Margarita de frutilla

El toque que hace diferente a cada trago

AZUCARLITO

El Azúcar

FOTO DE TAPA: Luís Alonso / ELABORACIÓN: Panini's 26 de Marzo

> Staff

DIRECCIÓN: Sylvana Cabrera Nahson
DIRECCIÓN COMERCIAL: Miguel Olivencia
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA: Pablo Silvetti Muñoa
DIRECCIÓN PERIODÍSTICA Y PRODUCCIÓN GENERAL: Marcela Baruch Mangino
DEPARTAMENTO PERIODÍSTICO: Clara Berembaum, Ing. Mario Correa, Daniel Arrospide, Danny Sadi, Marcela Bluth, Lic. Germán Olivera (Sociales)
DIRECCIÓN DE ARTE: Verónica Rossi
DIRECCIÓN FOTOGRÁFICA: Luís Alonso
DEPARTAMENTO DE FOTOGRAFÍA: Alejandro López, Sergio Rezzano, Santiago Moreira Musitelli, Luciano Dogliotti
ADMINISTRACIÓN: Ana María Mántaras
CORRECCIÓN: María de los Ángeles Gutiérrez
DISTRIBUCIÓN: Eddie Espert
COLABORAN EN ESTE NÚMERO: Roberto Cava de Feo, Juan Domínguez, Lic. Elisa Bearzotti, Desirée Malfatti Di Monte Tretto (Italia)
COLABORADORES EN EL EXTERIOR: Borja Blázquez (Argentina), Florencia Mangino Estrada (Chile), Laura Serrano (Brasil), Elina Balbi (Miami), Francesco Risso (Italia), Desirée Malfatti Di Monte Tretto (Italia), Lucía Wainberg (Francia), Mijal Orian (Israel), Elena Mañas y Xiona Tzimas (Australia), Graeme Campbell (Reino Unido), Alejandro Capalvo (México)
SUSCRIPCIONES: Dirigirse al 600 90 41- 601 25 71
E-MAIL: comerybeber@adinet.com.uy; revistavisadores@gmail.com

La revista de Comer & Beber, es propiedad de ESE & ESE SRL. Los derechos de esta publicación están reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de cualquier parte de la misma, en cualquier soporte, sin autorización escrita de ESE & ESE SRL. La dirección no se hace responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores.

El 2007 parece dar señales claras, y sin dudas son alentadoras.
Hemos llegado a nuestro primer año de vida, con mayores logros de los pensados. Ante todo, por la increíble acogida que ha tenido la publicación,
dentro y fuera de fronteras. Por otra parte, concretamos importantes alianzas con escuelas, institutos y asociaciones del exterior, lo que nos permite penetrar en mercados latinoamericanos, a fin de promover y difundir lo mejor de nuestras cocinas, en forma conjunta y complementaria. Tercero, hemos sido elegidos como medio oficial en el Uruguay por la Asociación Argentina de Maltas y Whisky, la cual se instalará en nuestro país a partir de marzo de este año. Cuarto, fuimos convocados por la Asociación Uruguaya de Chefs, Centro de Panderos, Asociación de Barman Uruguaya y Asociación Uruguaya de Sommeliers, como organizadores del Tercer Congreso Panamericano de Chefs, que se llevará a cabo del 18 al 21 de setiembre próximo.
Esto nos lleva a una sola reflexión, y es que esta cruzada que nos hemos planteado hace más de 12 años en defensa de los valores de nuestra gastronomía y la idea de colocarla en el mapa mundial, es posible.
Sin dudas, se avizoran buenos tiempos y eso nos exige profesionalismo, tesón, dedicación y mucha pasión, por una de las actividades más gratificantes como lo es el Comer y Beber a lo largo y ancho de todo el mundo.

Sylvana Cabrera Nahson

Margarita de frutilla

Ingredientes:

50 cc. Tequila

20 cc. Jugo de Limón

100 cc. Licuado de Frutilla

10 cc. Licor de Frutilla

2 Cdas. Azucarlito

Preparación:

En coctelera, disolver el Azucarlito con el limón.

Agregar hielo, tequila, licor de frutilla y el licuado. Batir.

Servir en copa Margarita coronada con Azucarlito.

Decorar con frutilla.

Receta de Gato Dumas - Colegio de Cocineros.

Sumario

14. Álvaro Verderosa
Elegido como el mejor chef en el II Congreso Panamericano.

16. Juan Pablo Díaz
Un profesional a la conquista del mercado uruguayo

18. Boutique de Carnes
Un nuevo concepto en la presentación de materias primas

21. Desafío Gourmet
Cuatro profesionales nos muestran lo mejor de su gastronomía

34. 100 Años de Punta del Este
Los personajes y lugares que hicieron historia

40. Windsor Court Hotel
Todo el Glamour de Nueva Orleáns

46. Tendencias: Colombia
Una mirada profunda a las raíces gastronómicas colombianas

50. Comer & Beber en Vietnam
Un verdadero paraíso culinario

56. Alice Water
El referente contemporáneo de las cocinas del mundo

58. Diseño Gourmet
Los detalles que hacen la diferencia

60. Recetario
Para abrir la cabeza

64. El Bar
Todo lo que hay que saber del mundo del Beber dentro y fuera de fornteras

84. Wacs 2007
Todo sobre las acciones de este gigante mundial en el mundo

>Comité de Honor

Gissur Gudmundsson (Director Continental de la W.A.C.S. para Europa del Norte) / Kostas Touloumtzis (Presidente de la Asociación Mundial de Sommeliers) / Bertrand Guinoiseau (Embajador de Martell para las Américas) / Jorge Monti (Director Continental de la W.A.C.S. - Asociación Mundial de Sociedades de Chefs-, para las Américas) / Hugo Robalez (Presidente de A.U.C.C.A -Asociación Uruguaya de Chefs, Cocineros y Afines) / Ann y Larry Walker (Periodistas y Escritores Enogastronómicos - California E.E.U.U) / ARGENTINA: Miguel Ángel Reigosa (Presidente de Whisky Malt Argentina); Anne Sophie y Guillermo Cassarotti de Inti Zen; Inés Bertón de Theolophy; Wilma R. de Shoulund (Directora de la Escuela de Gastronomía Capacitar); Lic. Kamala Bonifazi e Ing Daniel Escabués (Revista Sololíderes) / BRASIL: Fernando "Mota" Domínguez, Chef Jorge Rattner, María Lucía T. García (Presidente de SBGAN -Sociedad Brasilera de Gastronomía y Nutrición), Alê Guimaraes, Dogmar Sordi (Coordinadora del Curso de Formación Específica en Gastronomía de la Universidad UNISINOS) / CHILE: Jacqueline Rodríguez Echeverría (Gerente General de ACHICA -Asociación Chilena de Gastronomía); Chef Cristian Correa / PERÚ: Guido Gallia y Maritza de Gallia (Director General del Instituto Gastronómico D'Gallia-Directora) / Nelson San Julián artista uruguayo.

EN ENERO Y FEBRERO PAGÁ CON OCA EN TODOS LOS RESTAURANTES. ES MÁS BARATO QUE PAGAR EN EFECTIVO.

Por norma legal

pagando con OCA cualquier día de la semana te ahorrás:

9 puntos de I.V.A.

Los viernes por cortesía de OCA

el ahorro se duplica:

18 puntos de I.V.A.

Para que se aplique el descuento de I.V.A., en su voucher debe aparecer el texto: **"Aplica Dev. IVA-LEY 17.934".**
Promoción válida hasta el 23 de febrero de 2007.

OCA 40 años

Disfrute de un viaje de sensaciones

En un lugar tan cálido
como su anfitrión,
tan exquisito como sus platos
y tan único como usted.
Una propuesta inspirada en el
Mediterráneo y Lejano
Oriente.

Los esperamos para vivir la
experiencia...

Tandory
RESTAURANTE

CATERING - CELEBRACIONES
COCINA DE VANGUARDIA

Abierto mediodía y noche.
Scosería esq. E. Muñoz
Reservas: 712 4951

> Recomendados Cine

Películas para los amantes de la gastronomía
1. Un toque de canela, de Tassos Boulmetis. Grecia. (2003)
2. Entre copas, de Alexander Payne. EE.UU. (2004)
3. Comer, beber, amar, de Ang Lee. Taiwán. (1994)
4. Chocolat de Lasse Hallström. UK / EE.UU. (2000)
5. El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante, de Peter Greenaway. Reino Unido. (1989)
6. La gran comilona, de Marco Ferreri. Italia. (1973)
7. La cena de los idiotas, de Francis Veber. Francia. (1998)
8. Celebración, de Thomas Vinterberg. Dinamarca. (1998)
9. Big night, (la gran noche) de Stanley Tucci y Campbell Scott. EE.UU. (1996)

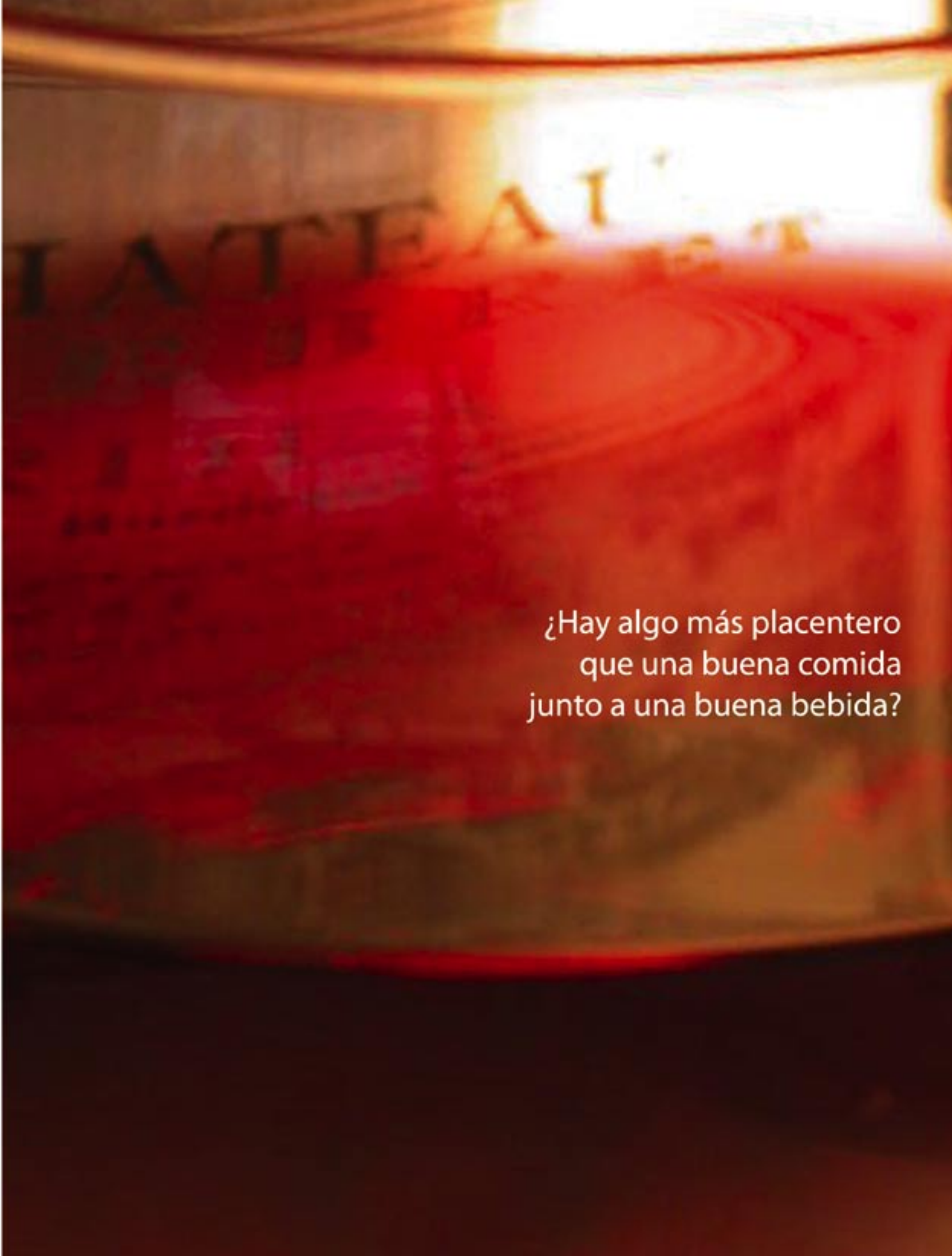
> Recomendados Internet

www.savorynewyork.com
Savory New York Restaurant Guide es una completa guía de los restaurantes neoyorkinos organizada como un wiki. La información se organiza según los barrios de la ciudad y el tipo de cocina. Pero lo más interesante son los videos que nos permiten visitar un restaurante de manera virtual. La información que ofrece de cada local es apabullante: localización, tipo de cocina, precios, horarios, reservas, transporte, especialidades, carta de vinos, atmósfera del local, premios recibidos y artículos en publicaciones.

Y otros muchos datos menores pero no menos interesantes. Sin duda, una herramienta imprescindible para cualquier visitante de la ciudad de los rascacielos.

> Gourmet: Hellman's

El pasado jueves 7 de diciembre, se llevó a cabo un entretenido evento organizado por Hellmann's, que sorprendió al público por su originalidad. Tres reconocidos chefs uruguayos: Rafael Carriquiry, Martina Correa y Marcelo Bornio fueron desafiados a "inventar" una receta con Hellmann's y dos ingredientes sorpresa. Además, contaron con la ayuda de los invitados en la preparación de los platos. La nueva campaña de Hellmann's estimula la creatividad culinaria con la proclama "Inventá. Creá con Hellmann's". Esta propuesta busca animar a los consumidores a imaginar y experimentar nuevos usos de la mayonesa en la alimentación diaria. En 2006, la marca lanzó Hellmann's Libre de Colesterol, un aderezo preparado en base a clara de huevo y aceite vegetal refinado, que promete un estilo de vida más sano, sin sacrificar el sabor de las comidas. Al cierre del evento, Hellmann's obsequió plantas aromáticas y un aderezo Libre de Colesterol para seguir creando en casa.


¿Hay algo más placentero
que una buena comida
junto a una buena bebida?

Viñedo de los Vientos

Paseos | Degustaciones

Cocina en bodega

Viñedo de los Vientos los invita a conocer nuestra cocina en bodega. Podrán disfrutar de almuerzos o cenas con platos artesanales diseñados especialmente para harmonizar con nuestros exclusivos vinos de exportación, todo esto en compañía de sus propietarios. Una cita imperdible para los amantes del buen vino

POR RESERVAS:

Tel 037-21622 /Cel. 099 372 723
info@vinedodelosvientos.com
Ruta 11 Km 162 CP 90000.
Atlántida, Canelones, URUGUAY
www.vinedodelosvientos.com

> Miscelánea

1

Acabo de ver el correo con la octava edición de la revista. ¡Les quedo increíble! Me alegra tanto saber que este viaje les dio tanto material para esta pieza tan bien hecha. ¡Ojala todos las piezas de nuestros invitados fueran así de hermosas y completas! Gracias por el cumplido para mi, en realidad fue un honor tenerlas acá, conocerlas y considerarlas mis amigas, pero con esta pieza le han puesto un broche de oro gigante a todo esto!
Muchísimas gracias por venir y por este excelente articulo, de verdad que se lucieron!
Un abrazote para ambas,
Daniella Dieckmann
International Marketing Assistant
McIlhenny Company
Highway 329
Avery Island, LA 70513

2

Los felicitamos por la edición y agradecemos los saludos.Reciban desde L´Auberge los mejores deseos para el 2007 y felices fiestas!
Saludos cordiales,
Ilana Gateño
Asistente de Dirección
Hotel L'Auberge – Punta del Este

3

Está muy buena la revista!!
Federico Gambetta
Hotel Art Las Cumbres

4

Querida Sylvana y Marcela
Mil gracias por la información enviada y felicitaciones por la presentación cada vez más linda de la revista.
Un cordial saludo,
Bruno Podestá
Agregado Cultural/Embajada del Perú

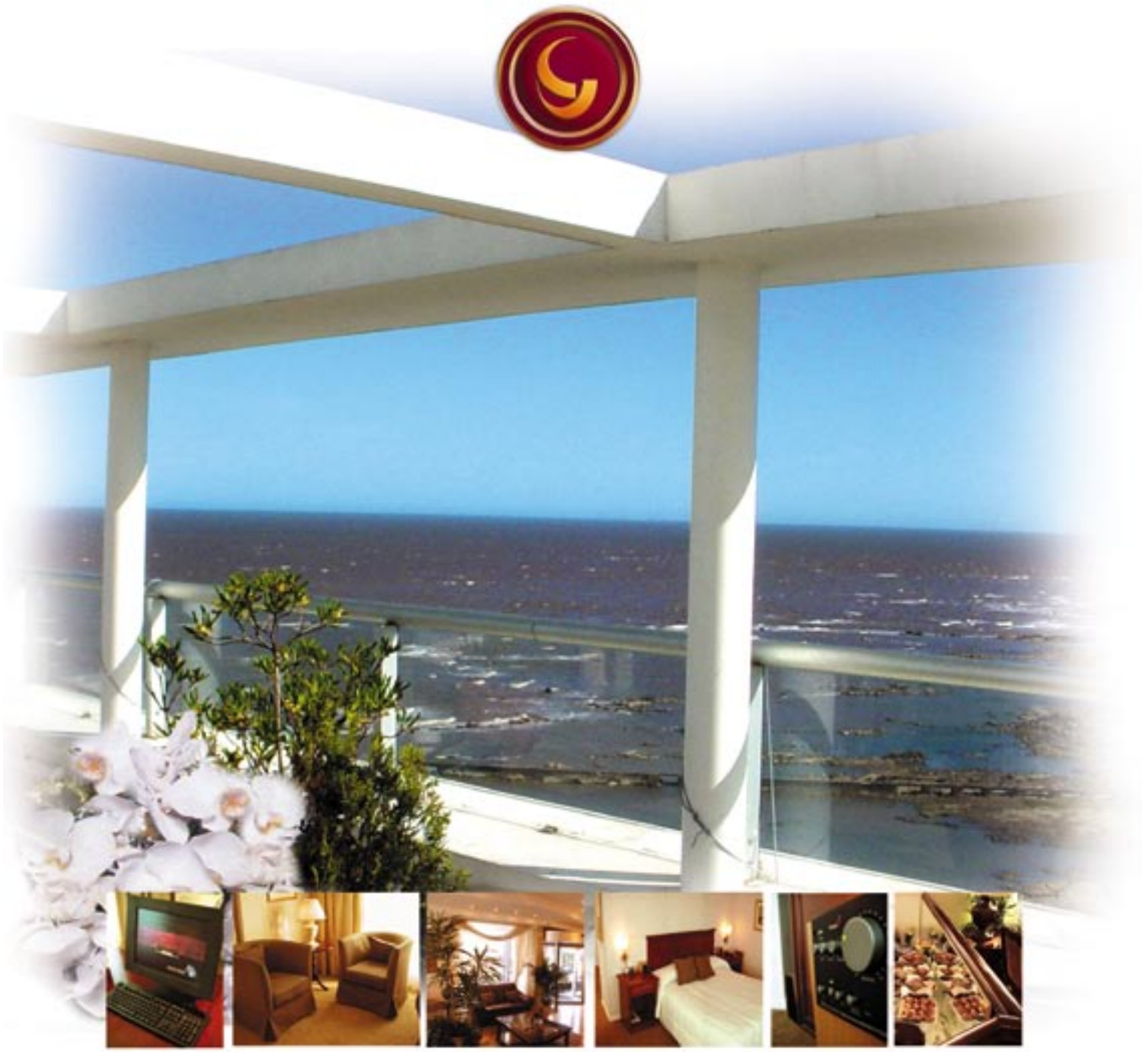
5

Carissima Marcela,
Sei stata molto gentile a mandarmi la rivista con i tuoi (come sempre bellissimi) articoli sul Congresso e su di me. Ho un dolcissimo ricordo dei momenti passati in Uruguay con te e i miei e tuoi colleghi, ed una grande voglia di ritornare presto.
Con i migliori auguri di un eccezionale 2007, ti abbraccio
Kostas Touloumtzis

DA VINCI

Si,
la compañía.

sentí
Lupo
seamless



Disfrute. Descanse. Distiéndase.

Tenemos todo para complacerlo. Incluso el mar.

Disfrute cada detalle de su confortable habitación con vista al mar, desde la suite ejecutiva con tv y home theater hasta la conexión wireless free de 1 mega con pantallas planas Viewsonic 15" en todas ellas.
Descanse del intenso ritmo del día, en nuestras especiales instalaciones que cuentan con sauna, además de hermosos paseos en bicicleta por la rambla.
Distiéndase con tragos y platos de su elección en nuestro Azzurro Ristorante, mientras nuestro calificado staff se dedica a hacer perfecta su estadía.
Cala di Volpe Boutique Hotel, su opción de calidad integral en Montevideo.

CALA DI VOLPE

BOUTIQUE HOTEL

Rambla Mahatma Gandhi y Parva Domus Tel.:(5982) 710 2000* Fax:(5982) 712 5387 www.hotelcaladivolpe.com.uy
hotel@hotelcaladivolpe.com.uy jcendan@adinet.com.uy Punta Carretas - Montevideo - Uruguay

Primer hotel en el Uruguay con certificación de las Normas ISO 9001 de Calidad otorgadas por Suiza.

ISO 9001 ISO 9001

1

Viví vos también tu Martini Sunset

El pasado martes 19 de diciembre, otro MARTINI SUNSET espectacular acompañó al Carrasco Lawn Tennis en la entrega de premios del torneo BankBoston. Las personalidades y deportistas invitados vivieron un momento único, disfrutando de todo el sabor de Martini con hielo y limón. Disfrutá vos también los increíbles atardeceres que están por venir con tu grupo de amigos y hacé de tu MARTINI SUNSET ese momento único del día. Convertí tu próximo atardecer en tu MARTINI SUNSET.

2

6

3

7

4

8

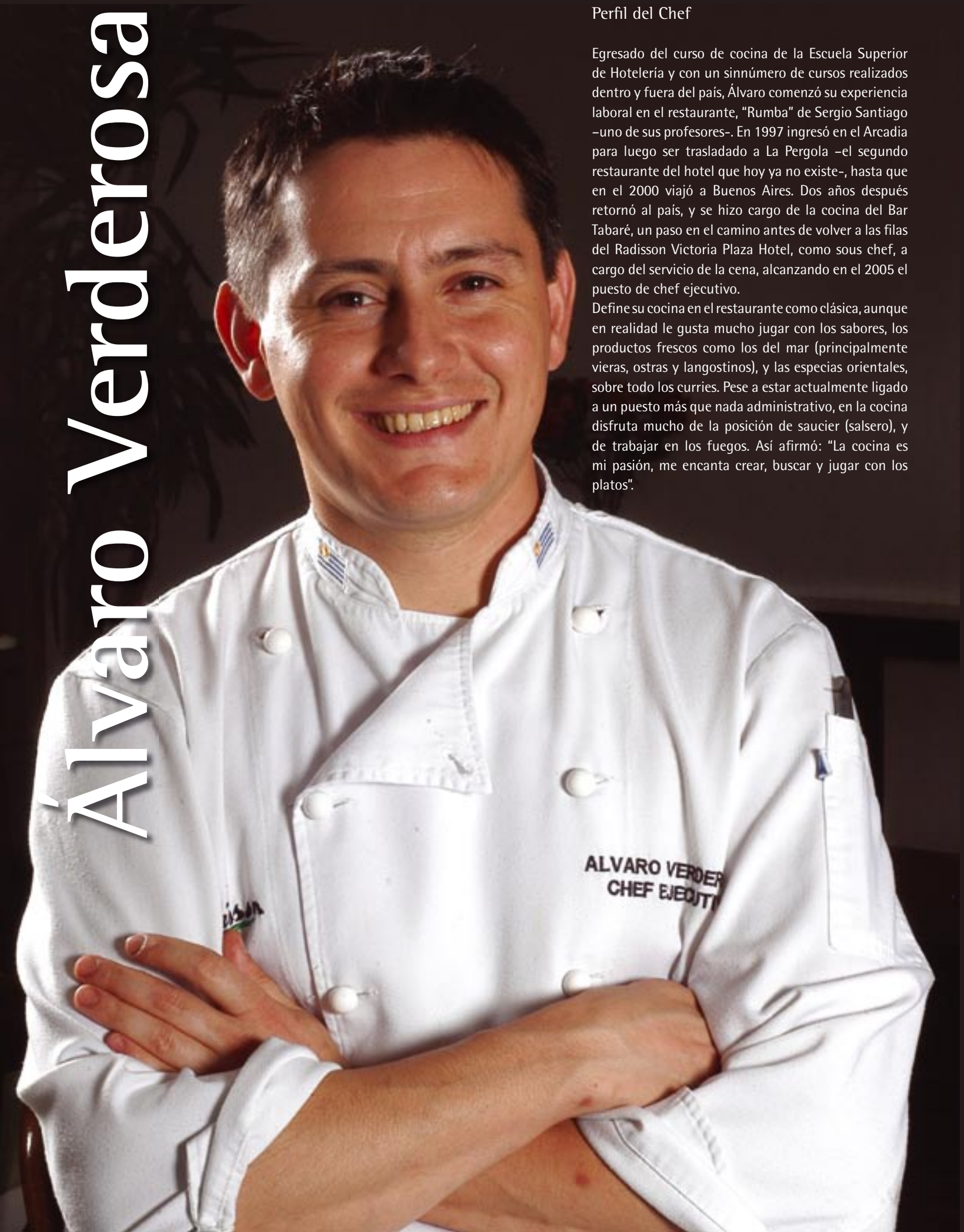
5

9

1. Mariana Dardano y Luis Szelagowski
2. Clarita Berembau (Vamos, Canal 12)
3. Sara Perrone (Buen Día Uruguay, Canal 4) entrevistando a Leonardo Levinas (Bacardi Martini)
4. Marianella Loprete, Ana María Pereyra, Nani Muñoz, Ana Goldie, Patricia Beathyate, María Artola, Elina Camou
5. Daniel Yaquinta, Fernanda Delgado (4 estaciones, TVEO) y Clarita Berembau
6. Leonardo Levinas, Fernanda Delgado, Miguel Olivencia
7. Graciela Capurro, Norma Faropa, Carlos Codazzi, Álvaro Berreta, Pino Boggio, Juan José Fotti, Neri Eyaña
8. Beatriz Mermot, Norma Tearoppa, Verónica Alonso, Caterina Bordoli, Tati Ruiz, Roman Navarro, Patricia Rodríguez, Fabián Grant, Inés Rymer, Chiqui Ruiz
9. Sara Perrone, Leonardo Levinas e Isabel Fazzio

CON MODERACIÓN ES MEJOR. PROMOCIÓN ÚNICAMENTE PARA MAYORES DE 18 AÑOS. -16% Alc. / Vol.-
MARTINI Y SU LOGO SON MARCAS REGISTRADAS © 2006
ELABORADO Y DISTRIBUIDO POR BACARDI-MARTINI URUGUAY S.A

Álvaro Verderosa



Perfil del Chef

Egresado del curso de cocina de la Escuela Superior de Hotelería y con un sinnúmero de cursos realizados dentro y fuera del país, Álvaro comenzó su experiencia laboral en el restaurante, "Rumba" de Sergio Santiago –uno de sus profesores-. En 1997 ingresó en el Arcadia para luego ser trasladado a La Pergola –el segundo restaurante del hotel que hoy ya no existe-, hasta que en el 2000 viajó a Buenos Aires. Dos años después retornó al país, y se hizo cargo de la cocina del Bar Tabaré, un paso en el camino antes de volver a las filas del Radisson Victoria Plaza Hotel, como sous chef, a cargo del servicio de la cena, alcanzando en el 2005 el puesto de chef ejecutivo.

