescas, traídas directamente desde el pastificio elaboradas con sémola de grano duro y huevos de campo. Dentro de las diez propuestas de pastas caseras se destacan los tortellini de pollo de campo, mortadela con pistachos y parmesano; el ravioli de cordero braseado, masa de pimientos asados y extracto de tomate; los rigatoni la bronzo de ajos asados y albahaca o los pappardelle cortados a mano con pesto de arvejas y albahaca, limón, menta y parmesano.

También hay paninis en pan ciabatta con finocchiona, aceite de oliva y pecorino; prosciutto, rúcula y manteca de parmesano; o mortadela con pistachos, ricotta cremosa y pesto de albahaca.

Para el final dulce, hay opciones clásicas como el tiramisú, a base de mascarpone italiano, licor de café, vainillas, café espresso, chocolate y cacao; la panna cotta, con almíbar de café y biscotti de nuez o cannoli siciliano, con pistachos y naranjas confitadas.

Importante: Los vinos para el consumo en el restaurante tienen el mismo precio sugerido por la bodega en las vinotecas. Y si alguno de los vinos de la carta se llevan en caja cerrada para consumo hogareño se adicionará un 10% de descuento.

En la carta Podrán encontrar algunas alternativas por copa y en botella de blancos, tintos y espumosos seleccionados por Aldo´s.

- Top: A modo de vip, entre la maquinaria del pastificio, se puede cenar dentro del espacio de preparación de las pastas. Es un lugar para máximo 4 personas.
- El dato: Al lado no más de La Tratto se encuentra Biasatti Pastificio y Mercat donde encontrarán un propuesta de pastas mucho más amplia que la de La Tratto. El lugar abre de lunes a sábados de 10.30 a 20 y los domingos de 10.30 a 14. Y ahora sumaron una nueva sucursal del Pastificio y Mercat en Vicente López 114, Martínez.
- ¿Dónde queda? Ciudad de La Paz 1917, CABA
- ¿Cuándo ir? Miércoles a domingos de 12 a 16. Jueves a sábados de 19 a 23.30
- Reservas: Al 54 9 1125908766

Carmen, en Palermo



La historia de Carmen comenzó cuando Nacho Feibelmann, cocinero rosarino que participó de MasterChef, creó junto a un grupo de amigos una fábrica de pastas y restaurante, con la cocina completamente a la vista. El joven cocinero desde siempre fue un apasionado de las pastas por eso en su restaurante quiso transmitir los sabores

que lo acompañaron durante su infancia, especialmente los de su abuela Carmen, quien le da nombre al lugar. Con quien solía elaborar masas caseras con protagonismo de pescados, manteca y cítricos, productos que remiten a la cocina londinense y en la cual se apoya su menú actual, sumando técnicas y rellenos disruptivos.

Para arrancar a probar los sabores innovadores de la carta es ideal probar el raviolón frito con centro de yema, mucha muzzarella, pesto y olivas negras; la tortilla de papas (bien babé, como le gusta a Feibelmann) o las croquetas de portobellos ahumados con salsa sweet chili thai.

Los platos de pastas imperdibles son el tortelli de surubí al kamado con manteca de lemongrass; los cappelletti de remolacha con provolone, pangrattato, manteca y lima; el tortelli de costilla y tapa de asado con reducción de pimientos ahumados y tomates orgánicos; la girandolla rellena de batata asada con parmesano, castañas, manteca y menta; el rotolo de acelga, espinaca y ricota con parmesano y passata o las cintas al agua de portobellos ahumados con castañas, olivas y hierbas.

Para terminar, se proponen tres postres frutales: ananá con crumble especiado, yogourt y piel picante, una increíble tarteleta de frutillas con queso de cabra y mermelada de tomates o el clásico argento: queso y dulce.

La carta de vinos fue realizada por la sommelier y periodista especializada Sorrel Moseley Williams, con una selección de unas 25 etiquetas con varios estilos que incluyen pét-nat, naranjos, rosados, blancos, tintos ligeros y corpulentos.

