



## Algunos de los mejores restaurantes de Argentina

En Mendoza, Neuquén, Bariloche, Jujuy y Mar del Plata se descubren algunos de los mejores restaurantes de Argentina. Quien crea que sólo Buenos Aires garantiza buena cocina, no recorrió el interior del país.

Texto María de Michelis

Publicado 02/09/2015

Me gusta 568 Tweetear 8 G+ 4

Buenos Aires atrapa a paladares inquietos, dedicados a la pesca de tendencias y de figuras que brillan cada vez más en el firmamento gastronómico de Argentina.

Sin embargo, las luces de la ciudad encandilan pero ya no opacan a los fuegos que arden lejos del meollo urbano donde todo se concentra y amalgama en una suerte de licuadora gigante que unifica sabores, texturas y color.

Pareciera que algo está cambiando en este país inmenso y diverso, atravesado por mil geografías, climas y culturas. Detrás de las cocinas ricas y nobles de cada región hay chefs que no se conforman con el mandato del cíclope ciudadano y se abren a una gastronomía regional en alza, a caballo de ciertos productos y productores que empiezan a tener visibilidad.

En Neuquén –Patagonia– El **cocinero Mauricio Couly** comanda los fogones de **La Toscana**, un **restaurante** donde la materia prima y la creatividad compiten por el primer puesto. Mauricio hace quesos de cabra, de oveja y de vaca que nada tienen que envidiarle a los franceses. El secreto es la leche cruda y el legado que le dejara el recordado maestro quesero Pablo Battro. El resto pertenece al talento de Couly y su sensibilidad para elaborar su propia materia prima y armar una carta donde nada sobra y nada falta. En La Toscana la verdad se descubre en el plato. Las entradas, donde los productos de la huerta –orgánicos– y los quesos cobran protagonismo, el cordero patagónico, al horno de leña del que también salen panes crujientes, y los postres, convierten a este restaurante en un imperdible. No figura en ninguna guía ni lista de turno. Se trata de una joyita neuquina que hay que conocer.



También en Patagonia, pero en la ciudad de Bariloche, meca de turistas del mundo, Mariana “la china” Müller y su marido, Ernesto Wolf, abrieron hace años **Cassís**, a orillas del Lago Gutiérrez. Descendiente de húngaros y alemanes, Mariana creció en Esquel hasta que migró a Buenos Aires, donde aprendió el oficio primero en Harrod’s Florida y luego junto a Francis Mallmann. Pero su sueño era volver al sur, formar una familia grande y abrir un restaurante. Sueño cumplido, desde 1995 Müller ofrece en **Cassís** una **cocina** que combina **productos de la tierra con técnicas y sabores centroeuropeos**. Conejo, liebre, ciervo, choique y trucha integran el repertorio de delicias acompañadas por vinos que llegan de todo el país, aunque el foco está puesto en los patagónicos (cada vez más logrados). Esta talentosísima cocinera reparte su tiempo entre el restaurante y un nuevo emprendimiento: lanzó sus dressings a base de vinagre y frutos patagónicos orgánicos –sauco, frambuesa y cassís– que ya empiezan a ganar adeptos entre los cocineros y restaurateurs porteños, por su sabor sutil y su acidez nada agresiva. “Trato de que la fruta guarde su aroma esencial, por eso cuido que el vino que utilizo no se transforme totalmente en vinagre”, dice con conocimiento de causa. Su trabajo es cosa seria: para encararlo, se asesoró con un ingeniero en alimentos que se dedica a fermentaciones y con un especialista en **levaduras autóctonas**. Ahora Müller domina los fermentos igual que los fuegos. Con arte.



TRAINING EN

**CRÍTICA GASTRONÓMICA**

ULTIMAS PLAZAS DESCUENTOS ESPECIALES HASTA FIN DE MES !!