Define su cocina en el restaurante como clásica, aunque en realidad le gusta mucho jugar con los sabores, los productos frescos como los del mar (principalmente vieras, ostras y langostinos), y las especias orientales, sobre todo los curries. Pese a estar actualmente ligado a un puesto más que nada administrativo, en la cocina disfruta mucho de la posición de saucier (salsero), y de trabajar en los fuegos. Así afirmó: "La cocina es mi pasión, me encanta crear, buscar y jugar con los platos".

Elegido como el mejor

El primer viaje...

Ganador del segundo Congreso Panamericano de Gastronomía Uruguay a la Carta* en setiembre del 2006, Álvaro Verderrosa es el representante uruguayo en los certámenes culinarios del mundo. Chef Ejecutivo del Radisson Victoria Plaza Hotel, este joven de tan solo 34 años busca la manera de defender internacionalmente la existencia de una cocina uruguaya contemporánea, y de convertir a su restaurante en uno de los más importantes del país.

¿Cómo te afectó ser El chef uruguayo?
Me pareció bárbara la competencia, más aún haber salido primero en un concurso donde estaban involucrados jurados internacionales de primer línea. Y después a consecuencia de ello, haber sido invitado al I Certamen Internacional de la Cocina Iberoamericana (primera competencia culinaria de los campeones de cocina de los países iberoamericanos integrados en la WACS), organizada en Madrid. La verdad, me gustó el tema de las competencias, y pese de estar convencido de que los concursos no reflejan las realidades de la cocina, pienso que te abren la cabeza sobre otros lugares y te ayudan a conocer gente que de otra manera nunca podrías conocer.

¿Qué fue lo que más te impactó de Uruguay a la Carta?
Me gustó mucho la competencia escolar. Me impresionó el nivel de las escuelas chilenas, brasileras y argentinas. Se nota que hay muy buena capacitación. Acá sería necesario aumentar la carga horaria en prácticas de cocina en las escuelas, la falta de entrenamiento se nota en los pasantes que envían de los institutos al hotel. En Uruguay, en realidad, uno termina aprendiendo con la experiencia, y el concurso hizo evidente esta falta de técnica. Por eso creo que se debería trabajar en este hecho.

¿Cómo viviste Madrid, cuáles eran tus expectativas?
Lo que más me impactó fue el mercado porque todos tiran para el mismo lado: venden un producto, la cocina y los vinos españoles. Vas al Museo del Jamón y está lleno, vas a un bolichito de la esquina y esta llenó, y vas al mejor restaurante de la ciudad y esta lleno.
Respecto a la competencia en sí, se basaba en la elaboración de dos platos, el primero tradicional del país de cada concursante y el segundo, una versión personal del bacalao a la vizcaína. En cuanto a mi participación, no tuve mucho tiempo para practicar, porque nos avisaron con una semana de anticipación y terminé por focalizar mi tiempo en obtener los permisos para llevarme las carnes uruguayas y preparar la presentación del plato, por ejemplo, mandé hacer por un artesano una cazuelita de barro que simulaba una olla de hierro con tres patas.

¿Cómo te sentiste frente a los demás participantes?
Nunca me sentí en inferioridad de condiciones, pienso que el nivel de los chef uruguayos es muy bueno, y te das cuenta cuando se van a otros países y nos les cuesta conseguir trabajo y menos crecer. Sin embargo, estamos muy por debajo en cuanto a tecnología, sobre todo por el costo de los nuevos aparatos de cocina aquí.

* Como señaláramos en el número anterior, Uruguay a la Carta fue organizado por AUCCA (Asociación Uruguaya de Cocineros, Chefs y Afines, AUSP (Asociación de Sommelier Profesionales), y AUdeB (Asociación Uruguaya de Barmen), y apoyado por la WACS (Asociación Mundial de Sociedades de Chefs), hecho que le dio trascendencia internacional y lo colocó dentro del calendario de actividades mundiales.

Donde quizás sí sentí la diferencia fue cuando presenté el plato tradicional, porque no tenemos identidad de cocina nacional. No nos hemos dedicado a modernizar lo tradicional, y menos elevarlo al nivel de una alta gastronomía, como lo hicieron los argentinos o los peruanos, por ejemplo. En el exerior hablamos de las bondades de nuestros productos, como insumos y materia prima, pero no de su ancestral elaboración. Volví con la convicción de que para estar a la altura de las competencias internacionales hay que tener y defender nuestra identidad cultural gastronómica, y armar una estrategia de comunicación y marketing alrededor de ella: el tango, el mate, el dulce de leche, formando un carácter patriótico. Debemos tener presente que lo que busca el turista es justamente esto, y acá no se lo ofrecemos.

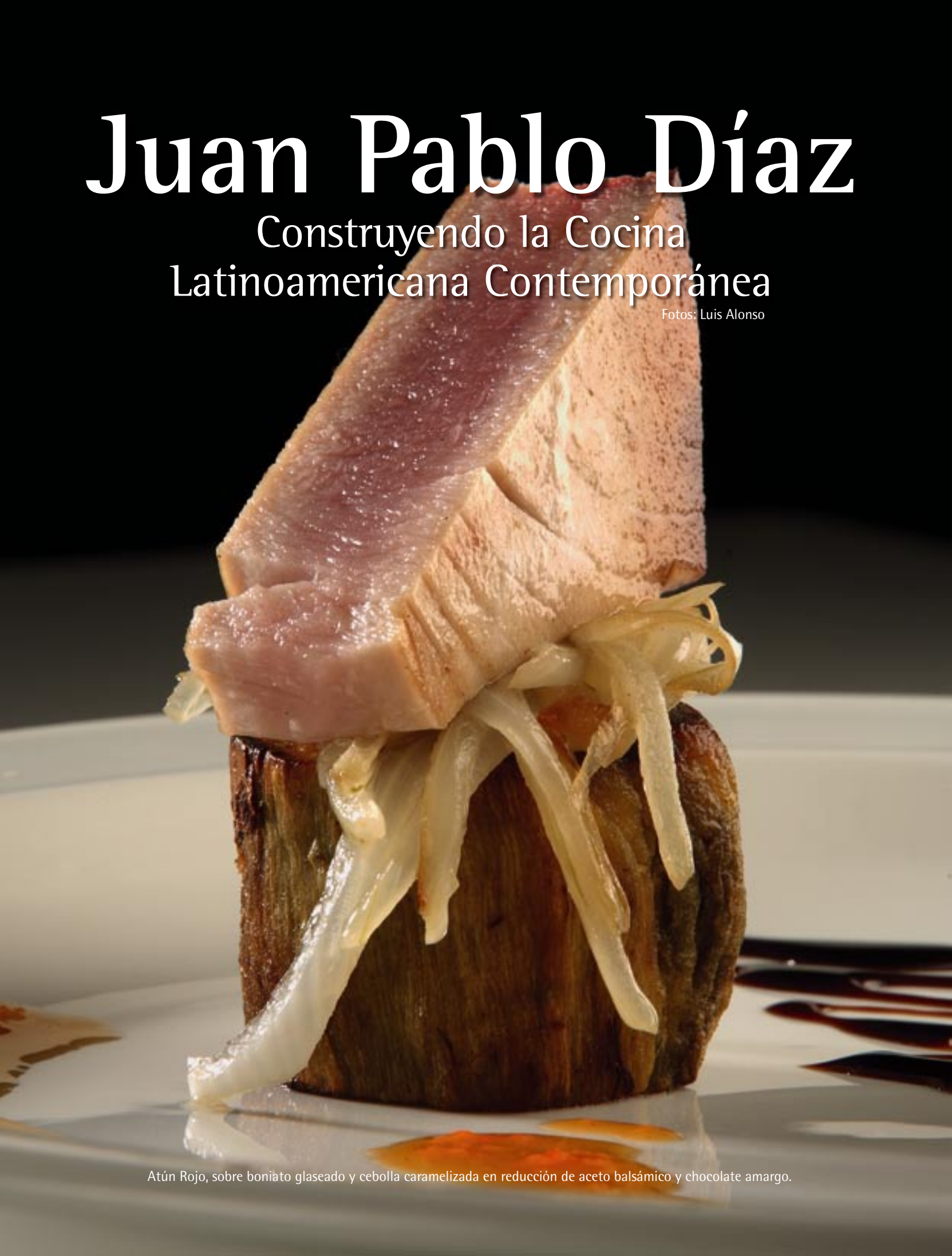
¿Qué te llamó la atención de España?
Lo malo del servicio, en cualquier lugar te tratan mal. Esto es producto fundamentalmente de que la gente que atiende a los clientes en los restaurantes no tiene la menor vocación. Te sentás en la mesa y no te traen cubiertos, me pasó inclusive de tener que pedir queso rallado, aceite de oliva y pan, porque nunca lo habían puesto en la mesa. Así y todo, todos los lugares estaban llenos, y ese exceso de gente influye también en que no se desvivan por el cliente tanto como acá.

¿Cómo ves tu futuro?
Quiero posicional al Arcadia como el mejor restaurante de Montevideo, una referencia regional.

Juan Pablo Díaz

Construyendo la Cocina Latinoamericana Contemporánea

Fotos: Luis Alonso



Atún Rojo, sobre boniato glaseado y cebolla caramelizada en reducción de aceto balsámico y chocolate amargo.

Casado con una uruguaya y radicado en nuestro país desde hace casi dos años, Juan Pablo Díaz es un joven chef chileno, egresado con distinciones de la prestigiosa Escuela Internacional de Artes Culinarias y Servicio, con sede en el país andino.

Profesional avanzado en Producción Culinaria con mención en Arte Culinario, Cocina Internacional y Dirección de Empresas Culinarias, complementó sus estudios en la Universidad del Pacífico como Técnico en Publicidad con énfasis en Diseño y Comunicación Gastronómica.

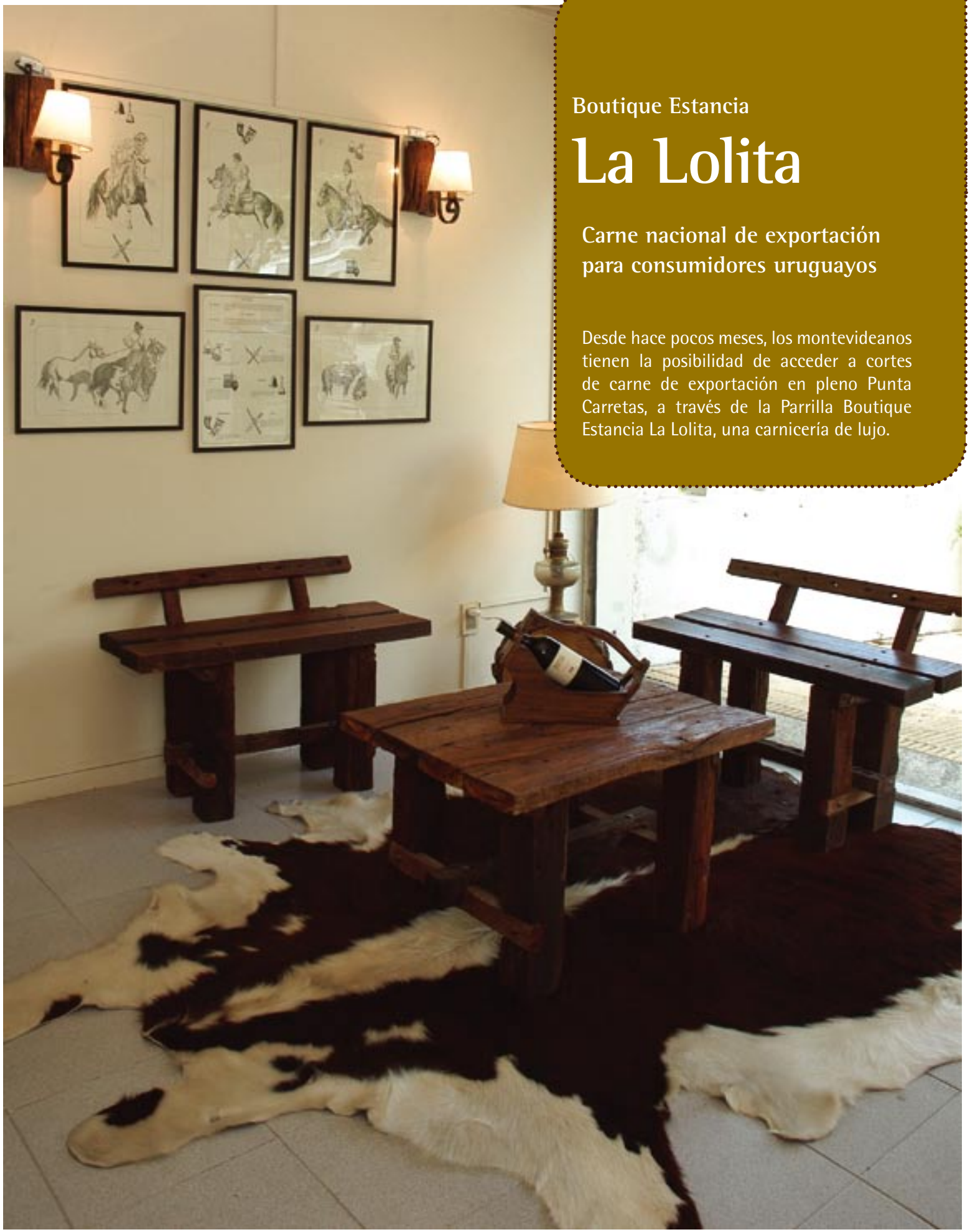
En Chile trabajó en importantes restaurantes de Santiago junto a destacadas figuras del ámbito local como Francisco Mandiola y el español Javier Zavala. Cautivado según confesó, por los encantos naturales de nuestro país, la generosidad de su gente y las excelentes materias primas, Juan Pablo Díaz se trasladó a Montevideo, contratado como chef ejecutivo por la cadena de restaurantes "Don Trigo", pasó luego a ser Chef Ejecutivo del Hotel Four Points by Sheraton y de su propio emprendimiento "Uva House", al tiempo que también realizó dos temporadas estivales en Baby Gouda, del empresario uruguayo Federico Beherens, un clásico de la Barra puntaesteña.

Quizás por su origen, Díaz es un verdadero experto en la manipulación de pescados y mariscos. Su cocina, plagada de aromas y sabores, es sin dudas una de las mejores de nuestra ciudad, y cada uno de sus platos seduce indistintamente a los cinco sentidos. Materias primas de excelente calidad, nobleza en las elaboraciones, puntos de cocción adecuados, presentaciones cromáticas en armonía, y su convicción en la necesidad de la defensa de las cocinas de toda América Latina, son las características que más lo identifican.

Sugerencia del Chef:

ATÚN ROJO, SOBRE BONIATO GLASEADO Y CEBOLLA CARAMELIZADA EN REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO Y CHOCOLATE AMARGO

Para lograr que el atún quede rojo en el centro y tibio por fuera, dejar reposar el atún, luego de retirarlo del freezer, durante 10 minutos a temperatura ambiente antes de sellarlo a fuego fuerte por todas sus caras.



Boutique Estancia

La Lolita

Carne nacional de exportación para consumidores uruguayos

Desde hace pocos meses, los montevideanos tienen la posibilidad de acceder a cortes de carne de exportación en pleno Punta Carretas, a través de la Parrilla Boutique Estancia La Lolita, una carnicería de lujo.

"Estaba en clase, pensando en hacer algo propio (en esa época trabajaba con mi padre en la Casa Violeta), entonces, se me ocurrió abrir carnicería, pero no de la forma tradicional sino vendiendo los cortes especiales o de exportación, como los que se desarrollaban para el restaurante. Así nació la boutique, una carnicería que vende productos diseñados a medida envasados al vacío,enmarcados en un espacio donde el diseño y el concepto de higiene se unen dando paso a un lugar hasta ahora desconocido". De esta manera, Willie Shaw presentó a su Parrilla Boutique Estancia La Lolita.

Conversando con Comer & Beber, Willie confesó que lograr su objetivo de crear una carnicería boutique no fue tan fácil, aún pese a haber tenido relación directa con el Frigorífico Canelones desde el negocio familiar, para acceder a los cortes que pretendía vender el frigorífico le obligó a realizar una capacitación para conocer en profundidad los procesos de producción. Luego, con la finalidad de poder trabajar luego con libertad dentro del establecimiento. "Cada vez que voy al frigorífico me designan gente para que diseñe y corte cada pieza, con la posibilidad de reubicar la carne sobrante en el mismo frigorífico por esta razón puedo diseñar el tamaño ideal para cada corte y etiquetar de manera personalizada cada pieza envasada al vacío, manteniendo cadenas de enfriado que aportan a la calidad del producto. Por ejemplo, elijo el medallón del medio de lomo que es espectacular, el asado lo presento en bandeja, es la ventanita del costillar, desgrasado, con un peso de 300 y 400 gramos cada tira. Mi objetivo partió del mayor aprovechamiento de cada pieza, pensando fundamentalmente en el plato, el restaurador y el Chef", explicó Shaw. Tanto cuidado y diseño, sumado a su ubicación en el corazón del barrio de Punta Carretas, podría generar en el consumidor la inquietud de pensar que "La Lolita" es una boutique de costos excesivos, no obstante, sus precios se acompasan con las góndolas de los grandes supermercados y las reconocidas carnicerías de la zona. Vendiéndose, de esta forma una pierna de cordero deshuesada a 115 pesos uruguayos, un entrecot a $140 y un peceto madurado a $123, aproximadamente.

Socios estratégicos

Canelones Foods S.A. Es una moderna empresa con larga trayectoria en productos cárnicos de exportación, fundada en 1946. Hoy, el desafío de Betin Hnos., nuevos propietarios del frigorífico, es crecer concentrándose en el desarrollo de productos de alto valor agregado para satisfacer la cambiante demanda mundial. A través de Parrilla Boutique Estancia La Lolita, Canelones Foods y Bertin Hnos, comercializan una línea selecta de cortes únicos y de máxima calidad, especialmente desarrollada para los consumidores más exigentes.

Kali S.A. tiene más de 30 en años dedicándose a la elaboración de productos porcinos de excelente calidad. Para ello cuenta con un criadero propio y los mejores condimentos, que garantizan calidad y sabor a sus productos.

Los Productos:

Vacunos for export

Lomo: conocido como Filet Mignon, es el corte más fino y elegante. Se destaca por su textura tierna y su sabor sutil.

Bife Ancho (Ribeye Steak): filete sin hueso que se caracteriza por su fino veteado de grasa intramuscular que se funde con el calor de las brasas y realza al máximo el sabor y jugosidad naturales de la carne.

Bife Angosto (Striploin steak): también es conocido como entrecot.

Tapa de Cuadril: bife de sabor pleno e intenso, conocido como "picaña". Requiere una cobertura de grasa mayor a 6 mm.

Los más conocidos: Peceto, Colita de cuadril, Vacío, Asado, Matambre.

Porcinos

Kassler: corte tradicional alemán, es el lomo canadiense ahumado con hueso. Caracterizado por una carne tierna y sabrosa, es ideal para servir con salsas agridulces.

Churrasco, costilla y matambre de cerdo (carne muy magra que se ubica entre costillar y cuero del animal): ideal para preparar relleno, arrollado o a la parrilla).

Pulpa de Bondiola: corte no tradicional del lomo de cerdo, que se utiliza especialmente como producto de exportación. Diferente, sabroso y tierno.

Pulpa de jamón: carne muy tierna que lleva los mejores cuidados de nuestra empresa, haciéndola ideal para una propuesta alternativa de las clásicas milanesas.

Exquisiteces

Morcilla Boutique: Elaborada de manera exclusiva para Estancia La Lolita, a partir de un cuidado extensivo en la selección de productos y de una receta artesanal y familiar.

Salchicha Suiza: elaborada con la mejor carne de cerdo y especias cuidadosamente seleccionadas, la salchicha suiza es ideal para darle un toque diferente a los asados. Se recomienda servir con mostaza y nunca hervirla, pues pierde su sabor.

Salchicha parrillera: Elaborada con los mejores ingredientes del chorizo, picados de manera bien fina. Su formato en espiral es ideal y muy cómodo para la parrilla.

Jamón artesanal y Lomo Canadiense: productos elaborados con los mejores cuidados y se caracterizan por una calidad sin igual.

Panceta ahumada: Un clásico de los clásicos, ideal para dar sabor a cualquier comida.

Parrilla Boutique Estancia La Lolita
Dirección: Miranda 2419 bis
Teléfono: 712 4152

Turrón peruano más grande del mundo

En Perú elaboraron el turrón de Doña Pepa más grande del mundo.

Nada menos que dos manzanas de una avenida en Lima, fueron el escenario de la presentación del turrón de Doña Pepa más grande del mundo.

Este tradicional dulce peruano fue realizado por un grupo de profesionales panaderos de la capital y según certificó un notario media algo más de 104 metros y pesaba en torno a los 2.000 kilos. Con esta iniciativa se buscó al mismo tiempo promocionar la profesión y el consumo de turrón. Además, como valor añadido, destacó el hecho de que los panaderos trabajaron bajo la supervisión de la Subgerencia de Salud de la Comuna limeña, siguiendo sus normas de higiene y manejo de alimentos, usando uniforme de trabajo, guantes y mascarilla. De esta manera se quiso mostrar la importancia de las prácticas higiénicas en alimentación. Los turrones de Doña Pepa se suelen comer en Perú en el mes octubre como parte de las celebraciones por las festividades del Señor de los Milagros. Son palitos de ajonjolí y manteca sobre los que se vierte miel, y decorados finalmente con caramelos, grageas y frutas.

El Salón Alimentaria se extiende a Argentina

Los próximos días 30 y 31 de octubre y 1 de noviembre de 2007 nacerá un nuevo punto de encuentro para el sector alimentario en América Latina. Se trata de Alimentaria Mercosur, un evento de periodicidad bienal que se celebrará en Argentina, concretamente en La Rural, la institución ferial de Buenos Aires. Esta nueva feria busca dar el espaldarazo definitivo a la exportación e internacionalización del salón Alimentaria que se celebra con gran éxito en Barcelona.De cara a su primera edición, Alimentaria Mercosur, organizada por Alimentaria Exhibitions, persigue contar con la participación de 450 expositores, entre fabricantes y distribuidores de alimentos procedentes de 30 países. Además, las previsiones ya hablan de la visita de 9.000 profesionales internacionales. Y es que esta feria ha nacido con el impulso y apoyo de importantes entidades locales, como la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios y Bebidas de la República Argentina (COPAL), el Instituto de Comercio Exterior argentino, o las agrupaciones de supermercados como CAS y ASU. Con este nuevo evento Alimentaria Exhibitions continúa su expansión internacional, tras las ferias Alimentaria México y Alimentaria Lisboa. En Barcelona, esta firma organiza las ferias Alimentaria, Barcelona TecnoAlimentaria y Barcelona Degusta.

[S DE SARTÉN] LEANDRO BOLAND

[LAS CARRETAS] ROBERTO TOURN

Desafío Gourmet

Fotos Las Carretas y Bistró Latino: Alejandro López / Fotos S de Sartén y Da Pentella: Sergio Rezzano

[BISTRÓ LATINO] JOSÉ SHAW

[DA PENTELLA] MARCELO BANCHIERI

[BISTRÓ LATINO]
Chef José Shaw

Cuando la meta es siempre superar las expectativas

Habiendo pasado seis años estudiando en las cocinas de la multicultural Nueva York, en el año 2002, José Shaw retornó a Uruguay para compartir su arte en un pequeño espacio de aromas americanos que junto a su hermano denominó: Bistró Latino. Defensor de los sabores de América, inquieto y creativo, Shaw le contó a Comer & Beber el porqué de sus sabores y la razón de su gastronomía.