- El dato: Al final del salón principal hay un pequeño jardín de invierno rodeado de plantas y, en la vereda, suman de un deck con mesas para los que prefieren comer al aire libre.
- ¿Dónde queda? Gurruchaga 1428, CABA
- ¿Cuándo ir? Almuerzos: de miércoles a domingos de 12 a 16. Y cenas de martes a sábados de 20 a 00
- Reservas: Vía Woki

Ostende, en Colegiales



Como un viaje hacia la nostalgia, Ostende propone poner en marcha los recuerdos más vintage conjugados con la fusión de sabores de mar típicos de la costa Atlántica argentina amalgamados con los que cruzaron el océano desde Italia.

Para poner en valor el legado familiar, Juan Manuel Bidegain, dueño de Ostende, cuenta que la idea del lugar es reivindicar el encuentro alrededor de la comida. Y que charlando con amigos surgieron varias anécdotas de su infancia en la costa con el foco en los bodegones históricos como salida especial. Por eso apenas se cruza la puerta de Ostende uno se transporta hacia lugares lejanos de cercanos aromas y sabores como pastas y cocina con mucha pesca y fritura.

La propuesta gastronómica de Ostende está diseñada por el chef ejecutivo, Francisco García —formado en la escuela de cocina Le Cordon Bleu de Perú—, quien anteriormente se desempeñó como jefe de cocina del Hotel Fierro y Manteca Restó.

¿Qué pedir? Las aceitunas marinadas con achiote, naranja y romero, son una buena opción para acompañar el vermut antes de comer. Para los veggie, ideal la entrada que mezcla sobre una base de ricotta, zucchini, menta, pepino, almendra tostada y vinagreta de naranja. También hay clásicas rabas, buñuelos de espinaca con parmesano de alioli, gambas a la provenzal con papas pay o tortilla de papa rellena con mozzarella.

Las pastas ciertamente son uno de los platos fuertes del lugar. Y los canelones con ricota, acelga y nuez moscada son un imperdible elaborados en honor a los que preparaba la abuela de la jefa de cocina, Paz Lucero. Otra opción son los fetuccini al pesto de kale con tomates cherry y vinagreta de yogurt. Y uno de los platos más pedidos es la milanesa de carré de cerdo acompañada de tagliolini con manteca de salvia y alcaparras, y coronada con alioli especial de la semana. Fuera de las pastas se puede probar el arroz crocante con langostinos, con gremolata de castañas, pickles de cebolla y alioli de rúcula o la pesca del día que siempre sale con puré de papa y coliflor, espinaca y pangrattato.

Para el postre, ofrecen almendrado con praliné de almendras, cheesecake con salsa de frutos rojos o tiramisú.

Los que quieran probar cócteles a base de vino y/o vermut tendrán la posibilidad de deleitarse algunas de las recetas de Vir Calderón, exjefa de barra de reconocidos bares y restaurantes de la ciudad, como Cochinchina y Sede Whisky. Super tentadores son el Limoncello spritz, una reversión del clásico cóctel que incluye espumante, salvia y soda; la Amalfitana Tonic, con vermú bianco cordial de hierbas y tónica o el Mito de Ostende, con Campari, vermouth rosso, espuma de eneldo y soda.

La selección de vinos, a cargo de Elías Aguilar, reivindica las cepas italianas plantadas en Argentina por los inmigrantes, que, en su mayoría, fueron excluidas del mercado masivo. Así que allí encontrarán algún Sangiovese o Barbera, además de variedades que tienen algún tipo de patrimonialidad, como las Criollas, el Semillón o el Bonarda.

- ¿Dónde queda? Virrey Loreto 3303, CABA
- ¿Cuándo ir? Domingos a jueves, de 9 a 0. Y viernes y sábados de 9 a 1
- Reservas: Al 5491124075975