ACCESO AULA VIRTUAL



PUNTO DE ENCUENTRO

BUSCAR

buscar

SUSCRÍBETE

correo electrónico



AGENDA

< SEPTIEMBRE 2015 >						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

LO MÁS POPULAR

- La vuelta a Tenerife en 12 6946 restaurantes
- Aponiente, Molino de Mareas 4738
- 1001 Formas de desayunar 2512
- De pinchos por Santander con Jesús Sánchez 2314
- El Retiro de Ricardo Sotres reabre sus puertas 1836
- Algunos de los mejores restaurantes de Argentina 1702



¡Qué mejor regalo que una experiencia gastronómica! ¿Y un curso?... y ser miembro del Foodies Club?... Regala Gastroactitud



De Patagonia, pero de la costa es Gustavo Rapretti, una suerte de locomotora viviente que tracciona productos, productores y platos de Puerto Madryn desde su **restaurante** "En los fuegos de mi casa" y desde el grupo Chúcaro, grupo de **chefs** en busca de la identidad de la cocina patagónica. Rapretti tiene un empuje tan fuerte como ese océano Atlántico que atesora langostinos, (la estrella del lugar), vieiras y variedad increíble de pescados.



Otro talento de tierra adentro: Pablo del Río, uno de los mentores de COME, asociación de cocineros que busca poner en valor la **culinaria cuyana**. Su **restaurante Siete Cocinas** ya es un referente en Mendoza, provincia asociada desde siempre al vino. El nombre alude a las siete regiones bien identificables: NOA, Litoral, Cuyo, la Pampa, Metropolitana (Ciudad de Buenos Aires), Patagonia Andina y Mar Argentino, en las que, según Pablo, se puede dividir el país. Su búsqueda de identidad gastronómica se refleja también en el bodegón Fuente Fonda, donde cultiva una propuesta en la que el producto y la memoria se dan la mano. "Hago platos que reflejan la cocina de la abuela recreados desde mi perspectiva". Cocina de inmigrantes, simple y deliciosa. Desde las tradicionales milanesas, la lengua a la vinagreta hasta las pastas, todo se sirve en fuentes. Porciones y sabores generosos, para compartir y disfrutar.



Más al norte, en el **hotel El Manantial del Silencio**, Purmamarca, Jujuy, Sergio Latorre dedica horas, días y años a la recopilación de la **cocina prehispánica**, esa que daba letra a los cronistas españoles. Su suegra jujeña tuvo mucho que ver en su recorrido al rescate de una cultura olvidada. Todo empezó cuando la vio desayunar "anchi", harina de maíz morado y enseguida indagó otros platos típicos de la zona. Más tarde le preguntó a los vecinos si conocían otras recetas. Después de muchos "me acuerdo de un guiso que preparaba mi abuela y que tenía...", de tragarse libros de antropología y de practicar ensayos y errores con las cacerolas, llegó a unas cuantas conclusiones. "Fui entrando en confianza con vecinos y productores y ahora ellos me piden consejos de cocina". Entre sus ingredientes infaltables figuran la carne de llama, la quinoa "preparo una sopa espectacular con este pseudo cereal andino en base a chalona y cuchicara (cuerito de cara de cerdo) que nos cocinó una pariente de mi mujer y que me volvió loco" y las papas en mil versiones. Hasta un helado de papa oka prepara Sergio. Maravilloso.



La costa atlántica se reserva el mejor lugar para comer **pescados de toda Argentina**. En Mar del Plata, María Fernanda Sarasa y Patricio Negro –una pareja que se conoció en San Sebastián, al calor de los fogones de Martín Berasategui– abrió en 2003 **Sarasanegro**. Pescados y mariscos –merluzón, besugo, raya, lenguado, vieiras, calamares, langostinos fresquísimos– lideran la carta, pero hay propuestas carnívoras, como bondiola, ossobuco, ojo de bife. Y por supuesto, distintas opciones de arroz nada desdeñables.

María Fernanda y Patricio cuidan la calidad y el origen del producto con obsesión. Traen verduras de Sierra de los Padres, quesos y fiambres de Tandil y brotes y hierbas de pequeños productores locales. Además de la excelente materia prima, la cava es otro punto fuerte del lugar. Tiene unas 650 etiquetas de vinos argentinos, donde figuran algunas perlas enológicas.



Productos y productores, cocinas y cocineros dispersos por todo el país demuestran que **hay vida gastronómica más allá de Buenos Aires**, aunque haya que desandar kilómetros para descubrirla.

Me gusta esta entrada 11

## Comentarios



Enviar

toque  
especial

SILESTONE  
by COSENTINO

LAVINIA  
Líder de ventas en vinos  
y destilados

TÚ & makro