Rack de cordero con papines al horno, romero, páprika en reducción de balsámico

Ubicado siempre en el barrio Carrasco, Bistró Latino surgió en el año 2002 en la calle Carlos Sáez. En aquel momento, los hermanos José (Chef) y Marcelo (Administrador) Shaw buscaban un espacio chico, de ambiente distendido que les permitiera impregnar el salón de un aire neoyorquino, que potenciara las bondades de la cocina latinoamericana. "Cuando me vine, en Estados Unidos estaba de moda la Fine Latin Cuisine (cocina de productos latinos), y eso mismo quise trasladar a Uruguay, sabiendo que aquí nos les gusta mucho lo picante y menos probar cosas nuevas y raras. Por suerte, la gente se enganchó enseguida, al punto que perdíamos cerca de 40 personas por día por falta de lugar", contó José. Esta realidad trajo en setiembre del 2006 la mudanza al actual local de la calle Schroeder, a un espacio más grande, según él "menos bistró y no tan latino". Entonces afirmó: "hoy tenemos una cocina más "uruguayisada", adaptada a los gustos adquiridos de los clientes, aunque conserva sus toques picantes y latinos, y su impacto de siempre, al buscar de manera continua superar todas las expectativas del cliente".

¿Por qué decidiste volver?
En realidad no pensaba hacerlo, vine con la idea de pasar unas vacaciones y me terminé quedando. Mi hermano tenía ganas de hacer algo, él es administrador de empresas, y me convenció. No me arrepiento, nos ha ido muy bien.

¿Estudiaste cocina aquí o afuera?
Empecé mi carrera de cocinero en 1993, en la primera escuela de cocina que abrió en Montevideo. Después tuve un restaurante en Berro y Cavia que se llamaba Posto Cavia, hasta que en el '96 decidí irme. Siempre me pareció que todo cocinero que pretendiera crecer y adquirir conocimiento tenía que viajar. Estando en Nueva York, tuve la suerte de trabajar con gente muy capaz, Fernando Trocca y uno de los discípulos de Alain Ducasse –maestro de la gastronomía-, son de los más destacables, aunque también estuve en restaurantes tailandeses, marroquíes y dominicanos, y por supuesto realicé cursos, por ejemplo de cocina francesa. Fueron seis años de fuerte aprendizaje.

¿Qué cultura fue la que más te cautivó?
La peruana, trabajé en un restaurante peruano y la verdad es impresionante. Tiene una influencia japonesa muy grande y por sobre todo tiene productos increíbles. La buena cocina mejicana también me parece fascinante.
Personalmente, lo que hago es una fusión, uso muchos productos latinos aplicados a técnicas tradicionales de la cocina francesa, española o italiana. No quiero etiquetarme con ningún nombre, cocino lo que me gusta y de alguna manera fusiono la cocina mediterránea con la latina.

¿Te resultó difícil que el uruguayo entendiera tu propuesta?
No, pensé que iba a ser más difícil. Quizás porque justo en ese momento empezaron a aparecer revistas y programas de TV de gastronomía. De todas maneras, pienso que el uruguayo tendría que ser más gourmet, estar más enterado de lo que se come en el mundo para animarse a probar cosas nuevas.

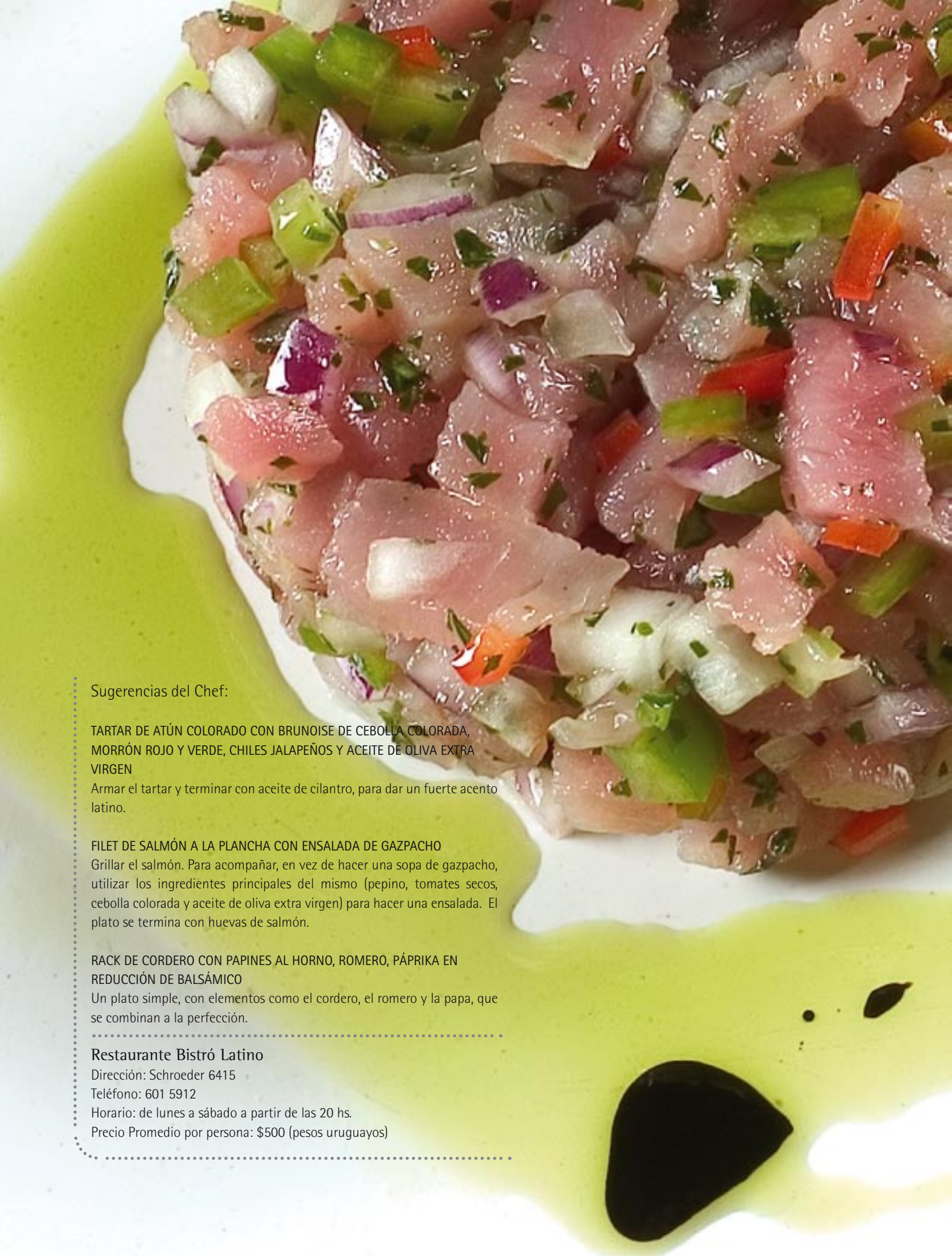
¿Chef de salón o tras bambalinas?
Me gusta más estar en la trastienda. Salgo al salón porque hay que hacerlo, pero me gusta mostrarme a través de mi cocina. Generalmente me encargo de los pescados y los especiales del día. Tengo un muy buen equipo de cocina, Flavio Pereira mi jefe de cocina es excelente.

¿Buscas ingredientes nuevos?
Sí, tengo pocos pero muy buenos proveedores. Estoy encontrando productos uruguayos excelentes, hay un criadero de cigalas en Punta Colorada, un caviar en Río Negro que es reconocido en el mundo entero y, las mujeres rurales hacen cosas increíbles como el aceite de semilla de zapallo. En particular, me encantan los aceites, los saborizo yo mismo en el restaurante y los uso como salsas.

¿Cuál es el futuro del Bistró?
El segundo piso se va a convertir en living, como un espacio para tomar algo y comer tapas, esto es inmediato. Después, tengo muchas ganas de armar una carta degustación, aunque no sé si el público va a estar dispuesto a que le digan lo que tiene que comer y creo que hoy todavía no estamos preparados para llevar adelante lo complicado del servicio.

¿Quién es tu referente?
A nivel regional, Fernando Trocca, le tengo un profundo respeto como profesional y como persona. En el mundo, Charlie Trotter*, porque es mi gurú culinario, mucha de mi cocina sale de su filosofía. Él dice que hay que buscar la perfección, y aunque es imposible encontrarla siempre se puede mejorar.

*Charlie Trotter es uno de los chefs norteamericanos más reconocidos en el mundo. Su restaurante Charlie Trotter's y su filosofía culinaria ha recibido innumerables galardones. Por más información: www.charlietrotters.com



Sugerencias del Chef:

TARTAR DE ATÚN COLORADO CON BRUNOISE DE CEBOLLA COLORADA, MORRÓN ROJO Y VERDE, CHILES JALAPEÑOS Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

Armar el tartar y terminar con aceite de cilantro, para dar un fuerte acento latino.

FILET DE SALMÓN A LA PLANCHA CON ENSALADA DE GAZPACHO

Grillar el salmón. Para acompañar, en vez de hacer una sopa de gazpacho, utilizar los ingredientes principales del mismo (pepino, tomates secos, cebolla colorada y aceite de oliva extra virgen) para hacer una ensalada. El plato se termina con huevas de salmón.

RACK DE CORDERO CON PAPINES AL HORNO, ROMERO, PÁPRIKA EN REDUCCIÓN DE BALSÁMICO

Un plato simple, con elementos como el cordero, el romero y la papa, que se combinan a la perfección.

Restaurante Bistró Latino

Dirección: Schroeder 6415

Teléfono: 601 5912

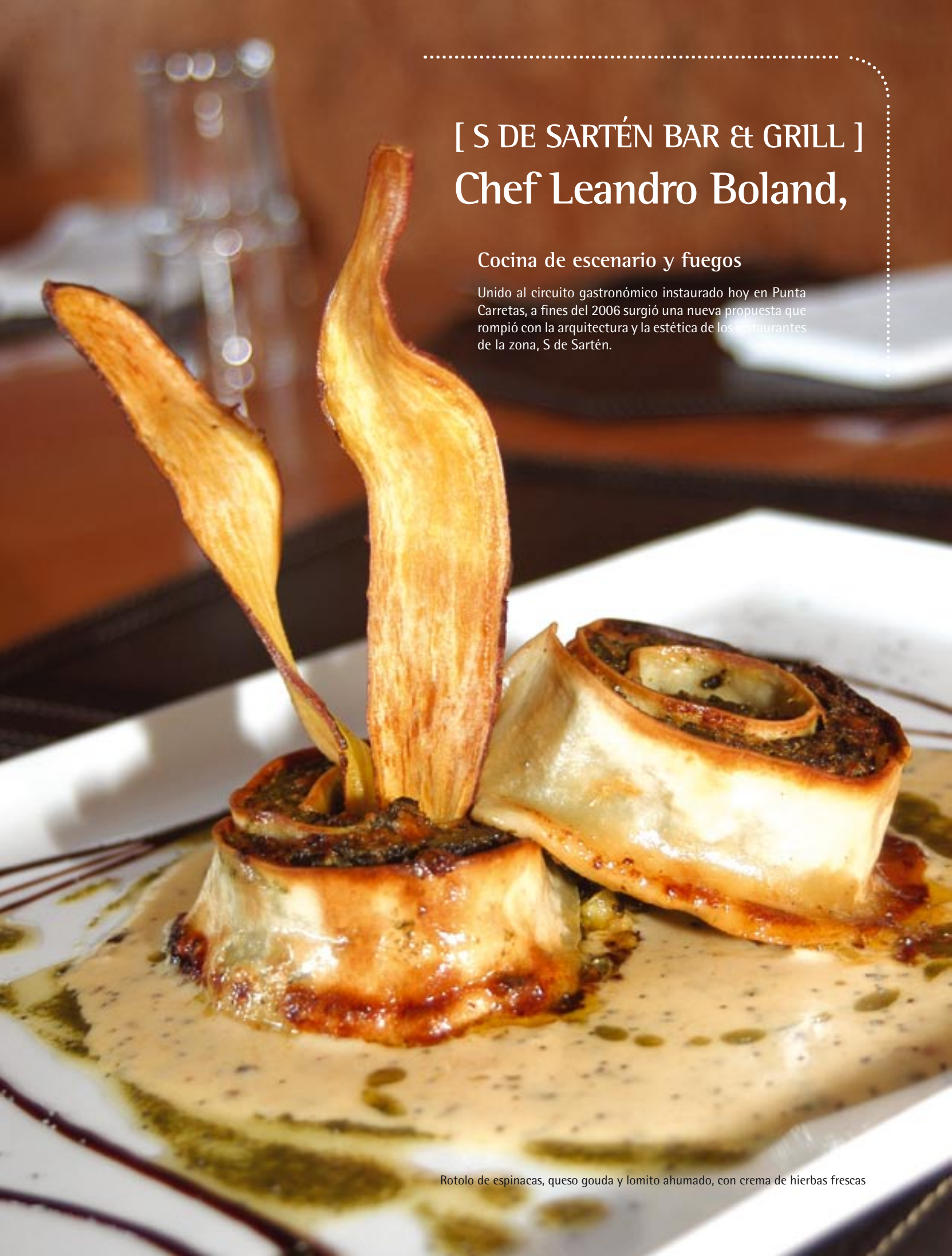
Horario: de lunes a sábado a partir de las 20 hs.

Precio Promedio por persona: $500 (pesos uruguayos)

Miguel Gentile
EXÓTICOS

Martes: Iturriaga y Pereyra de la Luz | Miércoles: Lorenzo Pérez y Luis Lamas | Jueves: Bartolito Mitre y Cnel. Alegre | Viernes: Chucarro y Gabriel Pereira | Sábados: Luis A. de Herrera y Millán

Teléfonos: 709 6752 y 094 415 815 | Correo electrónico: cirogent@adinet.com.uy



[S DE SARTÉN BAR & GRILL]

Chef Leandro Boland,

Cocina de escenario y fuegos

Unido al circuito gastronómico instaurado hoy en Punta Carretas, a fines del 2006 surgió una nueva propuesta que rompió con la arquitectura y la estética de los restaurantes de la zona, S de Sartén.

Rotolo de espinacas, queso gouda y lomito ahumado, con crema de hierbas frescas

Producto de la inquietud de dos restauradores, con vasta trayectoria en el mercado, Leandro Boland, José Arruabarrena y Florencia López –esposa de José-, S de Sartén es de esos pocos espacios que nacen con la ventaja de haber sido especialmente planeados. Partiendo del bar, siguiendo por la cocina abierta al público, pasando por el salón cómodo y accesible, hasta llegar a la administración -un espacio aunque para los comensales desconocido, no menor-, todo se encuentra donde debería. Pese a la poca o nula difusión intencional, S de Sartén ha sido un éxito desde su inauguración.
Una propuesta gastronómica diferente plagada de sabores y fuegos, enmarcada en un espacio de diseño contemporáneo y simple, son quizás algunas de las razones de su fama.

José: ¿Cómo surgió la idea de crear S de Sartén?
Hace más de un año me acerqué a Leandro para plantearle la posibilidad de hacer algo juntos. Confío plenamente en lo que él hace como Chef y nos entendemos muy bien, ya habíamos trabajado juntos cuando yo tenía con Federico Gasparri, Ficus y después en el restaurante Verdeia. Debo confesar que el proyecto creció bastante más de los que nos habíamos planteado al inicio, lo único que se mantuvo fue su ubicación Punta Carretas, porque viví 20 años a la vuelta, la vi crecer y sabía que aquí estaba nuestro público.

¿El diseño es obra suya?
No, de los arquitectos Espasandín, Soma y De Medina. Nosotros sabíamos que queríamos una cocina escénica, que nos permitiera estar en contacto con el cliente; un salón cómodo, donde pudiéramos apreciar sus caras, y que dentro de su amplitud fuera cálido; y un pequeño bar, para que los clientes tuvieran la posibilidad (como pasa en muchos otros países), de tomar un aperitivo antes de la cena.
A ellos se les ocurrió poner las columnas y el techo en caída, y lograron un diseño joven, que permite el cambio, es dinámico y variable. De esta manera, se buscaron elementos que resaltaran, dándole importancia a los pequeños detalles más que a otras cosas. Además, tenemos un pizarrón que nos permite crear constantemente, dando al comensal la tranquilidad de que se le está ofreciendo materia prima fresca, y mano de obra precisa y conciente. Estamos más que conformes con el resultado final del restaurante y con su funcionamiento.

¿Cómo fue la selección de personal?
Florencia trabaja en el salón y quien dirige el servicio es Martín Sarli, un excelente profesional. A partir de él se fue convocando al resto, fortaleciendo el área porque es fundamental en un restaurante, lo mismo sucedió en la administración y la cocina. Tratamos siempre de trabajar en conjunto, no hay independencias totales, somos uno solo.

Leandro: ¿Cuál es tu mayor desafío?
Que la propuesta llegue bien a la mesa, voy plaza por plaza, controlando todo. Generalmente estoy organizando los pedidos (en el comandero), chequeando que se respeten los pedidos especiales, marcando los tiempos en la cocina. Siempre atento a que se mantenga el nivel de calidad de la elaboración.

¿Una sugerencia?
Las pastas caseras son el plato fuerte de la casa, los sorrentinos rellenos de muzzarella fresca y tomate con salsa de azafrán, puerros y queso parmesano, son una delicia. También podríamos sugerir el Cordero al horno de barro y la Bondiola de cerdo al horno de barro con pimienta de jamaica. Maridados con un buen Malbec argentino, aunque esa es una elección personal.

Florencia López y José Arruabarrena

Leandro Boland

De cocina aprendió con la experiencia. Enamorado de Uruguay, vino del sur de argentina hace ya unos años, a visitar a su amigo Phillip Mills –propietario del restaurante Napoleón que se encontraba en Parque Miramar-. Trabajó en Montevideo, Punta del Este, Bariloche y San Martín de los Andes.
Se define auténtico, y afirma no tener referentes únicos, porque no comparte toda la propuesta gastronómica de alguien. "Me gusta la gente que hace lo que le gusta".

José Arruabarrena

Restaurador desde hace años, fue co-propietario de Ficus y Verdeia. Hoy en S de Sartén es quien hace frente a la Administración.

Secretos & Cacerolas

Un ingrediente: El aceite de oliva. Pero hay cosas más versátiles y más generosas, como los huevos que están presentes en casi todas las cocinas.
Un método de cocción: El fuego
Un utensilio: El hierro / un sartén
Un trago: Leandro: Ferné con coca cola y naranja.
José: Daiquiri

Sugerencias del chef:

ROTOLO DE ESPINACAS, QUESO GOUDA Y LOMITO AHUMADO, CON CREMA DE HIERBAS FRESCAS

SALMÓN A LA PARRILLA CON CALABAZAS ASADAS Y MANTECA DE ALMENDRAS

BONDIOLA DE CERDO CON PIMIENTA DE JAMAICA AL HORNO DE BARRO

Restaurante S de Sartén

Dirección: García Cortinas 2466
Teléfono: 710 2058
Horario: De martes a sábado, y domingos al mediodía, a partir de las 20 horas.
Precio promedio por persona: $400 (pesos uruguayos)

[DA PENTELLA]

Chef Marcelo Banchieri

Dueño de una de las cocinas italianas más prestigiosas de Montevideo, Marcelo Banchieri comenzó en el mundo de la restauración en los años '80.

Sorbete de sandia con naranja confitada y chocolate

Vinculado siempre a sus raíces y tradiciones familiares, Italia y España fueron sus pilares gastronómicos.

Amante de la pasta y las carnes, empezó estudiando cocina en la U.T.U., para luego trasladarse a Vancouver, Canadá, Italia y España, incursionando además, en el restaurante del afamado chef vasco, Juan María Arzak, "Arzak" en San Sebastián.

En el año 2003, luego de haber participado con su familia en el restaurante el Viejo Pentella, y de asesorar emprendimientos gastronómicos en Brasil y Montevideo, decidió honrar nuevamente sus raíces e inaugurar en la calle Luís de la Torre, en pleno barrio de Punta Carretas, "Da Pentella", su proyecto personal, desempeñándose ahora sí como cocinero y empresario.

El lugar, una verdadera joyita, en la planta baja el restaurante, la barra y la cocina, dos salas íntimas, una decorada de manera más clásica y tradicionalista y otra más moderna e iluminada; sin contar los living dispuestos para los días soleados en la entrada. En el segundo piso, el corazón de "Da Pentella", la fábrica de pastas, donde se elaboran los deliciosos los raviolones de calabaza o los parpadelle.

Sin embargo, Banchieri abrió su carta a la cocina en general, ofreciendo exquisitas elaboraciones, como la Degustación del mar, ensalada de conejo o las Buschetas de tomate, aceitunas negras, hierbas y albahaca, para la entrada; la merluza negra asada al horno con verduras y hierbas, y el cordero o ciervo en abrigo de puerros, como platos principales; y para finalizar el sorbete de sandia con naranja confitada y chocolate o el Semifreddo de maracuyá.

Da Pentella posee además una muy buena selección de vinos y un servicio, orgullo de su excelente Chef, como Marcelo Banchieri.

Restaurante Da Pentella

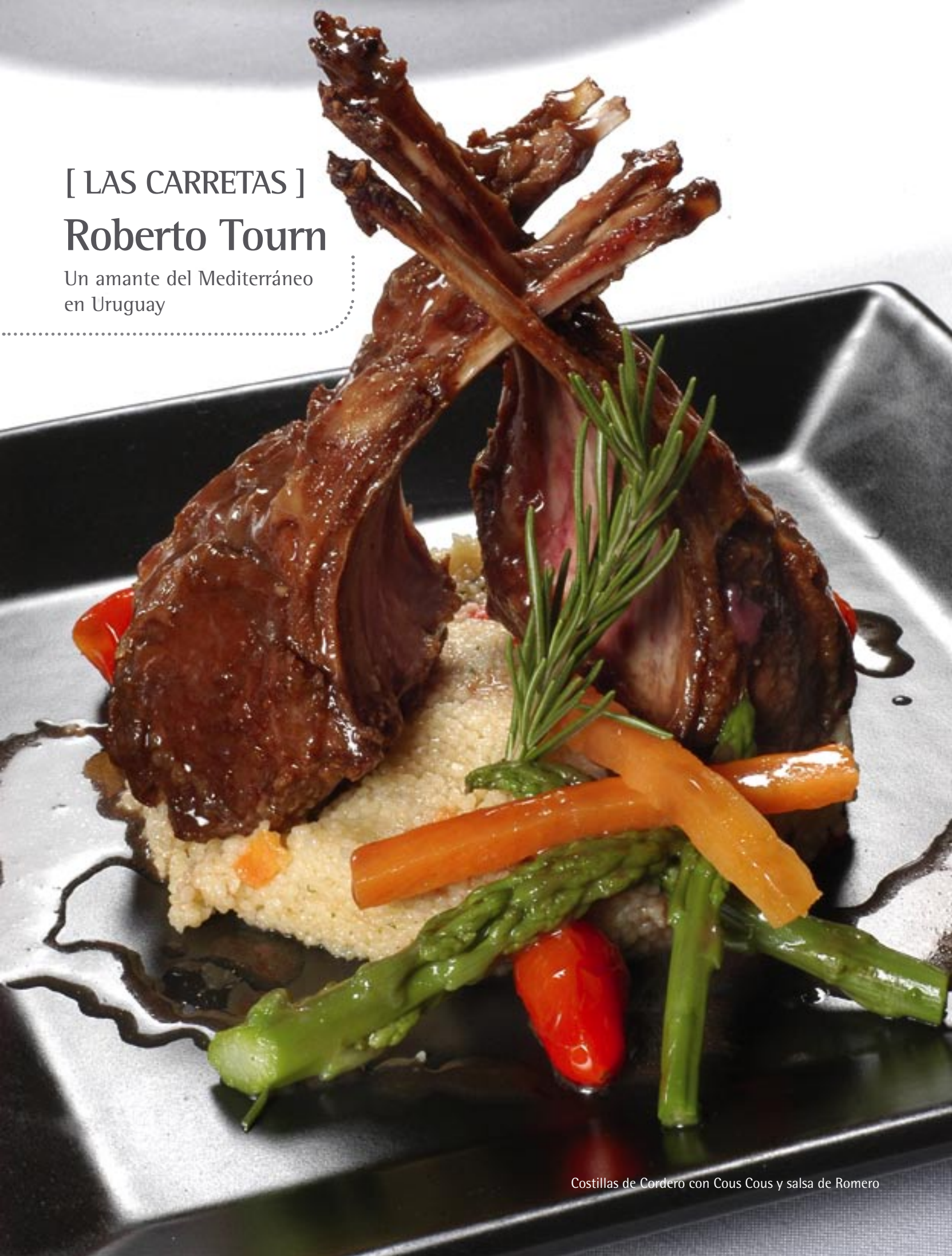
Dirección: Luís de la Torre 598 esq. Francisco Ros
Teléfono: 712 0981
Horario: Todos los días de 12 a 16hs. y de 20 a 24 hs.
Precio promedio por persona: $400 (pesos uruguayos)

ciervo en abrigo de puerros salseado con reduccion de vino, frutos rojos y miel

[LAS CARRETAS]

Roberto Tourn

Un amante del Mediterráneo en Uruguay



Costillas de Cordero con Cous Cous y salsa de Romero

De nacionalidad argentina, Roberto Tourn es desde el 2005 es el chef ejecutivo del Restaurante Las Carretas de Sheraton Montevideo Hotel, y afirma que la capital uruguaya es uno de los destinos en los cuales ha disfrutado más, al punto de señalar que nuestro país no tiene nada que envidiarle a los argentinos, menos aún en cuanto a productos.
Roberto, comenzó su carrera en la cadena Sheraton hace 16 años. Vio crecer al mercado hotelero en la ciudad porteña, participó de los lanzamientos de los grandes hoteles de la región e inclusive del Park Tower. Estuvo al frente de la cocina de la filial en Santiago de Chile durante un año y representó varias oportunidades al Río de la Plata ofreciendo cenas criollas –cordero en la cruz, empanadas, chorizo y choripanes, entre otras -típicas elaboraciones-. Desde que se encuentra en nuestro país tiene en sus objetivos la meta de innovar continuamente.

¿Cómo es tu cocina?
Mediterránea. Mi padre era italiano y eso me marca mucho, a pesar de haber adquirido conocimientos de franceses y españoles con lo que he trabajado. Con esas bases, aprovecho todo lo bueno del país, adaptándome a cada regionalidad.

¿Dónde te formaste?
Estudié 3 años en una escuela gastronómica en Ezeiza, después me especialicé aún más en Santiago de Chile,. Al tiempo que realizó cursos de aggiornamiento continuamente.

¿Salís al salón o te quedas en la cocina?
Si me das a elegir prefiero estar en la cocina. Me gusta hablar con la gente, pero me gusta más que nada estar atrás. Durante el servicio a veces cocino un ratito, aunque mi trabajo es más administrativo, de manejo del personal. De 10 horas que estoy en el hotel, 2 estoy en la cocina.

¿Qué pensás del comensal uruguayo?
Noto que en Montevideo la gente esta acostumbrada a comer afuera, algo que no vi en Santiago, donde sentí que había más cultura de comer en casa.

¿Cuánto significa para el hotel el servicio gastronómico?
El interés es muy grande, y cada vez crece más el sector de banquetes es el que trabaja mejor e inclusive posee en una cocina aparte. Sin embargo, en los últimos tiempos creció mucho el restaurante, el personal de salón y el servicio a la habitación.
En números, diría que un 70% de los ingresos son de banquetes y el 30% del restaurante.

Secretos & Cacerolas

Salado o dulce: Salado, porque no me gusta andar con la balanza.
Un ingrediente: Hierbas frescas
Un método de cocción: El salteado
Un corte: Juliana cuando son verduras, porque es un corte fino. Si es carne, las costillas de cordero y el lomo vacuno.
Un utensilio: Las sartenes

Terrina de queso de cabra con jamón crudo y aderezo de Gazpacho

Sugerencias del Chef:

TERRINA DE QUESO DE CABRA CON JAMÓN CRUDO Y ADEREZO DE GAZPACHO

Para la terrina (4 personas)

Marinar queso 240 gr. de cabra en cuarto vaso de vino tinto, con tomillo y pimienta verde (durante aproximadamente 12 horas). Luego, procesar la preparación con 160 gr. de queso crema, agregar aceite de oliva e incorporar albahaca fresca (fuera de la procesadora, agregar 40 gr. de crema de leche bien batida). Mezclar todos los ingredientes poner un molde y llevar a heladera cuatro horas (a 5º C aprox.).

Para el aderezo de gazpacho:

Licuar 80 gr. de tomates frescos con 30 gr. de pepinos, 30 gr. de pimientos rojos, 300 gr. de jamón crudo Italiano y ajo. Colocar sal y pimienta, e ir incorporando 40cc. de aceite de oliva en forma de hilo (llevar a heladera).

COSTILLAS DE CORDERO CON COUS COUS Y SALSA DE ROMERO

(4 porciones.)

Hervir 600cc. de caldo de vegetales.

En una asadera verter 280 gr. de cous cous e incorporarle 600cc de caldo de vegetales condimentado con comino, sal y pimienta el caldo, hirviendo. Mezclar con cuchara de madera hasta hidratar. Reservar. Preparar 320 cc. de fondo de cordero (suave); por separado reducir vino tinto con romero fresco. Mezclar las dos preparaciones y calentar hasta lograr un jugo con consistencia de salsa.

Asar 800 gr. de costillas de cordero al horno o parrilla, acompañar con el cous cous y vegetales salteados en un poco de manteca y salsa de romero (pimientos de colores, zucchini, espárragos frescos, tomates cherry y zanahoria)

CHESSE CAKE DE CÍTRICOS CON SALSA DE MORAS

Para la base:

Mezclar 200 gr. de galletitas de chocolate molidas, 75 gr. de manteca derretida,

4 cdas. de azúcar rubio y 1 cta. de canela. Tapizar el fondo y las paredes de un molde desmontable nº 28, presionando bien.

Para el relleno:

Batir en batidora eléctrica 800gr. de queso Philadelphia con una taza y un cuarto de azúcar y esencia de vainilla. A continuación incorporar 4 yemas de huevo. Dejar de batir y añadir 4 claras batidas a nieve con movimientos envolventes. Finalmente agregar 1 cucharada de harina. Volcar sobre la tortera y cocinar a horno moderado por 45 -50 minutos. Dejar enfriar dentro del horno para que no se baje. Una vez fría cubrir con mermelada de moras. Acompañar con helado de mandarina.

Restaurante Las Carretas

Dirección. Víctor Soliño 349
Teléfono: 7122121
Horario: desayuno, almuerzo y cena.
Precio promedio por persona: $500 (pesos uruguayos)

Chesse Cake de Cítricos con salsa de moras

El guanche del Este

"Declarase oficialmente pueblo, con la denominación "Punta del Este", el conjunto de casas situadas en Punta del Este, Departamento de Maldonado (artículo primero de la ley 3196, promulgada por Don Claudio Williman el 5 de julio de 1907). Por Juan Domínguez

Treinta años más tarde, el 16 de enero de 1937 abría sus puertas La Fragata, primer lugar nocturno de aquel incipiente balneario, idea de Juan Domínguez Abad, Juanito, para su interminable lista de amigos, en sociedad con Francisco Salazar.
Pero la historia comienza mucho antes, un 2 de junio de 1903 en las lejanas Islas Canarias, Tierra de los Guanches. Ese día nació Juanito Domínguez, hijo de Francisco e Isabel, oriundos de La Laguna, antigua capital de las islas. Allí creció este hombre que por aquellas épocas jamás sospechó que algún día vendría a América y ser pionero de la vida nocturna de un remoto lugar como Punta del Este, hoy uno de los balnearios más emblemáticos del mundo.
A la temprana muerte de su padre, Juanito abandonó joven las Canarias con rumbo a Bélgica, con el propósito de abrir nuevos mercados para el negocio familiar que era la exportación de frutas y verduras a Europa. Llegado a Madrid, joven y con dinero pasó allí un tiempo, mudándose luego a Paris, destino que compartió poco tiempo después con su primo hermano, Oscar, quién luego se convertiría en célebre pintor surrealista.

Juanito Domínguez

Juanito Domínguez y su inseparable amigo Alberto de Moraes Pinto en un baile de El Médano en 1952

Punta del Este 1937

Luego de la aventura europea que duró no pocos años y, por motivos que no vienen al caso, Juan Domínguez aparece en Uruguay. Amigos uruguayos de la época de Europa le hacen conocer Punta del Este que por esos tiempos ya contaba con alguna infraestructura. Hoteles como el Biarritz, el España, el Central (hoy Palace) y La Cigale ya funcionaban desde tiempo atrás. La vida transcurría entre la playa Mansa o la Brava, para los más audaces, paseos en bicicleta o a caballo y partidos de tenis o navegar. Había algunos bares como La Fourmi que estaba dentro de la playa y a la noche los turistas se juntaban en otro, medio improvisado, propiedad de Emilio Sader. Ya existía Gorlero, Casa Adam y Tienda Inglesa pero no había inmobiliarias ni servicio público de ómnibus.
Corría 1936 cuando conoció a quien sería su inseparable amigo de todas las horas, Alberto de Moraes Pinto, "Pintinho", paulista de pura cepa. Esta amistad con este otro hacedor de la vida esteña fue crucial. Con él y un grupo de amigos surgió la idea de instalar una "boitè" rubro faltante en las noches del balneario. El lugar elegido fue un galpón, propiedad de Francisco Salazar, en el cual funcionaba el Bar Colón, un lugar frecuentado por obreros y empleados de la zona. Clavos y pinceles en mano el lugar fue levantado por Juanito y sus amigos que asumieron la tarea con inusitado entusiasmo.
Así el 16 de enero de 1937 comenzó a navegar "La Fragata" cuya parte comercial era dirigida por Pancho Salazar ocupándose Juanito de la vida social en el salón. Se bailaba con radio o vitrola bebiéndose whisky a un peso y champagne, francés claro, a quince pesos oro. Las noches eran todas agitadas y el piso de madera se estremecía con el frenesí de los bailarines, amenazando con hundirse cosa que nunca ocurrió.
Allí comenzó lo que sería una larga carrera en el rubro gastronómico que duraría más de 30 años. Siempre con éxito inusitado. Todo el mundo esperaba con expectativa el nuevo local de Juanito Domínguez en la siguiente temporada. Así se sucedieron infinidad de locales, tales como El Sargo, Villa Rosa o Boca Chica entre los más recordados. Una larga carrera que produjo uno de los mejores capítulos de estos primeros 100 años de Punta del Este.

Conrad VS. Punta del Este

Fotos: Alejandro López

Gonzalo Güelman Ross y Eric Colomb

En el Conrad anualmente se sirven 500 mil cubiertos por año, entre los restaurantes, el servicio a la habitación y los banquetes, representando estos el 12% de las utilidades del Hotel, luego del 80% que significa el casino. Su desarrollo, organización y logística depende principalmente de cuatro personas: Gonzalo Güelman Ross (gerente de alimentos y bebidas), Álvaro Elola (sub gerente), Eric Colomb (Chef Ejecutivo) y Javier Sánchez (Sous Chef Ejecutivo). Comer & Beber conversó con Güelman Ross y Colomb, sobre lo que significa estar a cargo de la propuesta gastronómica de un centro de entretenimientos, y del liderazgo de la marca que representa a nivel de consumo regional. Según estos reconocidos profesionales, el Conrad recibe principalmente sus ingresos gastronómicos a través de Las Brisas y Saint Tropez, puesto que tanto el servicio a la habitación como las cafeterías salen de ellos. Según Güelman Ross, Las Brisas es muy difícil de manejar porque funciona las 24 horas del día, tiene 50 mesas y una capacidad de 250 cubiertos, además de una carta de más de 100 artículos. Por lo cual además, representa un tercio de la operativa de alimentos y bebidas, y por lo tanto es donde recae la consistencia del área. Con más de 600 comensales diarios, por este restaurante pasa la misma persona hasta tres veces en una misma semana; o realiza todas sus comidas durante tres días. Por esta razón, los directivos afirmaron que es importante lograr un mix infalible. "Guillermo Quintana es, a nuestro criterio, uno de los jóvenes chef nacionales cuya capacidad no tiene techo. Hemos tenido chefs de todo el mundo, y realmente logramos capitalizarnos y ser creativos, comprendiendo al cliente, algo que generalmente es una falencia porque los profesionales cocinan con el ego y no con el estómago del comensal", explicó Gonzalo. Con gran conocimiento de los gustos de sus clientes, fundamentalmente provenientes del casino, la propuesta del Conrad está diagramada, pensada y enfocada hacia las necesidades y los gustos de sus comensales, con toques de modernidad y tradicionalismo regionales y clásicos.

¿Cómo se posicionó Saint Tropez?

Cuando nació Saint Tropez tuvo una crisis de identidad creada por el cliente. Era un lugar distinto, una sala oscura de sillones pesados y comida francesa que llevaba 2 horas terminar.

Sin embargo, el cliente demostró que esto no era lo que él quería, sobre todo el del casino, que solo piensa en volver a jugar. Fuimos haciendo un sondeo y le dimos un vuelco a la cocina. Trajimos un chef de Italia, con miras a cambiarle el nombre, cosa que después no fue necesaria. Nos llevó de seis meses a un año de búsqueda. Es difícil encontrar a un joven con experiencia, conocimiento, con ganas de vivir en Sudamérica y que le pudiéramos pagar. Además, no solo tenía que cocinar bien, sino que tenía que ser versátil, porque así el restaurante estuviera a tope, si aparecía algún comensal importante, él tenía que salir a la mesa y armar el menú que el cliente quisiera.

Toda esta operativa tuvo un solo problema, que si bien el hecho de que no hubiera salido de Italia para nosotros era una ventaja, terminaba significando un inconveniente, extrañaban su país y su gente; y lo mismo le pasa a nuestros uruguayos cuando viajan.

El cambio fue un éxito, pasamos de 20 cubiertos a 120, pero tuvimos que cambiar todo el equipamiento de cocina. Nos volvimos los únicos en preparar 5 o 6 risottos distintos en el momento, con una pensada a la francesa, que terminó siendo italiana, y no daban los fuegos. Como solución al hecho de que su nombre refiere a una ciudad francesa, enmarcamos el restaurante dentro de una tendencia basada en la cocina italiana, pero con una fuerte influencia mediterránea.

Con los años, Saint Tropez se consolidó como otro ejemplo de cocina de cliente, con toques de modernidad. Ahora con una apuesta grande, que es Magali O'Neill, la primera chef uruguaya en hacerse cargo del local.

Magali y Guillermo están aprendiendo la parte aburrida del trabajo, la administración de una cocina, que es la parte más difícil, porque gente hábil hay un montón, pero no todos están capacitados para formar parte de cualquier cocina en el mundo.

Eric: ¿Cómo logras diferenciar dentro de un producto tan vasto?
No sé. Me acuerdo que cuando vinieron los chefs del Conrad D'Or algunos me decían que ellos no podrían. Creo que los clientes tienen mucho que ver. No hay grandes cosas, es una cocina más que nada internacional, con los oídos abiertos y sin protagonismos.

¿Cuál es la dinámica de creación de los platos?
Estamos involucrados: Álvaro Elola -sub director de alimentos y bebidas-, Eric, Javier, Guillermo, Magalí, y yo. Por lo general, Magalí o Guillermo traen las sugerencias, luego de haberlas charlado con Javier, y de allí entran en el laboratorio, donde analizamos de qué manera se ejecutará el plato, cómo se va a presentar, y de ser necesario, qué sale cuando ese nuevo plato entre. Es algo muy interesante, como forma de trabajo. La mejor parte es cuando los chicos muestran su idea y la defienden refiriéndose a tal o cuál cliente, sabiendo quiénes optarían por él en la carta. En el Conrad no hay egos, el único ego que se respeta es el de la marca que representamos, y el del cliente.

¿En un lugar donde se repite tanto el comensal, cómo se hace para ser distinto siempre?
Si además se tiene en cuenta que ese comensal es también, un individuo de costumbres y por lo tanto repetitivo, creemos que la única forma es enseñarle al cliente a comer cosa nuevas. Capacitando a nuestros mozos para que lo vendan. Un ejemplo es el sushi, que lo venimos haciendo desde hace tres años, cuando nadie lo hacía.

¿Es una ventaja tener mayoría de clientes extranjeros?
Te ayuda a abrir la cabeza. El cliente uruguayo y argentino es bastante parecido en su tendencia culinaria, mientras que el chileno, el brasilero, el paraguayo se diferencian más. Hemos hecho por ejemplo, un trabajo fuerte para posicionar las carnes Agnus, con una consistencia y calidad de cortes para nosotros sumamente importante. Hace cuatro años pusimos en Las Brisas parrilla, un método de cocción más que se sumó a la pasta, pizza, cocina y salad bar. El gran abanico de gente que circula por este restaurante te obliga a tener cantidad, calidad y variedad, teniendo sobre todo presente que durante la temporada Las Brisas llega a hacer 1.500 cubiertos en un día.

¿No tienen sommelier?
Consideramos que la sommellerie es una moda, como la de los platos cuadrados, que tarde o temprano va a caer, sobre todo porque no considera el factor rentabilidad. Nosotros tenemos un manual de servicio, una academia, y cada restaurante tiene una secuencia, es parte de la consistencia. Apostamos al trabajo del mozo.

¿Cómo se manejan en cuanto a las bebidas?
Tenemos cerca de 250 etiquetas de vinos y en licorería nuestra potencialidad de compra es muy importante. Establecemos convenios con las marcas. Por ejemplo, somos consumidores numero uno en la región de Dom Perignon. En café en granos consumimos un poquito más que los tres o cuatro Sheraton de Argentina juntos. Lo mismo pasa con los proveedores gastronómicos, hacemos licitaciones, porque hemos llegado a quebrar stocks. Hace un tiempo decidimos hacer el jugo de naranja acá en vez de comprarlo. Nos reunimos con el proveedor de Uruguay, Caputto, y le dijimos que íbamos a comprar 1 tonelada de naranjas por semana, más las maquinas. Evidentemente, nos equivocamos en los números y terminamos comprando 8 toneladas por semana.

¿Cuál es el futuro?
En 1997 cuando abrimos, hacíamos un poco menos de la mitad de cubiertos que hacemos hoy. No damos abasto. Esta es una de las razones por las cuales se viene una gran reforma. La cafetería del personal funciona 20 horas operativas. Este hotel es una ciudad para adentro, hay días en invierno que el tráfico en los pasillos internos tiene más gente que Gorlero. Fuera de temporada comen cerca de 1.500 personas por lo menos dos veces al día, y cerca de dos mil en verano.

Eric: ¿Seguís cocinando?
Para eventos especiales o súper clientes. Hay que tener un carácter especial para cocinar en un hotel - casino. Lo que más nos costó, habiendo trabajado en hotelería, fue adaptarnos al temperamento del pasajero de casino.
Con la libertad que brinda estar dentro de un oasis de oportunidades, sin dudas, en el Conrad lo único que no se puede hacer es tener excusas para no ser creativo.

Magali O'Neill

Sopa fria acompañada de cangrejo y langostinos

Es la nueva Chef del restaurante Saint Tropez, aunque en realidad, hace más de un año que ocupa el cargo y tiene una década en las cocinas de la compañía. Graduada como Técnico en Gastronomía, Magali se formó en el Conrad y sobre todo, según ella señala, aprendió de aquellos impresionantes profesionales que visitaban el Este, en el marco del concurso Conrad D'Or.

Dueña hoy de la cocina estrella del Hotel Casino Conrad, se destaca a nivel nacional con importantes galardones, al tiempo que defiende al máximo la impronta corporativa de eliminar los protagonismo, y dedicar la energía laboral a mimar al cliente.

"Pasional, loca e innovadora", son los conceptos que O'Neill maneja al definir el espíritu de sus creaciones. Preceptos que bien conjugan con la diversidad de sus comensales.

¿Cuándo comenzaste a trabajar en el Conrad?

Me contrataron en diciembre de 1997, como ayudante de cocina de Saint Tropez. Tuve la suerte de vivir la etapa del Conrad D'Or, cuando venían al hotel chefs de importancia internacional. Su presencia tuvo mucha influencia en mi técnica y en la forma de trabajar a nivel personal.

¿El plan fue siempre crecer de a poco?

Si, sobre todo formando buenos equipos de trabajo. Ayer ganamos el premio a mejor restaurante Placer, y eso me emocionó mucho porque reconoce el trabajo de todos. Al mismo tiempo, y pese a que ya hacía un año que estaba ejerciendo como Chef en Saint Tropez, cuando me dijeron que me daban el cargo no lo podía creer.

¿Cómo es tu cocina?

Loca, pasional e innovadora. Con el equipo tratamos de hacer una fusión dentro del estilo del restaurante, hay platos que son marca registrada y los conservamos, tratando de innovar y aplicar tendencias nuevas, cambiando siempre. Cocinar es un arte, uno no viene a hacer 8 horas y se va a su casa, es un placer, no un sacrificio. Nuestro principal orgullo es el cliente y nos importa mucho que esté siempre satisfecho.

¿De qué manera te planteas el trabajo con el equipo?

Para mí, el equipo de trabajo es el reflejo de uno y trato de asimilarlos a lo que fui yo en un momento, soy de hablar con ellos y de mostrarles las cosas buenas y malas para que aprendan.

Además, tenemos mucho contacto con el personal del salón, porque los mozos son nuestros vendedores, y tratamos de tener con ellos la mejor relación. Hacemos degustaciones para que sepan y se comprometan con los platos que sugieren.

¿Cómo seleccionas los productos?

Trabajamos con los mejores géneros y los mejores productos. Sabemos que no es algo común, ni siquiera en el extranjero se trabaja tan bien como acá.

¿Qué es lo nuevo?

La sopa fría de arvejas, que el comensal se arma en la mesa, con vajilla diferente.

Secretos & Cacerolas

Un ingrediente: La pasión de la cocina.
Un producto: Hay muchos, son todos diferentes.
Un utensilio: El cuchillo
Un referente: De todos se aprende algo y eso es lo importante.
Una bebida: No creo en el maridaje.

Presente desde la apertura, Guillermo Quintana, fue recientemente nombrado Chef del restaurante Las Brisas. Luego de haberse formado en la UTU, de haber realizado pasantías en hoteles de la compañía en Suiza y París, y tras volver de una capacitación de siete meses en Disney, Orlando, desembarcó nuevamente en el Conrad para ser la cabeza de la oferta gastronómica 24 horas del Casino Hotel.
Se define honesto al momento de llevar un plato a la mesa, con productos frescos y principalmente bien condimentados. Consciente de las exigencias de las propuestas culinarias de alto nivel internacional, Quintana, recuerda con cariño la experiencia del Conrad D'Or, para él, una escuela genial, que le permite hoy considerar "muy bueno", el trabajo que realiza.

¿Cómo vivís este nuevo desafío?
Muy bien, aunque me está costando un poco adaptarme a la parte administrativa del cargo. Crecer te va sacando de la cocina, pero es parte del sistema. Ahora ya no estoy en los fuegos –donde más me gusta-, sino en la salida de los platos controlando, probando las cosas y exigiendo que los demás las prueben también.
¿De qué manera trabajas con tu equipo?
En el Conrad trabajamos todos juntos, apoyándonos mutuamente. Nuestros jefes muchas veces son como nuestros amigos. Hay que tener en cuenta que Las Brisas es una restaurante de 600, 700 cubiertos diarios. La gente tiene que trabajar cómoda, porque en temporada prácticamente vivimos en el hotel.
¿Te presentás ante el comensal?
Por lo general no, soy muy tímido, debería salir mucho más de lo que salgo.
¿Cuál es el futuro?
Mi meta siempre ha sido ser chef ejecutivo y después tener mi restaurante. Soñaba con viajar por el mundo, pero hoy ya no lo veo, tengo un hijo y eso me ha llevado a una vida más tranquila. Pienso tener un lugar muy loco, moderno, actualizado, con presentaciones diferentes. Acá por el volumen que manejamos no podemos tener una carta muy loca.
¿Qué es lo nuevo en Las Brisas?
Un pollo relleno con centolla con salsa de balsámico, y un salmón al horno presentado en una vaporera de bambú que se termina de ahumar y perfumar con té y hierbas en la mesa.

Guillermo Quintana

Salmón ahumandose con endivias grilladas y tomates secos

Secretos & Cacerolas

Un producto: Langostinos
Método de cocción: Horno
Corte: Un lomo
Un utensilio: El cuchillo
Un referente: Javier Sánchez, porque creo que desde que él llegó al hotel, mi trabajo fue más valorado y porque somos amigos.

The Windsor Court Hotel, sublime elegancia

Foto: Sammy Todd Dyess

La máxima calidad hotelera, al estilo británico en la ciudad que nunca duerme a orillas del Missisipi, en el barrio financiero y a un paso del French Quarter.

Veintitrés pisos permiten tener desde las habitaciones, vistas sobre el río Missisipi y sobre el barrio francés, el centro histórico de la ciudad.
La decoración de corte clásico británico, hacen de este lugar, uno de los hoteles con más clase del mundo. No en vano pertenece a la cadena de hoteles y trenes de la sofisticada empresa Orient Express, que solo ha elegido lugares irreproducibles a lo largo del planeta.
Por su estilo refinado, The Windsor Court Hotel ha conseguido tres veces la calificación de mejor hotel del mundo por los lectores de la revista Conde Nast Traveller y está siempre entre los 10 mejores en USA.
Las rosas frescas que adornan el lobby, llegadas directamente de Ecuador para el hotel, perfuman el ambiente exquisito de los salones, en los que una colección de arte anterior al siglo XVII, valorada en 8 millones de dólares, pone el toque de distinción.
El edificio es de líneas modernas en su exterior, pero mantiene en sus interiores, el refinamiento de tiempos pasados.
Confortables sillones Chestefield, invitan a horas de reposo y regocijo en compañía de música clásica complementada con el más puro jazz.

Foto: Mark Molloy

Foto: Sammy Todd Dyess

En el Primer piso se encuentra un espacioso bar (The Polo Lounge), donde se reproduce el estilo de un club privado británico, en el que se puede probar la comida al estilo de Louisiana. El cuero, la madera, los espejos y el refinamiento de sus detalles en plata, le dan al lugar un ambiente especial. Allí se pueden degustar una extensa variedad de cócteles, whiskies de distintas añadas y vinos de los más selectos puntos del planeta.

Siguiendo por sus corredores, adornados de cuadros enmarcados en imponentes marcos de madera, se encuentra el restaurante liderado por un reconocido chef, Collins que amablemente se ubica en las mesas al finalizar la velada.

El ambiente reservado para el desayuno, cuenta con la calidez y el colorido propio de la mañana. Las tartas tibias, scones calientes, brownies de pistachos, nueces y almendras, mermeladas y jaleas caseras de naranja y frutos rojos, sumados a la irresistible panera de plata con sus humeantes panes recién elaborados, hacen de este momento un placer sin igual.

Para los que prefieren un ambiente más relajado, el hotel ofrece un segundo restaurante (Grill Room), también regenteado por el galardonado Collins, en el cual se pueden disfrutar de platos en base a ostras, cangrejos, langosta y carne de cocodrilo.

The Windsor Court Hotel, ofrece a sus huéspedes y visitantes (gente de negocios y de la ciudad), Le Salon donde se puede tomar el té escuchando música de cámara.

Fue una de las experiencias más sublimes de nuestra visita a la ciudad de Nueva Orleans, que sin dudas merece conocer.

* Imágenes gentileza de Orient-Express.
Fotografías de platos: Ron Calamia y Mark Molloy

Roma
museo a cielo abierto

Desde Italia Desiree Malfatti Di Monte Tretto

La gran capital del mundo

Su historia habla de la historia de la humanidad, de la historia del arte, de nuestra civilización. Museo a cielo abierto, no hay otra metrópoli en el mundo que nos llene los sentidos como esta gran ciudad. Nos habla de música, de arquitectura, de religión y de cuanto tema quisiéramos abarcar...

Recién terminado el "Festival Internacional de Cine" (que apunta a ser parte del circuito internacional de los grandes festivales del séptimo arte), Roma ha visto desfilar, sobre la alfombra roja, a los mayores artistas y directores del mundo.

Toda la alegría y las caras más importantes del plató, se podían ver en los últimos días, también en los más famosos restaurantes de la capital italiana.

Como todos sabemos, la vera cucina italiana, goza de gran popularidad a nivel internacional por su variedad y originalidad, motivo por el cual es adoptada por deportistas de alto rendimiento, debido al gran nivel energético que posee y la facilidad de su digestión. Honesta y sin excesos, su excelencia está dada por la generosidad y calidad de sus productos y la simpleza de sus elaboraciones. Cada región tiene sus recetas e ingredientes, estableciendo en su conjunto, un verdadero mapa culinario plagado de aromas y sabores.

Quien conoce esta península sabe que de norte a sur, hay grandes variaciones climáticas, factor que por sí solo produce una diferenciación de los platos dependiendo de la temperatura (más o menos sustanciosos) y una sectorización de la gran diversidad de productos típicos zonales, ambos factores determinantes a la hora de identificar las cocinas regionales.

Comer & Beber

En Roma, ciudad de donde parte hoy nuestro recorrido gastronómico, la cocina tiene un origen muy remoto. Es lógico que en un lugar con tanta historia, la gastronomía (como las artes), tenga la influencia del paso de muchas otras culturas. Esto sin dudas, le ha dado un perfil único y diferente, pues sus ingredientes, se componen de todos aquéllos típicos de cada zona. Se pueden citar por ejemplo: la mentucia romana; el guanciale (similar a la "panceta" que se recaba del cachete del cerdo); las puntarelas (una verdura que crece solo en Roma, de sabor ligeramente amargo, muy apetecidas por los romanos); los famosos quesos entre los que se distingue el pecorino romano; y el famoso abbacch (pequeño cordero que no supera los cincuenta días, nutrido solo de la leche de la madre, de carne tiernísima).

En el corazón del Centro Histórico de Roma, en el famoso tridente en Piaza del Popolo (una de las plazas mas prestigiosas del mundo por el alto nivel de concentración de obras de arte y por delinear uno de los ejemplos por excelencia de urbanística), se encuentra una trattoria típica romana. "Pollarolo", lugar elegidos por miles de romanos y visitantes de la ciudad.

Allí, desde el 1936, se puede degustar la verdadera cocina romana.

Administrada y regenteada por un matrimonio encantador, formado por Ludovica y Tonino, esta trattoria transmite naturalidad y amor, y quizás por ello es tan frecuentada por grandes artistas del mundo del cine y el teatro, al punto que entre sus mesas se puede ver a menudo a figuras como el genial Vittorio Gasman.

Premio en varias oportunidades por la región Lazio y la intendencia de Roma, este lugar es sin dudas, uno de los imperdibles de nuestra ciudad.

Así Roma capital de Italia, del arte y la gastronomía se presenta ante nosotros desplegando todo su calor, a la espera de los amantes del buen gusto.

Hasta pronto...

Alimentando el alma

Con sensibilidad, ética y profesionalismo

En los últimos tiempos, mucho se habla de las dificultades que acarrea la falta constante de espacios personales y más aún familiares. Las exigencias de la vida moderna, nos han llevado lamentablemente, a restarle a la vida familiar, la dedicación que esto merece. Sin dudas, este es uno de los males más claros de la modernidad. Madres y padres que salen temprano a la mañana al trabajo, niños con actividades múltiples y por ende, adultos mayores que conviven cada vez más cerca de la soledad. Este fenómeno es recurrente en los hogares de la gran mayoría de los uruguayos y del mundo.

Mientras las mujeres desempeñaban actividades dentro de nuestros hogares, la tarea del cuidado de los niños y de los adultos mayores, no era de gran complejidad. Lo cierto es que el nuevo rol de la mujer y la constante exigencia de las actividades laborales, han evidenciado la ausencia de contención familiar en nuestros hogares. Ahora bien, el hombre ha buscado siempre soluciones a los problemas, y esto no es nuevo. Mientras, los más pequeños encuentran respuestas a sus reclamos en guarderías, colegios, escuelas o actividades extracurriculares, la población que integra el alto número de habitantes de la tercera edad en nuestro país, también ha logrado satisfacer a pleno sus necesidades, a través de novedosos sistemas de compañía que les asegura la comprensión y el cariño que merecen. Pero no debemos equivocarnos, la oferta es enorme al respecto, y no todas reúnen las condiciones para dejar a nuestros seres queridos en manos de cualquiera.

Tal vez suene dura esta frase, pero así como hemos recibido el cariño de ellos a lo largo de nuestras vidas, también nos corresponde asumir la responsabilidad de ser inteligentes y honestos frente a tan difícil elección.

Por otra parte, todos estamos expuestos a sufrir un quebranto de salud, lo que sin dudas altera nuestra actividad laboral, y nos lleva a recurrir a familiares y amigos, que no siempre disponen del tiempo suficiente.

Ahora bien, si existe la posibilidad de contar con un respaldo confiable (que nos asegure los mismos cuidados, que nos brinde el cariño y la dedicación que uno pretende en estos momentos de gran incertidumbre, sin desembolsar grandes cantidades de dinero), la ecuación es perfecta. Para ello, es necesario recurrir a empresas idóneas, que sean capaces de brindarnos lo mejor y que ya lo hayan demostrado a través de la experiencia.

MONTEVIDEO: Av. Centenario 2770 - Tel. 481 5755 / MALDONADO: Sarandí 475 - Tel. (042) 247 760
COLONIA / CARMELO: 25 de Mayo 327 - Tel. (0542) 6703 / ROSARIO: Sarandí 457 - Tel. (055) 20613
LAS PIEDRAS: Lavalleja 608 - Tel. 364 4773 / www.vigilia.com.uy

VIGILIA
COMPAÑÍA Y ENFERMERÍA

Colombia

Tendencia

Multiétnica y Sabrosa

Colombia destaca en el mundo por su café, plantaciones tropicales y aguardientes, por ser un país rico en alimentos y gastronomía, pero por sobre todas las cosas, por poseer una extraordinaria geografía. Con clima y vegetación caribeña, andina, amazónica y costeña, presenta en sus distintas regiones especial diversidad culinaria. Producto de su clima ecuatorial, ostenta en sus mercados una extensa gama de los más exóticos ingredientes naturales, indispensables para la armoniosa composición de los platos.

Un país mestizo

Colombia es un país multiétnico y pluricultural. Cada una de sus regiones posee rasgos propios que la identifican, producto de la diversidad cultural que habitó el territorio nacional antes de la llegada de los españoles, quienes a su vez trajeron consigo esclavos africano. Esta amplitud racial dio como resultado una conjunción de culturas, compuestas por: una cultura andina, de ancestro europeo; una cultura del Caribe, conjunción de indígenas y africanos; una cultura Pacífica, de netamente africana; y una cultura de la Orinoquia y Amazonia, esencialmente indígena.

La unión de estas tradiciones ancestrales convirtió a Colombia en tierra de todos. Permitiendo que cada una expresara libremente su arquitectura, literatura, cine, pintura y fotografía, comunicando de su gente, sus costumbres, y por supuesto, su gastronomía.

Patrimonio Cultural de la Humanidad, Colombia se enorgullece de su historia, preservando sus más preciados tesoros, como la espectacular Cartagena de Indias, el Parque Nacional de los Katíos, los parques arqueológicos de San Agustín y Tierradentro, y el Centro Histórico de Santa Cruz de Mompox, entre otros.

Defensora de viejas costumbres, venerando su ser autóctono, sobreviven aún hoy en su territorio 87 pueblos indígenas diferenciados, que representan el 1,5% de la población total del país; 64 lenguas nativas, pertenecientes a 22 familias lingüísticas; varios millones de afrocolombianos, que representan cerca de un 16% de la población; más de 30 millones de habitantes mestizos, portadores de una inmensa variedad de manifestaciones culturales; cerca de 12 mil gitanos, llegados desde la época de la Colonia, y algunos núcleos de inmigrantes en diferentes regiones del territorio nacional.

Su arte por excelencia es la artesanía, y atesora en su tierra creaciones como "La mochila arhuaca", de la Sierra Nevada de Santa Marta; "el sombrero 'vueltiao", de las llanuras cordobesas; "la hamaca de San Jacinto", en Bolívar; los objetos de "barniz de Pasto", en Nariño; y la "cerámica de Ráquira" en Boyacá.

La música colombiana no escapa a su realidad territorial, destacándose en la región andina los instrumentos de cuerda como la guitarra, el tiple y la bandola; mientras al sur resaltan las flautas y los tambores de las chirimías. En la costa caribeña en cambio, se impuso el vallenato, sobre ritmos más ancestrales como la cumbia y el bullerengue; al tiempo que en Santa Marta, Barranquilla y Cartagena cobraron fuerza la champeta y el reggaetón. La música afro de la región pacífica, se basa en los tambores y la marimba, con un acento melancólico de origen indígena. Mientras los grupos indígenas de la Amazonia se distinguen por las flautas yuruparí y los tambores maguarés, ambos sagrados.

Fundada el 6 de agosto de 1538 por el conquistador Gonzalo Jiménez de Quesada, quien la convirtió en el Virreinato de Nueva Granada en 1717. No tuvo independencia hasta que en 1919, cuando Simón Bolívar la designó como la capital de La Gran Colombia (actualmente Colombia, Ecuador, Panamá y Venezuela).

Tercero en cantidad de habitantes en América Latina, Colombia posee un 60% de población mestiza, 20% de ascendencia europea, 14% mezcla de africanos e indígenas, 5% afrocolombianos y 1% indígenas puros. Gran riqueza cultural y un elevado nivel de educación, dan por resultado una tasa de alfabetismo superior al 92%, ubicándose en el número 17 en el índice de desarrollo humano de la ONU, dentro de los 85 países que la componen.

La mitad de la población es menor de 25 años, con un nivel profesional comparable al de los países desarrollados. La participación de la mujer es de las más importantes de América Latina. La ley estipula que por lo menos el 30% de los cargos en el sector público deben ser desempeñados por mujeres.

Situada en la cordillera Oriental de Los Andes a 2.650 metros de altura sobre el nivel del mar y a 4 36' norte de la línea ecuatorial, capital Bogotá, tiene 7.350.000 habitantes, es una ciudad muy grande y próspera.

La cocina de las regiones

Como sucedió en la mayoría de los países conquistados, los hábitos alimenticios de los indígenas, autóctonos pobladores, se vieron modificados por la presencia de los inmigrantes europeos. De esta forma, Cecilia Restrepo Manrique (Arqueóloga e Investigadora en la Universidad de Rosario en Bogotá, especialista en la historia de la cocina en la época colonial en Colombia), explicó, en sus innumerables ensayos, cómo los habitantes pasaron de comer guisos de iguana, manatí e insectos a comer por ejemplo, ganado vacuno.

La diversidad regional colombiana generó en sus pobladores costumbres culinarias propias. Sin embargo, existen algunos platos que comparten ingredientes aunque se diferencian a la hora de elaborarlos. Este es el caso de las bebidas a base de maíz, el sancocho, las arepas, el ají, los caldos, las empanadas, entre otros. Del mismo modo, permanecieron platos españoles como el arroz atollado derivado de la paella; el puchero, asimilado al cocido; las morcillas, chorizos y longanizas, herencia de los aragoneses; y los pimentones rellenos.

Siguiendo a Restrepo Manrique, desde el punto de vista gastronómico el territorio colombiano se divide en:

Región Cundiboyacense: Compuesta por los departamentos de Cundinamarca y Boyacá con Bogotá y Tunja de capitales, respectivamente. Productora de gran variedad de hortalizas como repollo, pepino, alcachofa y tubérculos nativos (papa, hibias, ullucos, etc.). De esta región se destaca en Bogotá, el ajiaco bogotano, las empanadas, los indios u hojas de repollo rellenas de carne y las mazamorras; al tiempo que su bebida por excelencia es el sorbete de curuba (curubas maduras, leche y azúcar bien batidas, servido bien espeso), y sus postres más conocidos son la cuajada con melón, el arequipe, las panelitas y las brevas e icacos en almíbar. En Tunja en cambio, son típicos los cubios, las chuguas y arracachas -preparados en un suculento puchero boyacense- y el cuchuco de trigo con espinazo. En Boyacá se toma también, la mazamorra chiquita, la cual lleva carnes, papa, verduras y maíz; y el sabajón (elaborado con leche fresca, yemas de huevo, un cuarto de botella de aguardiente, azúcar, canela y clavo).

Santander: Se lo reconoce por la mazamorra de mazorca, las brochetas de cordero, el conejo sudado, las arepas con chicharrón, carne oreada y las hayacas. Sin embargo, una de sus elaboraciones ancestrales son las hormigas culonas, cosechadas alrededor de los meses marzo, abril y mayo, hechas tostadas con sal. Mientras que para el postre, no debe perderse del bocadillo veleño.

Región antioqueña y Viejo Caldas: Habitada por los paisas, ésta es zona cafetera, de fríjol, maíz y plátano. Aquí preparan la mazamorra (bebida hecha con maíz amarillo, leche y panela picada), el mondongo y el caldo de pajarilla (bazo de res), los fríjoles en bandeja paisa, los buñuelos, el caldo de menudencias, la sopa de oreja, la torta de mazorca y los tamales paisas; destacándose muy especialmente su postre de café y natillas.

Los Llanos: Famosa por el guarapo o jugo de la caña de azúcar y por sus carnes de ganado cebú, en esta región se consigue también pescado y conejo. Sus platos más importantes son: la ternera conocida como mamona, el chigüiro y la tortuga, preparados al estilo llanero (frito, a las brasas o cocido). Todo acompañado por el ajipique llanero, infaltable en toda comida.

La Amazonía: Frontera con Brasil, la zona selvática tiene como alimento básico la fariña o mandioca, ideal para preparar tortas de cazabe, farofas o arepas de mandioca (yuca brava).

El Valle del Cauca: Arroz atollado, tamal y empanadas de Pipián acompañadas del tradicional ají de maní, son los caballitos de batalla de esta impactante zona, siendo sede además, del Congreso de gastronomía nacional. Su bebida original es el Champús, un berberaje logrado con maíz trillado, agua, melado de panela, lulos, piña picada, jugo de naranja, astillas de canela, clavos de olor y la ralladura de un cítrico. Este es el aperitivo del sancocho de gallina, el pan de bono, los tamales cartagueños y los abojarrados.

Tolima y Huila: Regiones fruteras de papaya, aguacate y cítricos. Son conocidas por su lechona y sus tamales, el sancocho de cola, el pastel de yuca, la torta de bagre, el viudo de pescado y las achiras. En Tolima se toma el "masato" o bebida de arroz molido con agua, azúcar, astillas de canela y clavos de olor molidos un poco fermentada. Los huilenses en cambio, calman su sed con "el boxeador", un batido a base de leche, papaya partida en trozos, bananos maduros picados, remolacha, miel de abejas, chocolate en polvo, una copa de brandy y azúcar.

Nariño: Departamento limite con Ecuador, ve en sus platos típicos, la deliciosa carne de cerdo con salsa de tomate de árbol y el cuy a la brasa.

La Costa Pacífica: Productos de mar como langostinos, langosta y cangrejo, son sus ingredientes fundamentales, a partir de los cuales se elaboran exquisiteces como el arroz marinero, sopa de almejas, sancocho de cangrejo y jaiba, sopa marinera y caracol guisado.

La Costa Atlántica: posee además de pescados y mariscos, abundancia de cocos, frutas y quesos, y su bebida regional es el "peto", un famoso brebaje hecho a base de maíz blanco trillado, leche, canela y panela raspada.
Sopa de mojarras, mote de pescado, arroz con coco, enyucado, lengua en leche de coco y hayacas, son algunos de los platos que distinguen a la musical de Barranquilla; mientras que el sancocho de sábalo, la posta negra o de res, los pescados con achiote y la arepa de huevo son clásicos de la colorida Cartagena de Indias. En la Guajira, a su vez, se come el sancocho de chivo. Y San Andrés y Providencia en su calidad de isla, tiene su tradicional gastronomía elaboraciones como el rondón de caracol, el árbol del pan, de cuyo fruto se elaboran deliciosas frituras para acompañar los platos típicos, y mariscos guisados con coco.

Dónde Comer en Bogota

Por Alfonso Soria (Consejero Representante Alterno ante ALADI)

Enmarcados en un paisaje eclipsante, los grandes restauradores colombianos, se reunen en cuatro importantes zonas capitalinas:

La Candelaria (en el centro):

Es quizás el lugar más turístico, puesto que supo albergar en sus calles a los primeros pobladores y fundadores de la ciudad. Ubicada desde la Calle 1 hasta la Calle 14, entre la Avenida Jiménez y la Carrera 7, este magnifico barrio bogotano ofrece, adornado por pequeñas calles con casas de colores y una arquitectura de tiempos de la colonia, el más exótico entorno urbano, un espacio que marida a la perfección con sus propuestas culinarias.

La Macarena (cercana a la plaza de toros):

Escenario perfecto para un almuerzo o una cena romántica. Aquí conviven cafés-restaurantes de todos los géneros, entre los que se destacan el Café Merlín y el Restaurante Francés. Son lugares exquisitos, emplazados en un barrio encantado que no hace sino invitar a los visitantes a caminar.

La zona T (en el norte):

Tiene un paisaje más contemporáneo, rodeado de grandes centros comerciales. Conocido por su ambiente cálido y levemente apartado del bullicio, entre los imperdibles se encuentra: Crepes & Waffles, un restaurante 100% Colombiano, con calidad de exportación, que se destaca entre otras cosas, por contratar en su plantilla de personal a mujeres cabeza de familia.

Parque de la 93 (más al norte):

Un pequeño espacio al aire libre rodeado de exóticos restaurantes y buenos cafés., es también, espacio fundamental de la vida nocturna bogotana, pues allí se reúne gente de todas las edades a "rumbear".

Usaquen:

Es destino obligado para el paladar. Numerosos restaurantes se ubicaron en este barrio hace ya algunos años, buscando la tranquilidad de los parques cercanos al centro comercial Hacienda Santa Bárbara. Aunque la comida tradicional es altamente consumida, debido a la pluralidad de sus habitantes, la cocina internacional fue bien recibida en Colombia. Hoy, producto del fenómeno de la globalización, pueden encontrarse abundancia de restaurantes de especialiades argentinas, cubanas, mexicanas, hindúes, italianas, francesas, mediterráneas, árabes, chinas, entre tantas otras.

La Macarena

Barra Olé - cocina española. Dirección: Carrera 4a No 27-54 / Teléfono: 342 7183

Canoa - cocina internacional / Dirección: Carrera 4A No 27 - 10

Café Merlín - Dirección: Carrera 4A No. 26 - 54 / Teléfono: 243 4365

Café del Patio - cocina mediterránea / Dirección: Carrera 4A 27-80

Zona T

Restaurant Bar & Terrace Michael - cocina internacional / Dirección: Calle 83 No. 12A - 36 / Teléfono: 531 3766

Restaurante 1492 - internacional / Dirección: Carrera 12 A No 83 - 11

Parque de la 93

Azul Café - cocina árabe / Dirección: Calle 93 A No 12-73

Bon Café - especialidad: café / Dirección: Calle 94 A No. 11 A - 90

Cábala - especialidad: carnes / Dirección: Carrera 13A No 93 - 09

Casa Argentina - cocina argentina / Dirección: Calle 94A No 11A-61

Usaquen

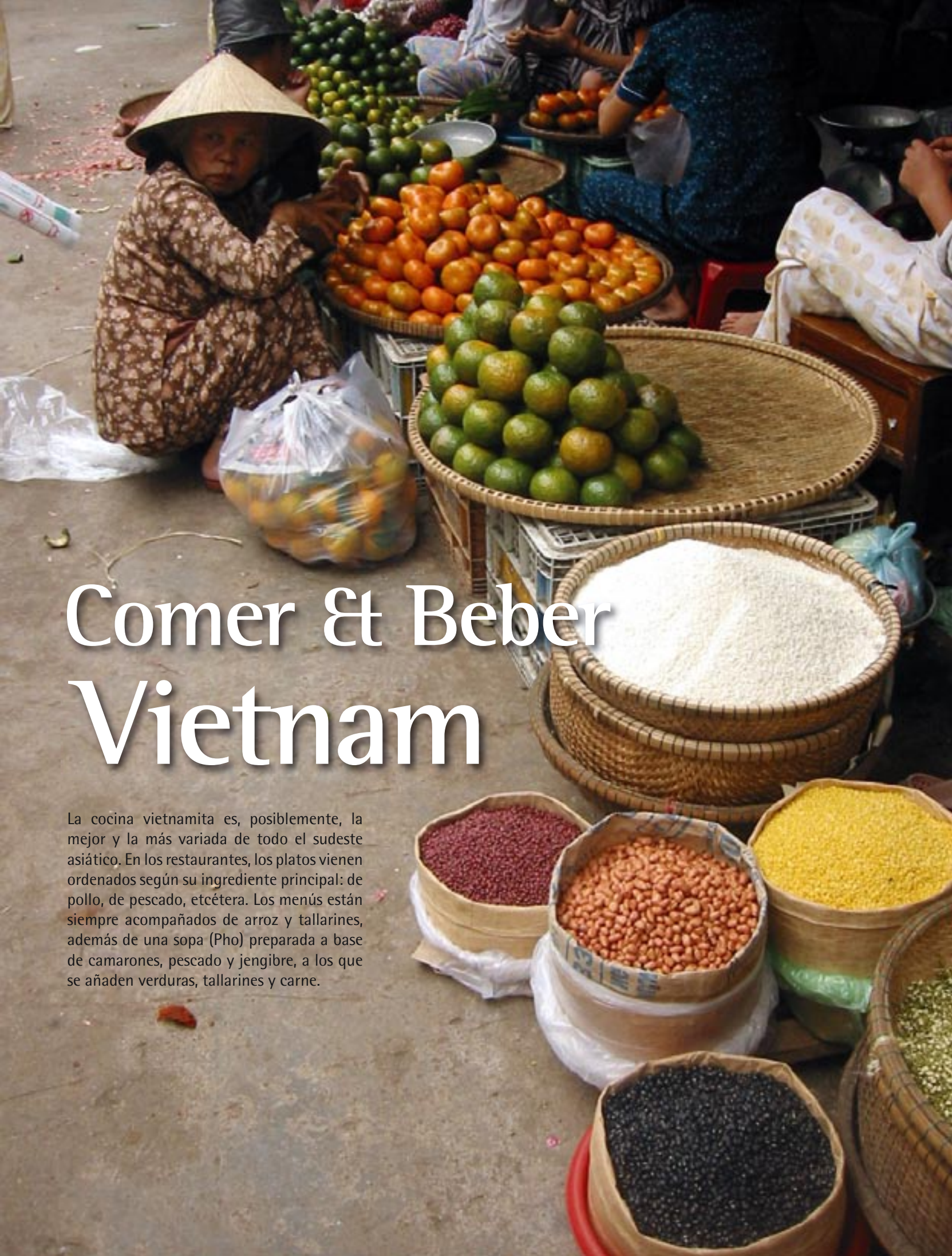
Arcanos Mayores - cocina bohemia / Dirección: Carrera 5 No. 119-11

Café Amarti - café y cocina italiana / Dirección: Carrera 119 No 6 - 24

Chez Jack - cocina francesa / Dirección: Calle 123 No 8 - 23

Frida - cocina mexicana / Dirección: Calle 119 B # 7-18

Agradecimientos:
Fondo de Promoción Turística de Colombia
Embajada de Colombia en Uruguay: Embajadora Claudia Turbay / Consejero Representante Alterno ante ALADI: Alfonso Soria Mendoza / Coordinadora económica y administrativa: Winy Anaya
Fotos cortesía del Viceministerio de Turismo del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y la Corporación de Turismo de Cartagena de Indias.



Comer & Beber Vietnam

La cocina vietnamita es, posiblemente, la mejor y la más variada de todo el sudeste asiático. En los restaurantes, los platos vienen ordenados según su ingrediente principal: de pollo, de pescado, etcétera. Los menús están siempre acompañados de arroz y tallarines, además de una sopa (Pho) preparada a base de camarones, pescado y jengibre, a los que se añaden verduras, tallarines y carne.

La gastronomía varía mucho de una región a otra. La cocina vietnamita es como su cultura: reflejo de los numerosos contactos que ha tenido con otras culturas a lo largo de los siglos. Cabe destacar como factores determinantes la influencia China, jemer y francesa. Nada más llegar Vietnam, llama la atención los numerosos mercados flotantes y puestos de comida callejera, además del gran surtido de sabores poco habituales que se pueden probar. La cocina de este país es una de las más variadas de todo el sudeste asiático. Muchos de los menús vienen acompañados de arroz y tallarines además de una sopa denominada "pho", elementos que vienen a la mesa sin necesidad de pedirlos. El arroz es el alimento básico de la dieta y la base de la agricultura del país. En los restaurantes se lo puede pedir tanto sólo como mezclado con otros alimentos, pero siempre los palillos serán el instrumento indispensable para llevárselo a la boca. Comer el arroz con palillos es una de las mayores dificultades que se encuentran los visitantes y con la que más disfrutan aprendiendo. Tanto el arroz como los tallarines pueden ir acompañados de tofu, setas, anguilas o caracoles, muy apreciados, signo inequívoco de la influencia francesa (Vietnam pertenecía a lo que se conocía como Indochina). Con los tallarines se elabora la sopa pho, un caldo preparado a base de verduras, pescado, carne y jengibre.

El arroz (com en vietnamita), es el alimento básico de la dieta y la base de la agricultura del país. De hecho, el cambio experimentado en la producción de arroz refleja la evolución de la economía del país. A principios de la década de 1980 Vietnam dependía de la importación para alimentar a su pueblo; como resultado, había provincias enteras donde la gente pasaba hambre.

Hoy en día, ya sin granjas colectivas, Vietnam es el tercer exportador de arroz del mundo, a pesar del persistente temor a que el país se quede sin arroz, lo que con frecuencia lleva al gobierno a suspender las exportaciones e imponer cupos.

Los años de influencia y ocupación chinas son evidentes en el uso de palillos y la tendencia a comer arroz blanco a secas en lugar de mezclado con otros alimentos. Pero sin duda, uno de sus mayores manjares es la serpiente, especialmente si se trata de la cobra, toda una experiencia. En primer lugar degusta un delicioso sofrito con las entrañas del animal, y más tarde, un estofado con su carne con abundante jengibre.

CampoClaro
PRODUCTOS NATURALES

Campoclaro, primer marca de productos orgánicos en Uruguay.
Una cooperativa de mujeres rurales ubicadas en el Nordeste de Canelones trabajan día a día para llevarles los mejores productos orgánicos.
La producción orgánica tiene como objetivo principal la producción de alimentos saludables, de la mejor calidad nutritiva, sin contaminantes y obtenidos mediante sistemas de trabajo sustentables. Los alimentos que proporcionan estos tipos de sistemas productivos son inocuos para la salud humana, ya que no contienen residuos de agroquímicos ni medicamentos que puedan constituir un riesgo ni contaminar el ambiente.

CILANTRO
Se utiliza en la preparación de fiambres, da sabor a las verduras, a las carnes y a los pescados. Las semillas se usan como especias.

ALBAHACA
Es una de las plantas aromáticas más preciosas en cocina. Sus hojas secas son muy usadas para la preparación de jugos, estofados y sopas.

ROMERO
Es una hierba muy utilizada en la cocina para aromatizar varios platos y comidas: asados, guisados, platos a base de papas y pastas rústicas.

Aceite de Oliva
Extra Virgen Orgánico
y Pulpa de Tomate
Concentrada Orgánica

Respalda y distribuye Feral S.A.
Antonio Machado 1770 – Telefax: (5982) 209 5758
Web: www.campoclaro.com.uy / www.feral.com.uy
Montevideo – Uruguay

Imperdibles

La salsa de pescado llamada "nuoc mam", no falta en ninguna mesa vietnamita, igual que ocurre con la sal en los países occidentales y con la salsa de soja en China.

El pho, un simple caldo de tallarines de arroz acompañado por otros ingredientes con otros ingredientes es «la amante de la cocina vietnamita» (eufemismo para referirse a sus relaciones: "cuando uno se cansa de arroz (la esposa o el esposo), come pho (el amante)". Esta sopa se suele tomar a la hora del desayuno o como tentempié por la noche, aunque muchas personas también la toman a mediodía o para cenar.

Carnes muy especiales

Entre los platos más excepcionales que se pueden probar en Vietnam está el murciélago, la serpiente, la rata de agua, los saltamontes fritos y los perros. Los más atrevidos no se marchan de este país sin probar alguno de estos extraños platos. La cobra es la más venerada,. con su carne y abundantes especias se elaboran diferentes estofados y con las entrañas se preparan deliciosos sofritos.

Para quienes buscan carnes más tradicionales se ofrecen platos populares como el "bun thang" elaborado con pollo o el "cha", una singular preparación de la carne de cerdo a las brasas. Otros platos que incorporan la carne en su elaboración son el "ban cuori", huevos rellenos de carne o los "nem ran", rollitos crujientes rellenos de cerdo, cangrejo o champiñones con verduras.

Muchas de estas recetas se suelen salsear con "nuoc mam" que combina perfectamente con alimentos salados, y dulces. Los mejores lugares para probar la gastronomía vietnamita, son los restaurantes típicos de la parte vieja de Hanoi, la capital de Vietnam. En cambio, en la ciudad de Ho Chi Minh se aconseja comer en los restaurantes de los hoteles, donde la higiene ofrece más garantías.

Un poco de historia

Comprender la historia vietnamita es necesario para llegar a conocer a su civilización única y a su población altamente cultivada. La mayoría de sus visitantes quedan maravillados ante la belleza sublime de su marco natural: el delta del río Rojo en el Norte, el meridional delta del Mekong y la mayor parte de la línea costera jalonada por una marquetería de frondosos arrozales que cultivan mujeres con sombreros cónicos. La rápida recuperación del país de la fatigosa posguerra; y, junto al incremento del presupuesto destinado para viajes, y la supresión de las restricciones por parte del gobierno vietnamita, aspectos más contemporáneos y relevantes de la nación suscitan interés en Occidente. Vietnam ofrece la oportunidad única de observar cómo un territorio tradicional, poseedor de un gran encanto y belleza, inicia sus primeros pasos indecisos hacia el mundo moderno.

Hanoi, la ciudad de los rezos a Buda

Con encanto francés y una historia de dragones azules, pocas ciudades de Asia pueden presumir de resultar tan seductoras para el turista como Hanoi. Capital de la República Socialista de Vietnam, con un paisaje encantador de lagos, bulevares sombreados y grandes parques encaja como el escenario idóneo para exhibir tesoros arquitectónicos, como una pagoda de 1.500 años, construcciones coloniales francesas y sorprendentes rascacielos modernos.

Con sus mercados bulliciosos, la próspera vida nocturna y su excelente gastronomía atraen a visitantes de todo tipo.

Cuna de gran parte de la cultura tradicional vietnamita, la ciudad deja ver el espíritu del Vietnam histórico, con sus templos, monumentos y callejuelas en el casco antiguo. Mientras refleja los cambios meteóricos que se imponen en el país, con ejecutivos consumiendo cappucinos en las terrazas de las cafeterías, comparando sus teléfonos móviles.

Hanoi es el bullicio, los mercados, miles de motos, bicicletas y taxis haciendo sonar sus bocinas. Da sensación de caos permanente, de andar siempre sobre el alambre, de no saber qué sucederá en la siguiente esquina. Es una ciudad siempre viva, porque la gente vive en la calle y la calle palpita en cada rincón, en cualquier momento del día o de la noche.
Ciudad de los rezos a Buda, las ofrendas a Confucio y las leyendas, Hanoi es también la ciudad de los lagos inexplicablemente tranquilos, uno de los sitios más interesantes de Asia.

Requerimientos para turistas

Para entrar a Vietnam es necesario disponer de un pasaporte en vigor, con una validez mínima de seis meses y obtener el correspondiente visado, que se concede por una duración máxima de 60 días. Los visados se pueden tramitar a la llegada al aeropuerto vietnamita, pero es necesario llevar una invitación previa ante las autoridades de inmigración.

Viajar en tren en Vietnam

Viajar en tren por Vietnam es muy lento. El tren expreso entre Hanoi y Ho Chi Minh recorre 1730 kilómetros en 36 horas, de forma que si necesita estar en algún sitio rápidamente puede olvidarse de este medio de transporte. No obstante, si desea empaparse sin prisas del mundo rural de Vietnam, el tren tiene mucho que ofrecer; disfrutará de puertos de montaña, vistas del océano, túneles, puentes de la época francesa, y la oportunidad de conocer a los vietnamitas personalmente.

Vietnam está situada al este del continente asiático, en la península Indochina, limita al oeste con Laos, Tailandia y Camboya y al norte con China. Con más de 3200 km de costa, se extiende desde el Golfo de Tailandia hasta el mar de China. La población es en su gran mayoría vietnamita (83%), aunque convive con un 3% de población de origen chino y otras etnias minoritarias (Khmer, Chams y una gran diversidad de pequeños grupos etnolingüísticos).
Las principales ciudades son: Hanoi: la capital (3 millones de habitantes), Ho Chi Minh (Saigon, con más de 5 millones de habitantes), y Hai Phong: (alrededor de un millón), Can Tho (casi un millón).

Número de hoteles: 3050 (todas las categorías)
Número de habitaciones en hoteles: 62.000 (todas las categorías)
Camas en hoteles de 3 a 5 estrellas: 28.000
Coste medio de las habitaciones:
Categoría media: 35-50 dólares/ Categoría alta: 150-200 dólares

Perfil del turista

Gran parte del turismo que visita Vietnam, procede de la frontera China, con estancias de corta duración, entre las 24 y 48 horas. El turismo vietnamita es fundamentalmente de playa o mochileros. Durante 1998, visitaron Vietnam medio millón de turistas chinos. 200 mil lo hicieron en virtud de paquetes turísticos y los otros 800 mil eran viajeros individuales, con bajo grado de repetición de las visitas.

En cuanto a la infraestructura hotelera existen 3050 hoteles, con 62.000 habitaciones y una capacidad de 116.300 camas. Estas cifras hacen referencia a hoteles de todas las categorías, por lo que ha de tenerse en cuenta que la mayoría de los establecimientos del país son de muy baja calidad, y que durante los últimos años ha habido una importante proliferación de "cafés turísticos", a los que a menudos acuden extranjeros. De los 3050 hoteles 100 de ellos se han establecido mediante joint ventures con empresas extranjeras. De las cadenas internacionales más importantes, están presentes en Vietnam:

Accor: 5 hoteles (3 Sofitel y Novotel), en Hanoi. Dalat, Ho Chi Minh y Pahn.

Marriott: Ho Chi Minh - Best Western International.

Hilton: Hanoi (18 meses después de su inauguración del Hotel Hilton Hanoi Opera, recibido el premio al mejor hotel negocios de Vietnam, por los lectores de Business Asia Magazines y la cadena de televisión Bloomberg)/ Hyatt: Ho Chi Minh/ Renaissance: Ho Chi Minh.

Ingresos en divisas por turismo: U$S 1.000 millones (2001)

Según informaciones publicadas en The Saigon Times Daily, el 3 de Noviembre de 2000, las autoridades de la provincia de BC RAI-Vung, otorgaron una licencia a la compañía americana Faired Commercial Internacional Servicies para la construcción del complejo turístico Karabay.

La inversión, con un montante de alrededor de U$S 262 millones, prevé la edificación de un hotel, un campo de golf, bungalow y un parque acuático. Además, en la misma provincia, se ha aprobado la puesta en marcha de cinco proyectos con capital extranjero y vietnamita, con una inversión de U$S34.5 millones.

Seguridad en Vietnam

Vietnam es un país tranquilo, donde las condiciones de seguridad para el turismo son buenas. No obstante, es necesario tomar mínimas precauciones, normas que más que de seguridad, son de sentido común.

Evitar las calles poco transitadas (especialmente en las cercanías del río en Ho Chi Minh) así como los descampados durante la noche.

Se recomienda el alquiler sólo de vehículos con conductor. Hay que cuidarse de los carteristas (sobre todo en Ciudad Ho Chi Minh). Es aconsejable dejar el pasaporte en lugar seguro y llevar fotocopia del mismo.

Existen algunos problemas de comunicación, el conocimiento del español es muy reducido y el inglés todavía no está muy extendido.

No obstante, el pueblo vietnamita es extremadamente amable con el visitante, lo que facilita el viaje.

el TREBOL
lavadero industrial

Fco. Labandeira 3439 bis / Tel.: 200 2009 – 209 7255 Montevideo – Uruguay
E-mail: lavaderotrebol@adinet.com.uy

Trabajamos para los principales hoteles
y restaurantes en nuestro país.
57 años avalan nuestra experiencia.

Rubros: Hotelería | Salud Restaurantes
Uniformes | Jeans |Teñidos

Alice Waters

Una mujer comprometida con la vida

La renombrada chef y autora de libros de cocina Alice Waters, cambió la percepción de la comida y su preparación. El compromiso de utilizar únicamente ingredientes sencillos, saludables y naturales, transformó el gusto gastronómico de los norteamericanos.

Comer es más que alimentarse

Nacida en Camden, New Jersey, en 1944, Waters asistió a la Universidad de California en Berkeley, donde recibió un título universitario en Estudios sobre la Cultura Francesa. Luego se dedicó un año a dar clases en una escuela Montessori, en Londres, para posteriormente, viajar durante otro año a Francia. Durante sus viajes notó que los cocineros franceses utilizaban sólo ingredientes frescos para crear las más deliciosas y satisfactorias comidas. Ya sea que hubieran recogido los ingredientes aún calientes por el sol de sus propios jardines o que los hubieran comprado directamente a los granjeros, trataban a la comida con respeto.

Alice vio como las cocinas de los hogares franceses a menudo estaban repletas de familiares y amigos preparando y compartiendo la buena comida. Nada se hacía apresuradamente, los niños se encargaban de la recolección de las verduras y las frutas alegremente, sin darse cuenta de que estaban aprendiendo importantes lecciones en sus vidas.

En 1971, de regreso en los Estados Unidos, Waters abrió su restaurante Chez Panisse, en Berkeley. Frustrada con lo que podía conseguir en las tiendas y supermercados de su país, fue directamente a los abastos locales, para obtener ingredientes estacionales de la más alta calidad, y. lo que no podía encontrar, lo cosechaba en el jardín de su casa.

Pronto, la experiencia de Chez Panisse atrajo a multitudes, ansiosas por probar el pollo de corral elaborado en el restaurante o sus suculentas verduras recolectadas justo antes de ser servidas.

La reputación de su restaurante y su dinámica llegó a proporciones de clase mundial, y sus series de libros de cocina Chez Panisse se convirtieron en éxitos de venta.

La principal preocupación de Waters son los niños, "están creciendo pensando que la comida rápida es la única forma de alimentarse. Los estudiantes consumen a la carrera, al menos una comida al día para poder continuar sus actividad, perjudicando a largo plazo el rendimiento y la salud". Con la creencia de que los valores de toda una vida son transmitidos a la siguiente generación cuando se comparte alimentos bien preparados, Waters comenzó su programa el "Patio de Recreo Comestible" (Edible Schoolyard), en la escuela de estudios de educación media Martín Luther King en Berkeley.

Con el objetivo de enseñar a los niños a cosechar, preparar y compartir sus alimentos, el programa ha demostrado tener un gran éxito, logrando que adictos a la comida rápida, aprendieran a notar la diferencia entre la buena comida y la comida chatarra. Hoy en día, en el jardín de una hectárea de la escuela, se cosechan una inmensa variedad de frutas, verduras y hierbas frescas, y se alienta a los estudiantes a probarlas mientras realizan sus tareas. Un reciente estudio conducido por la Facultad de Medicina de Harvard, descubrió que los estudiantes del primer año del programa de la Escuela Martín Luther King, exhibieron un comportamiento marcadamente mejor, respecto a los hábitos alimenticios, tuvieron menos problemas emocionales, una mayor toma de conciencia de los asuntos ecológicos y un mejor promedio en sus notas escolares en general.

MECHI

CATERING & BOUTIQUE

Conozca nuestra nueva boutique

TELEFONO (598 2) 604 20 38

AV. BOLIVIA 2172

TELEFAX (598 2) 601 07 20

E-mail: boutique@mechiboutique.com

www.mechiboutique.com

Karin Ericsson

Diseño Gourmet

Oriental

Rosas

Campiña

Violetas

El toque que hace la diferencia

Karin Ericsson, es una joven ceramista nacida en Estocolmo. Sus piezas han traspasado fronteras y hoy se ha convertido en el referente más importante de diseño en países como España, Italia, Inglaterra, Francia, Suecia, Australia, Estados Unidos y Japón, por solo mencionar algunos. Su aparición en las revistas de decoración y gastronomía más importantes del mundo (Elle, Vogue, Marie Claire, Gourmet, Bon Apetit, Cuisine & Vins Francés, etc.), han colocado a esta sueca de 37 años en la cima del diseño de vanguardia, en lo que se refiere a elementos destinados a la decoración de mesas y artículos cotidianos.

Las delicadas piezas son hechas a mano, a partir de arcilla de gres, cocidas en horno de barro y pintadas con colorantes que ella misma prepara, a partir de elementos naturales que derivan de frutas y verduras.

Recetario

Gazpacho a la antigua

(Para 4 porciones)

Ingredientes:
Medio kilo de tomates
1 diente de ajo
Sal, a gusto
1 morrón colorado
¼ pepino pelado
150 gramos de miga de pan mojada
6 cucharadas de aceite
6 cucharadas de vinagre
Unos gramos de comino

Procedimiento:
En un mortero grande, se pone un diente de ajo y un poco de sal y se moja con paciencia hasta obtener una pasta muy fina. Se añade un pimiento cortado en tiras finas, medio kilo de tomate en dados, un cuarto de pepino y 150 gramos de miga de pan mojada y escurrida. Se tritura todo con paciencia y se le añaden seis cucharadas de aceite, en chorro fino, como si se montara una mayonesa. Se diluye con agua bien fría hasta lograr la consistencia adecuada y se añaden dos cucharadas de vinagre y unos gramos de comino. Se prueba y se rectifica la sal. Servir en copas o en soperas. Decorar con un goteado de aceite verde o de oliva y con hojas de menta o cualquier otra hierba fresca.

Sopa de espárragos y ostras
(Para 4 porciones)

Ingredientes:
16 ostras
16 espárragos blancos frescos
2 fetas de panceta ahumada
5 cl. de crema de leche líquida
Sal y pimienta blanca recién molida, a gusto

Procedimiento:
Cortar las yemas de los espárragos a siete centímetros de la punta. Cocinar los tallos en agua fresca y sal por aproximadamente 15 minutos. Cuando falten cinco, se añaden las puntas. Cocidos los espárragos, separar las yemas. Procesar los tallos y colocar la pulpa resultante en una ollita a fuego suave. Agregar la crema de leche y cocinar por unos 5 minutos. Mientras, abrir las ostras. Conservar el agua. Fuera del fuego, incorporar el agua de las ostras a la pulpa y batir para homogeneizar. Saltear en una sartén la panceta en juliana. Servir en platos grandes hondos la sopa de espárragos caliente, colocar en el centro de la crema, las ostras, la panceta cortada en juliana y las puntas de espárragos y servir de inmediato.
Las ostras se pueden sustituir almejas frescas.

Anchoitas frescas al aroma de sidra
(Para 4 porciones)

Ingredientes:
24 anchoitas bien frescas
2 dl. de vinagre de sidra
1 dl. de agua
4 dientes de ajo
2 dl. de aceite de oliva
Perejil picado y sal fina

Procedimiento:
Dorar a baja temperatura las láminas de ajo en 1 decilitro de aceite. Limpiar las anchoas, quitando cabezas, tripas y espinas dorsales. Lavar y secar. Depositarlas en una fuente de horno, abiertas en forma de libro y extendidas, de manera que ninguna quede por encima de otra. Rociarlas con el vinagre de sidra y agua; sazonarlas ligeramente y dejarlas marinar durante una hora. Pelar y cortar los ajos en láminas. Transcurrida la hora, escurrir las anchoas por completo. Rociarlas con el aceite y llevar a horno caliente (250º C), durante 2 minutos. Retirar y espolvorear el perejil picado. Rociar las anchoas.

Gazpacho a la antigua
(Para 4 porciones)

Ingredientes:
Medio kilo de tomates
1 diente de ajo
Sal, a gusto
1 morrón colorado
¼ pepino pelado
150 gramos de miga de pan mojada
6 cucharadas de aceite
6 cucharadas de vinagre
Unos gramos de comino

Procedimiento:
En un mortero grande, se pone un diente de ajo y un poco de sal y se moja con paciencia hasta obtener una pasta muy fina. Se añade un pimiento cortado en tiras finas, medio kilo de tomate en dados, un cuarto de pepino y 150 gramos de miga de pan mojada y escurrida. Se tritura todo con paciencia y se le añaden seis cucharadas de aceite, en chorro fino, como si se montara una mayonesa. Se diluye con agua bien fría hasta lograr la consistencia adecuada y se añaden dos cucharadas de vinagre y unos gramos de comino. Se prueba y se rectifica la sal. Servir en copas o en soperas. Decorar con un goteado de aceite verde o de oliva y con hojas de menta o cualquier otra hierba fresca.

24 horas saludables

Según cuenta la leyenda, el nombre del famoso "refuerzo o emparedado" surge alrededor del año 1760 en Londres, a raíz del "Conde de Sandwich", un noble que al pasar varias horas en la mesa de juego, ordenaba a los cocineros de un Famoso Club Londinense que le sirvieran un filete con sal entre dos piezas de pan, para comerlo mientras jugaba. Su plato se hizo tan popular que la gente lo pedía diciendo: "ponme lo mismo que a Sandwich". Así parece haberse popularizado este invento hoy conocido en todo el mundo. Haciendo honor a Sándwich, el destacado chef vasco Borja Blázquez diseñó para una mundialmente famosa empresa panificadora, un refuerzo para cada integrante de la familia, brindando a cada uno una opción balanceada, con las proteínas, carbohidratos y vitaminas necesarios, pese a la rapidez de su elaboración e ingesta. Gentileza CSNET - Consultora Sudamericana

Internacional

Ingredientes:

2 rebanadas de pan de salvado
1/2 cucharada de mayonesa
1/2 cucharada de mostaza
1 pepino agridulce
4 rebanadas de pastrammi

Procedimiento:

Mezclar la mayonesa y la mostaza, untar en una rebanada de pan. Agregar el pepino agridulce cortado en rodajas y el pastrammi. Llevar a horno precalentado por cuatro minutos y servir.

Fast and Good

Ingredientes:

2 rebanadas de pan de salvado
1 filete de vacuno
4 rodajas de zanahoria
2 rodajas de zapallito
2 rodajas de tomate
Aceite de oliva
1/2 cucharada de mayonesa
1/2 cucharada de queso crema untable
Una pizca de orégano

Procedimiento:

Asar la zanahoria y el zapallito cortado en rodajas en horno precalentado a 180º con un hilo de aceite de oliva. Cocinar el filete vacuno en sartén u horno, también con aceite. Mezclar el queso crema con la mayonesa y el orégano. Untar una rebanada de pan con la preparación. Sobre ésta, disponer las verduras y la carne terminando con la otra rebanada.

Un Buen Equilibrio

Ingredientes:

2 rebanadas de pan de Salvado
1 cucharada de mayonesa
1 cucharada de queso crema untable
Una pizca de cilantro
1 palmito
3 rodajas de tomate
2 rebanadas de pavita
1 hilo de aceite de oliva
1 palta
1 pizca de semillas de ajonjolí

Procedimiento:

Mezclar el queso crema con la mayonesa en partes iguales. Agregar el cilantro, las semillas de ajonjolí y untar una rebanada. Disponer encima el palmito en rodajas, el tomate, la pavita, la palta fileteada y un hilo de aceite de oliva. Terminar con la otra rebanada.de pan.

Energético

Ingredientes:

2 rebanadas de pan integral
120 grs. de pollo en láminas
1/2 cucharada de mayonesa
1/2 cucharada de queso crema
Una pizca de orégano fresco o seco
4 hojas de espinaca
1 lámina de queso port salud
3 rodajas finas de tomate
Un hilo de aceite de oliva

Procedimiento:

Cortar el pollo en fetas, cocinarlo un minuto de cada lado en una sartén con un poco de aceite de oliva y salarlo levemente. Mezclar la mayonesa con el queso crema y orégano, untar en una rebanada de pan y disponer encima las fetas de pollo cocido. Colocar encima hojas de espinaca, queso, tomate y terminar con la otra rebanada. de pan.

Sushi

Un Arte Culinario

Por Danny Sadi - Sushimaker

La cocina japonesa se ha definido siempre como un arte y es cierto.
El arte de la exquisita simplicidad, del orden y de la armonía, que hace que cuanto más se la conozca más se la aprecie.
Los japoneses son atentos, cuidadosos con las formas y se muestran modestos con el objeto de dar una imagen agradable, correcta y cordial.
Del mismo modo, es primordial en el arte culinario nipón que los platos sean agradables a la vista.
El color, la frescura de los alimentos, las combinaciones estéticas y nutritivas, son fundamentales. Se suele decir que la comida japonesa se come con los ojos, ya que la presentación tiene casi el mismo valor que la comida en si.
Más tarde satisfacer el estómago. Si el comensal comprueba que el abanico de colores se corresponde con un sinfín de deliciosos sabores, más agradables al gusto que lo que habían sido a la vista, habremos cumplido el cometido con mucho éxito.
La cocina japonesa es un arte sostenido en tres puntales: tiempo, calidad de las materias y presentación, sumado al máximo respeto por el sabor de cada ingrediente.
Debemos tener en cuenta, que todo es indispensable para llevar a cabo un verdadero plato al estilo japonés.

¿Qué es el sushi?

Todo lo que contenga arroz de medio grano aromatizado con vinagre condimentado y acompañado de un relleno o cobertura de pescado crudo, marinado o cocido, marisco, hortalizas o huevo.

Historia del Sushi

No se conoce exactamente la fecha en que se invento el sushi, aunque el pescado ya se encurtía con arroz en Asia en el siglo V a.C.
Se dice que el sushi llegó a Japón en el siglo IV a.C. con la introducción del cultivo del arroz, mientras que según otras opiniones esta práctica se empezó a ejercer en el siglo VII d.C.
Lo que si se cree con firmeza es que nació como un método de conservar el pescado, y se lo denominaba NAREZUSHI (no es exclusivo de Japón, sino que se encuentra también en varios países del sudeste asiático), y se preparaba con arroz y pescado intercalados en capas guardados en grandes cantaros con peso sobre la tapa y se dejaba fermentar un año entero. Se retiraba el arroz que pasaba a ser considerado un desperdicio. Este pescado generalmente se enviaba a Kioto, la capital, como pago de impuestos. En Japón el Narezushi más conocido es el Funazushi (el prefijo cambia según el tipo de pesca). A diferencia del sushi moderno, no posee un sabor especialmente popular.
Hasta principios del siglo XVII el sushi todavía se prensaba en una caja y el pescado no se consumía crudo, y se lo denominaba OSHIZUSHI. Recién allí tiene su origen el NIGUIRI llamado en ese entonces edomaesushi. Luego apareció el Makisu que es una esterilla hecha de tiras muy finas de bambú para enrollar cosas que se utiliza fundamentalmente para hacer MAKIZUSHI.
Una vez conocido el sushi en América del Norte se inventa el maki y se le da paso al roll o uramaki además de agregarse ingredientes típicos de la región como por ejemplo la palta, el queso philadelphia y el kani-kama.

Viví vos también tu Martini Sunset

El pasado sábado 6 de enero, se desarrolló otro espectacular MARTINI SUNSET en una nueva edición del Gran Premio Ramírez en Maroñas. Nuestros invitados vivieron un momento único, disfrutando de todo el sabor de Martini con hielo y limón, en este primer MARTINI SUNSET DEL 2007. Disfrutá vos también los increíbles atardeceres que están por venir con tu grupo de amigos o tu pareja y hacé de tu MARTINI SUNSET ese momento único del día.
Convertí tu próximo atardecer en tu MARTINI SUNSET.

1

2

3

4

1. Andrea Gómez y Stefano Cassini
2. Miguel Ángel Tuana
3. Leonardo Levinas con azafatas
4. Ma. Luisa Sitarella, Mariela Petraglia, Inés Hughes
5. Héctor Berruti, Verónica Olarreaga
6. Marcelo Calcagno y Ayhesa Marta

5

CON MODERACIÓN ES MEJOR. PROMOCIÓN ÚNICAMENTE PARA MAYORES DE 18 AÑOS. -16% Alc. / Vol.-
MARTINI Y SU LOGO SON MARCAS REGISTRADAS © 2006
ELABORADO Y DISTRIBUIDO POR BACARDI-MARTINI URUGUAY S.A

6

150 años

Bodega Los Cerros de San Juan

Para festejar: un libro y un vino especial

En los salones del Palacio Santos, sede del Ministerio de Relaciones Exteriores, Bodega Los Cerros de San Juan S.A., Monumento Histórico del Uruguay, conmemoró su 150 Aniversario.
Para celebrar, lanzó el libro "Los Cerros de San Juan. 150 años de historia uruguaya", y el vino Celebración 150, especialmente diseñado para rendir homenaje a este hito histórico.
El libro, que ya está a la venta en las principales librerías, cuenta con las firmas de Carlos Altezor, Alcides Beretta Curi, Jorge Caggiani, Estela de Frutos, Milton Fornaro, Hugo García Robles, Mario Mazzeo, Angélica Vitale Parra y Alfonso Zorrilla. "Los Cerros de San Juan. 150 años de historia uruguaya", con ilustraciones a todo color, reconstruye el extenso período que se inició a mediados del siglo XIX y continúa con toda pujanza proyectándose al futuro.
El vino Celebración 150 es una Gran Cuvée, cosecha 1997, de dos variedades emblemáticas del establecimiento, Tannat y Cabernet Sauvignon, las más antiguas, representativas y de alta expresión. Este gran reserva nació en marzo de 1997 y vivió sus dos primeros años en barricas nuevas de roble francés. Desde 1999 habitó la botella que lo contiene, hasta ver la luz en 2004. Su tapón original de corcho natural de primera calidad fue cambiado en mayo de 2003, para asegurar la larga vida que augura este vino.

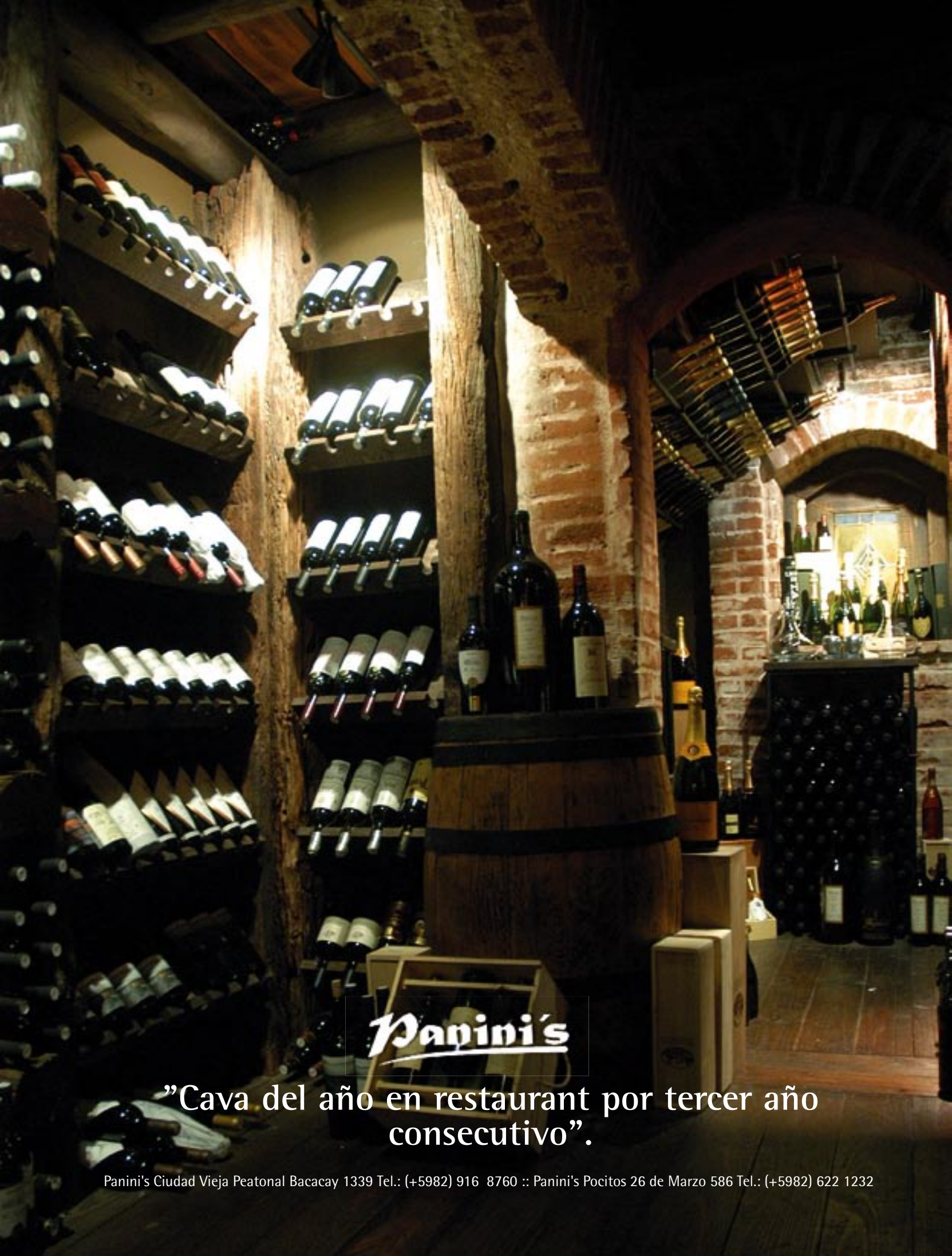
Con el espíritu de avance que los caracteriza, la familia Terra, lanzó al mercado dos nuevos varietales, con el sello indiscutible de Los Cerros de San Juan.

Lahusen – Gewürztraminer 2006

Como homenaje a la Familia Lahusen, fundadora del Establecimiento los Cerros de San Juan en 1854, la familia Terra (hoy propietaria del viñedo) desarrolló en el 2004 un vino elaborado en base a la variedad de uva alsaciana Gewürztraminer, un vino de "estilo alemán", como los predecesores de estas tierras.
Presentado en botella flauta y moderna etiqueta, este vino fue lanzado para los 150 años de la bodega, como vino joven del año de gran expresión aromática y agradable presencia en boca, de amplia aplicación gastronómica.
Este varietal es cosechado en Los Cerros de San Juan desde comienzos del siglo XX, puesto que viajó con la familia Lahusen cuando emigraron de Bremen (Alemania), pero recién a partir de 1989 se presentó al mercado bajo la marca "Traminer".
La nueva cosecha 2006, se caracteriza por ser muy floral en su expresión aromática, fresco, dulce a los labios y perdurable. Se bebe frío -10 ºC-, abre la comida y la acompaña.

Espumoso Natural Rose Pinot Noir 2004

Para los Cerros de San Juan, el Espumoso Natural Rose nace como su primer cosecha de champagne rosado, un espumante de alta calidad, superior y único.
El desarrollo de este producto estuvo a cargo de los reconocidos enólogos, Estela de Frutos y el argentino Juan Carlos Rodríguez Villa (asesor de Los Cerros de San Juan), quienes seleccionaron del varietal Pinot Noir (portado por los Lahusen desde Alemania a fines del siglo XIX), la cosecha del año 2004.
Ideal para acompañar un gran abanico gastronómico, como aperitivo con canapés y sándwiches; con la cena o el almuerzo con carnes, pastas, pescados, quesos, charcutería fina y patés; o, a la hora del postre con chocolate o tartas de fruta.
De producción limitada, este espumoso se venderá exclusivamente en tiendas de vinos.



”Cava del año en restaurant por tercer año consecutivo”.

Panini's Ciudad Vieja Peatonal Bacacay 1339 Tel.: (+5982) 916 8760 :: Panini's Pocitos 26 de Marzo 586 Tel.: (+5982) 622 1232

Novedades

Turismo Enológico de interés Nacional

El 5 de enero de 2007 fue finalmente aprobado por el Poder Ejecutivo el decreto Nº 18.088, que fuera firmado por el Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General, el pasado 20 de diciembre de 2006. En el mismo se declara al Turismo Enológico de interés turístico nacional, y se designa como "Día de la Vendimia", el segundo sábado de marzo de cada año. Del mismo modo, otorga la organización de la Fiesta Nacional de la Vendimia a una comisión nombrada por el Consejo del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI), y establece a la ciudad de Las Piedras como sede de su desfile inaugural, a realizarse luego de electa la Reina Nacional.

Cuvée Castelar

Entre los 24 mejores del mundo

El espumoso Cuvée Castelar Extra Brut de Establecimiento Juanicó consiguió en el 2006 la medalla de Oro en el prestigio concurso internacional Effervescents-du-Monde, mayor galardón entregado por la organización. Cuvée Castelar Extra Brut es hoy, uno de los mejores 24 vinos espumosos del mundo y el único que se puede adquirir en nuestro país. El reconocido concurso Effervescents-du-Monde, fue realizado en Dijon, Francia (Borgoña) los pasados 9 y 10 de noviembre de 2006. Este certamen analiza cualitativa y estrictamente más de 340 espumantes de más de 20 países, con un panel de más de 30 expertos franceses y otros tantos del resto del mundo, siguiendo las reglas de las competencias internacionales de vinos (ENO 2/94) y con estricta aplicación de la ISO 9002 de Aseguramiento de Calidad. En 2004 y 2005, Cuvée Castelar obtuvo medalla de plata, hoy Juanicó no solo repite la hazaña de colocar un espumoso uruguayo en el escenario mundial, sino que lo corona como El Mejor, junto a ejemplares de Australia, Brasil, España, Alemania, Italia, Suiza y por supuesto, Francia. Más información: www.effervescents-du-monde.com / www.juanico.com.

Viento en popa para Juanicó

Es costumbre ofrendar un buen vino junto a la botadura de un barco para augurarle buenos vientos... para ello Establecimiento Juanicó invitó a los principales restaurantes de Punta del Este a descorchar los nuevos Don Pascual sobre el Velero Escuela Capitán Miranda como presagio de una fantástica temporada.

Ysern

Cabernet – Cabernet 2004 de Bodegas Carrau

Resultado del estudio que lleva adelante la familia Carrau desde hace más de tres décadas, la bodega creó un nuevo exponente de su línea, creado con las uvas de sus viñedos en Las Violetas –Canelones- y Cerro Chapeu –Rivera-, obteniendo Ysern, un Cabernet Sauvignon de alta expresión y calidad. Compuesto por un 60% de Cerro Chapeu y un 40% de Las Violetas, este vino debe su nombre a Margarita Ysern, quien se casara en 1680 con Jaime Carrau en Cataluña, España. Según cuenta la historia, ella fue de gran influencia para que la familia Carrau, hasta entonces de tradición naviera, volcara a principios de 1700, su intereses hacia la viticultura. Con alta concentración varietal y vinificaciones separadas en las dos bodegas, este Cabernet fue criado en 38 barricas de roble francés de segundo vino durante 15 meses y embotellado el 8 de setiembre de 2005. Luego de esta espera, Ysern se encuentra finalmente en su justa madurez para expresar toda la elegancia y complejidad de su estilo, presentando además un gran potencial para los próximos 5 años.
Se recomienda maridarlo con pastas, carnes magras suaves y todo tipo de vegetales horneados, y servir a 18º en copas de gran tamaño.

Diccionario del Beber

Atole y Champurrado

Bebida popular mejicana de origen prehispánico. En su forma original era una cocción azucarada de harina de maíz en agua, en proporciones tales que al final de la cocción el resultado tenga una moderada viscosidad. Es muy común que sea condimentada antes de la cocción con especies aromáticas (cacao, vainilla, canela) y otros saborizantes (jugo de frutas dulces, leche).

El champurrado es una variación del atole hecha a base de masa de maíz, chocolate y leche o agua con un toque de canela.

Cachaça

El aguardiente Cachaça, es la bebida más típica de Brasil. Se elabora a partir de la fermentación del jugo de la caña de azúcar (llamado melaza), posteriormente destilado en alambiques tradicionales llegando así a obtener un aguardiente que será embotellado o conservado en madera. En el siglo XVI los portugueses llevaron la caña de azúcar al Brasil, y gracias al clima favorable el producto se convirtió en la base de la economía brasilera hasta el siglo XX. El antecesor de la Cachaça era un líquido fermentado que tomaban los esclavos en las plantaciones de caña de azúcar que respondía al nombre de cagaça. En Brasil existen más de 4.000 marcas diferentes. La cachaça artesanal es producida por miles de pequeños productores, siendo considerados como los mejores los del estado de Minas Gerais. La cachaça industrial es elaborada por medianos y grandes productores principalmente ubicados en las afueras de San Pablo. Su graduación alcohólica llega a los 40 grados.

Caldo de caña

El caldo de caña es una bebida tradicional del Brasil proveniente de las cañas de la zona de Cacapava. La época en la que más se vende y aparecen más carritos ambulantes, es de noviembre a abril, por el calor del verano.

El caldo de caña se vende de tres formas distintas: solo, con jugo de ananá (abacaxi) o con jugo de lima.

Caipiriña

La caipirinha o caipiriña es una bebida alcohólica (cóctel) de sabor consistente, elaborada a base de cachaça, limones, azúcar y hielo. Para la preparación de un vaso de la bebida se corta un limón sin pelarlo, en trozos de tamaño mediano, después se le añaden una o dos cucharadas de azúcar blanca o refinada, los trozos del limón son livianamente exprimidos, generalmente con un mortero. Después se le vierte a la mezcla el hielo previamente despedazado en trocitos o cubitos, entre 20-50 ml. de cachaça y se agita. La bebida se sirve en vasos. Debido a que la bebida se ha popularizado en casi todo el mundo, existen diferentes variantes de la misma. En algunas partes se prepara con azúcar morena en vez de blanca y, a veces, se sustituye la cachaça por el vodka, tomando entonces el nombre de caipiroshka, o por el ron, en cuyo caso se le conoce como caipirissi.

Fernet cola

Bebida italiana a base de hierbas. Fernet es un licor amargo producido de hierbas mediterráneas, son 14 las hierbas utilizadas, y la que más predomina es la genciana, que le da ese típico sabor amargo. Se añaden también manzanilla y cáscaras de naranja. Maceradas en alcohol, filtradas y añejadas en grandes cubas y toneles de roble de Eslovenia. Este trago posee una deliciosa simpleza solo o combinando con una bebida cola, consiguiendo una bebida refrescante y divertida, típicamente argentina.

Gin

Ingleses y holandeses compiten en la autoría de este spirit viril, adusto e incoloro. Lo que es cierto es que hay tres tipos: el holandés, la ginebra, y el gin inglés. El gin se produce a través de un aguardiente de cereal neutro y se redestila con varios aromatizantes, llamados botánicos. Cada casa tiene sus propios y secretos botánicos, que diferencian a un gin de otro. Pero siempre el enebro es el ingrediente esencial.

Cuando el terruño define...

Texto y foto: Daniel Arraspide (Sommelier)

El tannat, nuestro vino insignia, bajo la lupa de los enólogos más representativos de la vitivinicultura de la región.

Durante el 27 y hasta el 30 de noviembre pasado se llevo a cabo el segundo concurso TANNAT AL MUNDO, convocado por la Asociación de Enólogos del Uruguay, con el aval de la Organización Internacional de la Viña y el Vino,y el apoyo técnico de INAVI.

En esta oportunidad, a diferencia de la anterior edición 2004, el concurso adquirió carácter internacional, pudiendo participar del mismo bodegas uruguayas y extranjeras que elaboran la variedad tannat, tanto en su forma varietal, o como parte de algún corte con otras cepas, siendo el tannat la principal.

La respuesta a la convocatoria fue buena, y dentro de los países participantes encontramos a Brasil, Argentina, y Perú. De todas formas, de un total de 125 muestras, el 90 % correspondía a vinos nacionales.

Lamentablemente no se presentaron a concurso productores de la zona de donde es originario el tannat: Madiran (sudoeste de Francia).

El panel de catadores, integrado solo por enólogos trabajó arduamente durante dos días, encargándose de calificar, mediante una evaluación a ciegas las muestras presentadas.

Los vinos que obtuvieron puntuación más alta fueron quienes recibieron las correspondientes premiaciones, divididos en dos categorías: TERRUÑO DE PLATA, y TERRUÑO DE ORO.

Fueron 26 los vinos que calificaron para TERRUÑO DE PLATA, de los cuales 24 correspondían a vinos nacionales, 1 a un vino brasileño, y otro a un vino argentino.

En el caso de TERRUÑO DE ORO, el mayor galardón posible en este concurso; de un total de 12 vinos premiados, 11 fueron nacionales y el restante brasileño.

Cave destacar que si bien la participación de productores del exterior fue bastante acotada con respecto al numero de participantes nacionales, también a nuestros vecinos más próximos el tannat les esta dando relativas satisfacciones. Sin embargo, todavía se la puede considerar una variedad un tanto experimental o nueva para ellos.

En Uruguay se la cultiva desde 1870, cuando Pascual Harriague, inmigrante de origen vasco, radicado en Salto, plantó los primeros esquejes de la variedad.

Un amigo suyo, conocido como Lorda, también emigrante vasco, que residía al otro lado del río Uruguay, en Concordia, había tenido buenos resultados al cultivar estas uvas, y le sugirió a Harriague que probara con ellas.

Los resultados fueron satisfactorios en mediano plazo, y luego aquel vino casi negro, recio y potente tomó el nombre de su hacedor; pues por prácticamente casi una década se lo conoció como el vino"Harriague". Pasaron años para que la uva tannat se tipificara por su nombre propio, y más años aún para llegar a posicionarse como uno de los vinos tintos más vendidos o "de moda" en el Uruguay.

La variedad encontró su terruño, y se supo adaptar al clima, el que no siempre es del todo benévolo, pues recordemos que es común que en el Uruguay llueva en temporada de vendimia, disminuyendo las posibilidades de conseguir un producto optimo. A pesar de ello, nuestra tannat resiste las inclemencias climáticas y se comporta muy bien casi todos los años, dando vinos desde buenos a excelentes.

Claro que para llegar al nivel de calidad al que hoy estamos acostumbrados, se tuvo que trabajar y mucho, cambiando de un producto, que como suele decir la Ingeniera Agrónoma Estela de Frutos fue "de la lija al terciopelo", permitiéndonos hoy disfrutar de un vino joven y sin demasiada guarda, a los pocos meses de haberse elaborado; pero por sobre todas las cosas, sin tener que apretar los dientes y sentir esa rugosidad en el paladar que antes era tan habitual en estos vinos.

En cuanto al concurso, cave agregar que el carácter del mismo contribuye a la difusión de nuestros vinos, dentro del país, y principalmente fuera de el, logrando de esta forma contribuir con la creación de una imagen país, imagen que hoy por hoy no está definida como tal, y que es necesaria si queremos incrementar nuestras exportaciones de vinos finos y tener presencia en el exterior.

Indudablemente, nuestros vinos tannat hablan a las claras de su potencial en cuanto a calidad y diferenciación frente a otros vinos de la misma variedad, de otros terruños, cercanos ó lejanos, seguramente muy buenos, pero diferentes.

Durante el paso de los años, enólogos, bodegueros, agrónomos y científicos, aprendieron a escuchar la demanda del consumidor y supieron pulir todas las asperezas de aquellos vinos de otrora, transformando a nuestro tannat en un producto apetecible de nuevos paladares deseosos de probar algo diferente.

Resta educar al consumidor para que entienda cómo es el tannat y pueda disfrutarlo plenamente y se anime a probar nuevos productos, vinificaciones diferentes, desde aromáticos rosados, hasta espumosos naturales y licorosos al estilo de oporto.

Sigamos en la senda, aún hay un largo camino por transitar.

Los Caminos del Vino

En un esfuerzo por instalar definitivamente en el país el enoturismo, más de 20 Bodegas y Viñedos familiares se unieron para dar a conocer el Uruguay, con circuitos turísticos denominados "Los Caminos del Vino".

Fruto de la Asociación de Turismo Enológico del Uruguay, esta nueva propuesta tiene como fin, difundir la identidad cultural nacional, y el trabajo y pasión por la vinicultura de las principales bodegas del Uruguay.

Los establecimientos se encuentran en distintas zonas del país (Montevideo, Canelones, Maldonado, Colonia, Rivera y Salto), y juntos forman en esencia, una pluralidad de ofertas para los visitantes. Esta diversidad, viéndola como la capacidad del público en general de poder conocer a cada establecimiento, sus particularidades e historia, es el motor de cada participante y la razón de ser de la Asociación.

Hoy, Los Caminos del Vino -un cúmulo de circuitos turísticos que incorporan a todas las bodegas integrantes-, luego de trabajo firme -mejorando instalaciones, construyendo y reciclando edificios, construyendo nuevas salas de degustación, museos del vino, restaurantes, y boutiques con productos exclusivos-, se ofrece como uno de los paseos más interesantes de nuestro país.

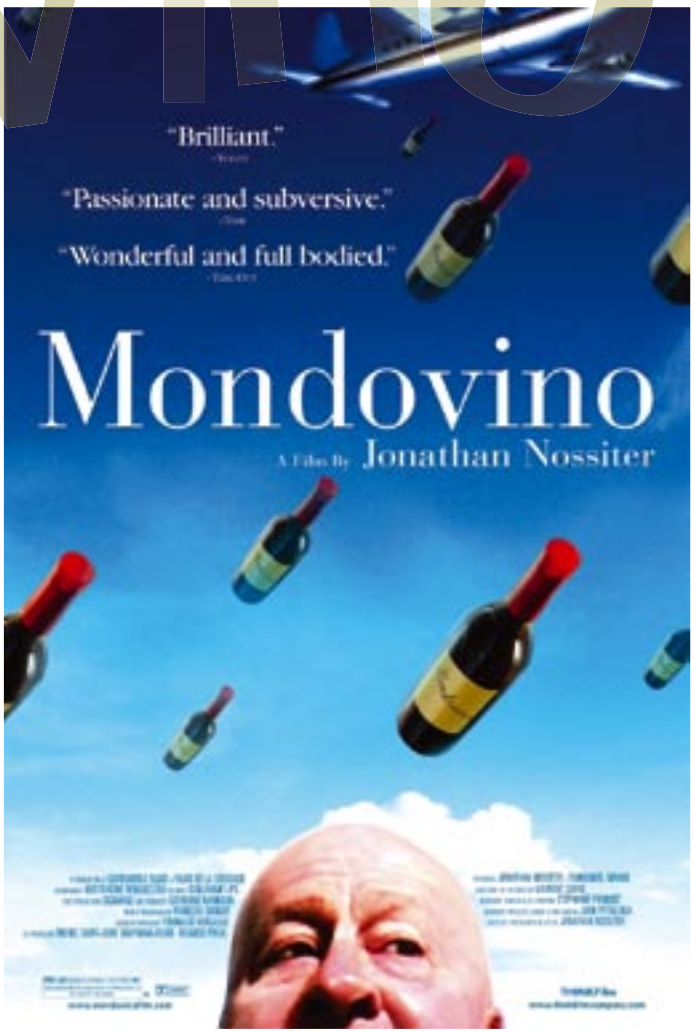
Asociación de Turismo Enológico: Bodega Alto de la Ballena, Bodega Bouza, Bodega Carlos Pizzorno, Bodegas Carrau, Bodega de Lucca, Bodega Marichal, Bodega Santa Rosa, Bodegas Castillo Viejo, Bodegas Pisano, Establecimiento Juanico, Viñedo de los Vientos, Los Cerros de San Juan, Bodega H. Stagnari, Viña Varela Zarranz, Viñedos y Bodega Filgueira, Antigua Bodega Stagnari, Bodega Irurtia.

CONTACTO: Cel. 099 149 662 / info@uruguaywinetours.com
www.uruguaywinetours.com

Fotógrafo: Hironori MIKAMI

Llegó Mondovino a Uruguay

No debemos perder el sabor de la pascualina de la abuela



Mondovino es un viaje en busca del espíritu del vino. A lo largo de una hora y media, Jonathan Nossiter recorre tres continentes, Norteamérica (Napa Valley), Europa (Francia e Italia) y Sudamérica (Argentina), en el intento de reencontrarse con los verdaderos sabores del Terroir (terruño). Descubriendo, casi sin proponérselo, que hoy el vino se encuentra en una encrucijada: seguir las reglas del mercado de consumo que globaliza de manera artificial los sabores o mantenerse fieles a los aportes de la tierra y la uva, inestable, cambiante y única. Mostrando además, un conflicto aún mayor, el económico, enfrentando al pequeño productor con el monstruo industrial.

Nacionalidad: Argentina-Francia-Italia-USA
Género: Documental
Duración: 135 m.
Dirección: Jonathan Nossiter
Producción: Emmanuel Giraud / Jonathan Nossiter
Guión: Jonathan Nossiter
Fotografía: Jonathan Nossiter
Música: Jonathan Nossiter
Productor Asociado, Sonido y Segunda Cámara: Juan Pittaluga
Co-productores: Michel Saint-Jean, Diaphana Films y Ricardo Preve

---

Luego de un éxito indiscutido en el mundo y del reconocimiento internacional, se exhibió finalmente en el Hotel Mantra Resort & Spa en Manantiales, el documental Mondovino, apoyado por la boutique de vinos Terra y Vino y el Parador La Huella

Producido, sonorizado y filmado por el cineasta uruguayo Juan Pittaluga; co-producido por Ricardo Preve, un argentino que reside gran parte del año en José Ignacio; y concebido y dirigido por Jonathan Nossiter, un cineasta y sommelier norteamericano que ama Uruguay y además vive en Brasil, estuvieron presentes en la esperada proyección, a la que asistieron los bodegueros más reconocidos del país y la prensa especializada.

Convocada para este gran acontecimiento, Comer & Beber conversó con estos tres amantes del vino y el arte, sobre las motivaciones de la película, las acaloradas consecuencias y el alma del vino uruguayo.

Juan Pittaluga

¿Por qué exhibir la película ahora?

Martin Pittaluga, mi hermano y Guzmán Artagaveytia, querían traer la película desde hace tiempo, porque se sienten cercanos a su espíritu, y desde su Parador, La Huella, defienden esa misma manera de comer y beber que refleja Mondovino. Poder proyectarla hoy, con su apoyo y el de la gente de Tierra y Vino, hace que el orgullo sea aún mayor.

¿Cuál es para tí el espíritu de esta película?

Para mí, es cada vez más importante tener cuidado con la modernización que vive el vino, porque está destruyendo las tradiciones. Industrializar los productos y utilizar recetas mágicas en función de los gustos de los consumidores, echa por tierra la historia de los viñedos y la particularidad de cada *terroir*. Como mostramos en la película, esto fue lo que hicieron Robert Parker (una de las narices más preciadas del mundo, escritor y crítico de vinos. Se dice que un buen puntaje de Parker es la puerta de entrada al mercado norteamericano), y Michel Rolland (enólogo y asesor de viñedos, gran responsable de la creación de los nuevos vinos de calidad, producto de sus maravillosas recetas que hipnotizan los paladares de las masas de consumidores), al manejar los sabores de los vinos en todo el globo, recomendando por ejemplo, que se agregue azúcar al vino, un gusto absolutamente infantil. Claro, también hay que entender que ellos son los productores de las grandes ventas.

Me da miedo que desaparezca el gusto del vino uruguayo, que se "macdonalice" como producto de lujo, porque lo que se vende hoy en el mundo es una estafa al consumidor, se venden botellas a 400 dólares de productos en serie. De la misma manera, bodegas con cuatro generaciones de existencia hacen lo que sea por tener una nota de 97% con Robert Parker, porque saben que inmediatamente venden en Estados Unidos. Quisimos mostrar, sobre todo, que gracias a este fenómeno meramente comercial, lo que se pierde es el "sabor a la pascualina de la abuela".

¿Plasmaron su sueño?

Jonathan quiso hacer esta película y consiguió algo milagroso, poner el debate sobre la mesa, y la prueba está que ni Rolland, ni Parker nos abren la puerta, quizás porque no se imaginaban que alguien los iba cuestionar nunca.

¿Siendo uruguayo cómo se te despierta la pasión por el cine?

Tengo 46 años y vivo hace 16 en París, fue allí donde comencé a estudiar cine, pero me gusta venir a filmar acá. Estoy a punto de comenzar el rodaje de una nueva película en la costa que se va a llamar "Punta del Este", y trata sobre un chico que viene al país a buscar oportunidades. El Este me atrae mucho por su acumulación de culturas.

Jonathan Nossiter

¿Con Mondovino buscabas generar un cambio?

No, fue una búsqueda personal, y partió del encuentro entre padres e hijos, no hubo un plan maestro. Desde Cannes he tenido una reacción genial en el mundo del vino, pero no lo busqué.

¿Cómo ves a los vinos uruguayos como cineasta, sommelier y escritor?

Tengo miedo de que Uruguay haya perdido su nacionalidad, porque lo que he probado estos días me desilusionó un poco. Estoy viviendo en Brasil, y allí veo la misma cosa. Están frente a elección ética y cultural de hacer vinos para el mercado de consumo o para los verdaderos enófilos. En esta época somos capaces de destruir la tradición de años en una sola cosecha. También sé que para mí es fácil de decir porque mi vida depende del cine y no del vino. Pero quiero que tanto en Brasil como aquí se den cuenta que es una pelea perdida, porque no pueden competir con el volumen de producción argentino ni chileno.

Me da mucha pena por estos vinos de roble, dulces, encorpados, creados en servicio del consumidor de centro comercial, porque han perdido el sabor de sus terruños. De las botellas que hemos abierto en estos días, se salvan pocos, el Tannat "Vieja Parcela" es uno de ellos, porque aún se puede apreciar esa acidez y aspereza, típica de la cepa.

Nosotros de alguna manera predicamos una filosofía donde hay un dialogo entre el paladar y las personas. Un ejemplo claro de esta disociación es Argentina por ejemplo, quizás porque hay más plata y menos ética, al violar los terruños más antiguos de América, 300 años "rollandisados".

Por otro lado, veo también que en Uruguay, pese a que hay una cultura impresionante, no se traslada al vino, hay restaurantes con platos exquisitos, a la altura de cualquier restaurante francés, que no tienen una carta de vinos lo suficientemente amplia como para acompañarlos. Como sabemos, en cualquier arte si haces algo solo por consentir a los demás, estás muerto. Aquí pasa lo mismo, no es tarea del consumidor elegir qué vino debe vender el restaurante, sino del productor. Al cliente hay que enseñarle a tomar.

¿Cuál es el camino entonces?

Hay mucha gente cansadísima de "la misma mierda" por ejemplo, un señor en Estados Unidos se hizo multimillonario por vender productos originales. Esto es ideal para un mercado como el uruguayo que nunca va a vender por cantidad.

Ricardo Preve

¿Por qué decidiste involucrarte con el proyecto?
Me gustó la gente que estaba involucrada y decidí, como en muchas otras oportunidades en que tuve que elegir en la vida, que lo más importante es asociarse con buena gente, en lo posible también con talento. Me atrajo la posibilidad de trabajar con Jonathan, un director ya establecido, y con Juan quien era bastante novato en ese momento, pero me parecía una persona de mucha sensibilidad y talento.

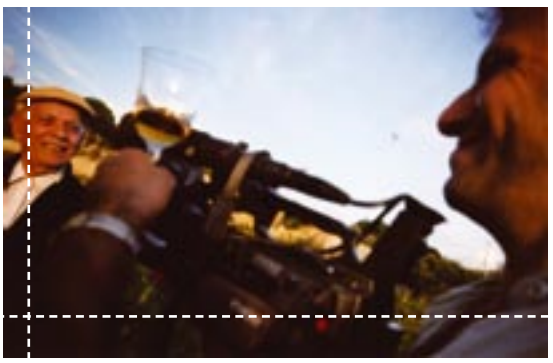
¿Ya conocías a Jonathan y a Juan?
Lo conocí a Jonathan primero, por el 2000 o 2001, en una cena en Charlottesville, Virginia donde yo vivía. Era Febrero (invierno en Estados Unidos) y el estaba bronceado, le pregunté de dónde venia y me dijo que de José Ignacio en Uruguay.

No lo podía creer, mi lugar favorito en el mundo, y encima resultó ser hermano de Martín del parador La Huella, un gran amigo. Un tiempo después, cuando empezó lo de Mondovino yo pasaba por París, por otra película que estaba haciendo, Jonathan me contó del proyecto y me sumé enseguida.

¿Cuáles son tus conclusiones personales de la película?
Me considero muy afortunado de haber podido participar, al margen del éxito crítico y de taquilla, y más allá de todos los premios, me dio mucha alegría conocerlos a Juan y Jonathan, y haber podido aprender mucho de ellos. Mondovino fue realmente una experiencia mágica, un pequeño documental que terminó siendo algo muy importante para todos nosotros.

Juan Pittaluga

Juan Pittaluga es uno más de los éxitosos uruguayos que triunfan por el mundo. Nacido en Madrid, es hijo de un fallecido diplomático de nuestro país y una activista feminista, creció entre España, Uruguay, Canadá, Suiza y Bélgica. Estudió Sociología en Uruguay, Brasil y se diplomó en Francia en l'École des Hautes Etudes en Sciences. Sus películas se centran fundamentalmente en Montevideo y en las playas de José Ignacio. Dirigió y escribió "Orlando Vargas" (film realizado en homenaje a su padre), el cortometraje Rêver y co-produjo, filmó y sonorizó Mondovino, junto a Jonathan Nossiter, entre otros.



Jonathan Nossiter

Hijo de un periodista, Jonathan Nossiter nació en Estados Unidos, y se crió en Francia, Inglaterra, Italia, Grecia e India. Actualmente vive en Brasil.
Dirigió tres películas antes de Mondovino, Resident alien (1991), Sunday (1997) y Signs & wonders (2000), recibiendo con ellas innumerables satisfacciones y premios en festivales de gran importancia internacional. Se formó en pintura en el Instituto de Bellas Artes de París y en el Art Institute de San Francisco, estudió griego antiguo en el Dartmouth College (Senior Fellow) y también fue ayudante en el teatro inglés (The Newcastle Playhouse, King's Head). Sommelier entrenado, Nossiter hoy desarrolla cartas de vinos y entrena al personal de varios restaurantes neoyorquinos, como "Balthazar", "Rice" y "Pravda"; al tiempo que escribe artículos sobre vino en publicaciones como el "New York Magazines", "Food & Wine" y "Forward".

Ricardo Preve

Empezó a hacer cine en el 2001, cuando se quedó sin trabajo por la crisis en Argentina. Para él fue lo mejor que me pasó en la vida. Primero produjo películas para aprender, además de Mondovino, produjo ADIOS QUERIDA LUNA de Fernando Spiner, TANGO UN GIRO EXTRAÑO de Mercedes García Guevara, y SUMMER RUNNING de Scott McTavish. Luego comenzó a dirigir e hizo CHAGAS UN MAL ESCONDIDO, un documental acerca del Mal de Chagas, con el que tuvo la suerte de viajar por todo el mundo hablando de la enfermedad. En la actualidad, está filmando una trilogía de cortos (LA NOCHE ANTES) que son obras de teatro filmadas acerca de las últimas noches en las vidas de Martín Guemes, Anita Garibaldi, y Thomas Jefferson.

AGUA TÓNICA con historia

Paso de los Toros

Una bebida uruguaya con toque inglés

¿Quién diría que el encuentro entre un Químico montevideano y un inglés en una ciudad del interior del Uruguay daría nacimiento a una bebida con resonancia mundial? La casi octogenaria Paso de los Toros tiene mucho para contar.

En la década de 1920, la ciudad de Paso de los Toros contaba con una población de unos 8.000 habitantes. A ellos fueron a sumarse dos: Rómulo Mangini, estudiante de Química en Montevideo, para trabajar en un comercio que la familia de su esposa tenía allí y Jorge Jones, un inglés llegado a la localidad junto con los ferrocarriles (según dicen también fue quien llevó el primer automóvil y la primera pelota a Paso de los Toros). Al poco tiempo, el químico instaló una fábrica de soda ,extendiendo la producción a jabones ("Teru-Teru"), antes de decidirse por las bebidas refrescantes con gustos frutales.

Habría sido en una tarde de 1926 cuando los dos hombres, que acostumbraban concurrir al club isabelino "25 de Agosto", decidieron lanzarse a la búsqueda de una fórmula para elaborar un agua tónica lo más parecida a la inglesa "Bull Dog" posible, la única tónica que llegaba a Uruguay en ese entonces. Jones conocía los componentes, Mangini buscó las proporciones exactas. Después de varios meses y muchos intentos, lo consiguieron. La bebida tuvo gran éxito, la distribución fue cada vez más amplia en el territorio, al punto que el centenar de empleados no daba abasto en la fábrica. A principios de 1950, la demanda capitalina era tan importante que Mangini resolvió poner una fábrica en Montevideo, en la avenida Millán.

Poco después, representantes de la multinacional Pepsi Cola llegaron a Paso de los Toros ofreciendo una buena suma a quienes detentaran acciones de la fábrica de Mangini, emitidas unos años antes para permitir el crecimiento de la empresa. Así, en 1955, Pepsi Cola logró obtener la mayor parte del capital de la empresa y con ella la fórmula secreta del producto.

Quienes recuerdan la bebida de Mangini aseguran que la tónica Paso de los Toros hoy no se le parece en nada. Además, de ya no poseer virtudes medicinales o curativas, atribuidas por el agua usada para elaborar la tónica: Mangini la sacaba de un pozo, hoy clausurado, ubicado dentro de la fábrica en Paysandú. Se dice que el agua de ese pozo tenía reflejos de color azul y que en la superficie brillaba la esencia de naranja que se usaba para la elaboración la bebida.

Los refrescos, cuya producción y gama se ha diversificado, provienen de dos fábricas: una ubicada en Montevideo y otra en Buenos Aires. Además de la tónica, existe la variedad de Pomelos que nace poco tiempo después de que Pepsico adquiere la marca. El Pomelo Paso de los Toros tiene hoy casi el 40% de participación de mercado, seguida por Freskyta, Nix y Quatro y representa el 10% del volumen total del mercado de refrescos que se eleva a 2.840 hectolitros.

Paso de los Toros es hoy una marca reconocida a nivel internacional; tanto, que todo indica que se está a punto de olvidar su origen oriental. Entre el 2001 y el 2003 fue sponsor oficial del equipo de Rugby argentino Los Pumas, acompañándolos alrededor del mundo con el eslogan "Sponsor Oficial de la Sed de los Pumas". Podemos suponer que Rómulo Mangini, montevideano e isabelino por adopción, aún ante el éxito de su bebida en la vecina orilla, hubiera elegido auspiciar a Los Teros.

El Agua Tónica, la Quinina y sus virtudes medicinales

La quinina es un alcaloide que se extrae de la corteza del árbol sudamericano de la quina, y tiene propiedades antipiréticas, analgésicas y antimalaria.

La fecha de su descubrimiento es todavía polémica. En 1638, las propiedades de la corteza de la quina fueron descubiertas por la Condesa de Chinchón, (prov. Madrid) cuando los curanderos nativos la emplearon para tratar su malaria, aunque ya hacía cerca de dos siglos que se conocían algunas de las virtudes de la quinina. En Europa, es alrededor de 1850 que su uso como profiláctico conoce su mayor expansión. Hoy, para su consumo como brebaje, se usa de la quinina menos de una ¼ parte de la dosis medicinal.

Poco tiempo después, en 1870, nació el Agua Tónica en Inglaterra de la mano de Sir J. Schweppes. En ese momento, las sodas de frutas y las bebidas medicinales hacían furor. El agua tónica tuvo mucho éxito con su peculiar sabor amargo originado por la quinina y también por sus virtudes medicinales.

Tónica en la oscuridad: La bebida brilla bajo luz ultravioleta (luz negra) debido a la fluorescencia natural del sulfato de quinina presente en ella.

Recién recibidos

REEF
INFINIT
CAMARAO
RUSTY

Los precios más bajos.
Hasta 6 cuotas sin recargo

Optica
San Roque

18 de Julio 1327 entre Ejido y Yaguarón / Locales 1 y 2 / Tel: 908 0530

Viví vos también tu Martini Sunset

El pasado domingo 14 de enero, otro espectacular MARTINI SUNSET acompañó un nuevo evento de la Sociedad de Criadores de Caballos Árabes en el – Hotel Conrad de Punta del Este. Nuestros invitados vivieron un momento único, junto a todo el sabor de Martini con hielo y limón, en otro espectacular atardecer puntaesteño. Disfrutá vos también los increíbles atardeceres que están por venir con tu grupo de amigos y hacé de tu MARTINI SUNSET ese momento único del día.
Convertí tu próximo atardecer en tu MARTINI SUNSET.

1. El barman
2. Leonardo Levinas y Carolina Cabrera
3. Jorge Lenoble y Flavia Pintos
4. Hernán Ituriaga y Carolina Cabrera
5. Falvia Pintos y Leonardo Levinas

CON MODERACIÓN ES MEJOR. PROMOCIÓN ÚNICAMENTE PARA MAYORES DE 18 AÑOS. -16% Alc. / Vol.-
MARTINI Y SU LOGO SON MARCAS REGISTRADAS © 2006
ELABORADO Y DISTRIBUIDO POR BACARDI-MARTINI URUGUAY S.A

El Café
Del grano a la taza

Mujer limpiando el grano manualmente en, Kenya

Sabrosas preparaciones

Piccolino: Es un café solo, muy corto, típico de Italia.
Café Americano: Café largo y poco concentrado, se suele utilizar en los desayunos, consiste en un café solo que se presenta en una taza grande acompañado de agua caliente para que el consumidor, lo rebaje a su gusto.
Capuchino: Típico de Italia, se elabora con espuma de leche, sirviéndolo en vaso o taza de cristal transparente que realza muchísimo su presentación.
Café del Diablo: Se calienta una copa de brandy o coñac con una cáscara de limón, una vez caliente se añade a un café espresso. En el momento de servir, se coloca en una cuchara un terrón de azúcar rociado con brandy y se enciende. Verter de inmediato dentro del café.
Carajillo: Se calienta una copa con una medida de brandy y se le prende fuego. Se añade a continuación un café solo con el brandy encendido. Se decora con 3 granos de café.
Café Vienes: Café solo con crema de leche batida.
Café Escocés: Café solo con una cucharada de helado de crema.
Café Irlandés (Irish Coffee): En una copa ponemos una cucharada de azúcar rubio y whisky irlandés. Se calienta con el vaporizador de la cafetera, una vez caliente, se añade un café solo y crema de leche liquida. Un consejo: para que la crema de leche líquida se quede en la superficie y no se mezcle con el café, se va añadiendo muy despacio sobre la parte convexa de una cucharita de café.
Café Royal: Impregnamos un terrón de azúcar en buen Cogñac y lo colocamos en una taza. De inmediato prepare en esa misma taza un café espresso. Sirva enseguida
Café Turco: En un recipiente de cobre o en una "cafetera turca", se echa una taza y media de agua y se pone al fuego. Cuando este a punto de hervir, se añade café molido y cuatro cucharadas de azúcar. Se deja hervir tres veces, se retira del fuego añadiendo unas gotas de agua de azahar fría y se deja reposar para que la borra del café se deposite en el fondo del recipiente. Posteriormente, se sirve en tazas pequeñas y acompañado de un vaso de agua. El resultado es un café muy negro y amargo.
Café Mónaco: En un vaso se hace un café solo, añadiendo a continuación leche condensada, que por ser más densa se ira al fondo, al servirlo se advertirán dos colores bien diferenciados. No se sirve con azúcar.
Café Caribe: Se prepara en copa de café irlandés o en copa de agua. Se agrega una cucharada de azúcar rubia, una copa de Tía María, Kalua o cualquier licor de café bien caliente. A continuación se añade un café sólo largo y muy caliente. Se añade crema de leche semi batida con la ayuda de una cucharita y se termina espolvoreando ligeramente con café soluble.
Café Gaudí: En un recipiente a parte, se bate una yema de huevo con una copa de ron añejo y dos cucharadas de azúcar rubio. Una vez bien batido, se pasa a una taza de café con leche o un vaso mediano y sobre ello se hace un café sólo largo, mezclándolo antes de servirlo.
Café Black & White: Mezcla de café granizado y una bola de merengue merengada que se sirve en vaso acompañado de cuchara larga y una pajita.
Café Ruso: Helado de vainilla y café granizado, se sirve igual que el blanco y negro.

Parador La Huella
Faro de José Ignacio

Sobre el mar y de estilo rústico La Huella es el reducto de quienes aprecian la buena cocina en José Ignacio. Con una variada propuesta que a simple viste pareciera poco pretenciosa, este parador honra la nobleza de los productos, ejecutados siempre a la perfección, a través del horno de barro, la parrilla, la cocina o la estación de sushi. Aquí, el comensal puede degustar pizzas, carnes, pescados, un menú original y moderno, y el sabroso sushi de la afamada Cocó Weissmann, disfrutando al mismo tiempo de la tradicional caipiroshka, o de los vinos de la completa carta.

Playa Brava José Ignacio / Tel.: (0486) 2279 / Horario: todos los días mediodía y noche / Precio promedio p/persona: $500 (pesos uruguayos).

L'Auberge
Barrio Golf

Ubicado en San Rafael, el Hotel L'Auberge es famoso por su salón de té. Sin embargo, su capacidad gastronómica es inagotable. Con el refinado estilo francés que profesa, posee una selecta carta de vinos y deliciosas preparaciones, que brinda casi en exclusividad a sus huéspedes. Carnes, la mejor pesca del día, frescos frutos de mar y deliciosas pastas, son la materia prima perfecta para platos como el carpaccio de lomo, la brótola con saltado de verduras, los agnolotti de calabaza o los raviolones de masa de tomate rellenos de mozzarella y albahaca, coronados por una espectacular créme brulée o una marquise de chocolate.

Carnoustie y Av. del Agua Barrio Parque de Golf / Tel.: (042) 482601 / Horario: en temporada mediodía, tarde y noche / Precio promedio p/persona: $1.300 (pesos uruguayos).

Zafferano
Manantiales

Rodeado por los bosques de La Barra e instalado en el corazón de Mantra Resort Spa & Casino, Zafferano es el principal restaurante de este gigante hotelero. Su cocina de inspiración asiática, fusiona un estilo mediterráneo contemporáneo, ofreciendo en su carta desde variedad de ensaladas, carnes, pastas y sándwiches al mediodía, hasta pescados y, frutos del mar bañados por sabores exóticos, acompañados por una importante carta de vinos, a la noche. En el Centro de Entretenimiento Mantra Plaza, se encuentran además, el restaurante Indigo y un Wine Bar, con más de 300 etiquetas internacionales.

Ruta 10 Km. 162 / Tel.: (042) 771000 / Horario: 12 hs. a 16 hs. y 20 hs. a 1am / Precio promedio p/ persona: $700 (pesos uruguayos).

WACS 2007

Artística 2007 – 4ª Competencia Internacional de Artistas Chefs

10 al 13 de febrero de 2007 – Rimini, Italia

MIA 37ª Edición – Servicios gastronómicos fuera del hogar.

Dentro de la más grande exposición italiana del consumo gastronómico fuera de casa, MIA (Muestra Internacional de la Alimentación), se realiza desde hace cuatro años la competencia mundial del Chef Artista, donde los especialistas en tallado del globo se miden a la hora de convertir el alimento en un verdadera obra de arte. Artística 2007 (centro del arte gastronómico y las expresiones artísticas de los Chefs del mundo), cumple con el objetivo de demostrar que el chef no es solamente un operador gastronómico, sino también un experto del arte efímero y visual.

Patrocina: W.A.C.S.

Organiza: FIC (Federación Italiana de Chefs y Ateneo de la Cocina Italiana).

MIA es el resultado de la inteligencia italiana, de recolectar y analizar los ingresos que el país percibía a través de su oferta de gastronomía y bebidas, como un factor importante dentro de las divisas que ingresan en las arcas del estado*. Al verificar el constante crecimiento de las mismas, realiza ya por 37ª vez MIA, una feria dedicada exclusivamente a los proveedores del consumo fuera del hogar. De esta manera, el espacio de exposición se divide en: Especialidades regionales o extranjeras; Catering; Frigus (congelados); Bio Catering (alimentos orgánicos) y Gluten Free (para proteger a las personas celíacas desde el año 2005 es obligatorio en Italia ofrecer en los colegios, hospitales y organismos públicos pastan sin gluten); sándwiches y snacks (uno de los sectores con mayor crecimiento en el mundo).

* En el 2005 el gasto en comidas fuera de casa ascendió a 58.119 billones euros. Constándose inclusive que hubo un crecimiento del 2.5% en restaurantes y pizzerías (31.270 billones), 2.5% en bares (20.065 billones) y 3% en cafeterías y cantinas (6.334 billones). Partiendo de esto se asume que el consumo aumentará a 65.281 billones de euros en el 2008.

Más información: www.miafiera.it / www.fic.it

Festival Gastronómico Internacional de Estambul

14 al 18 de febrero de 2007. Centro de Congresos y Convenciones de Estambul, Turquía. El Festival Internacional de Gastronomía de Estambul recibió en el 2006 la participación de 500 chefs turcos y 10 profesionales del exterior, miembros de Euro-Toques (Comunidad Eurpea de Cocineros), Chefs Club (club de chefs creados con el objetivo de apoyar y ayudar a los jóvenes chefs de cada país) y W.A.C.S. En esta nueva edición las expectativas son aún mayores, adicionándose la posibilidad de ver oportunidades turísticas, y de saborear la verdadera cocina turca, sus vinos, quesos y aceites de oliva.

El Festival se llevará a cabo junto con el EMITT (Exhibición Internacional de Viajes y Turismo del Mediterráneo Este), y HOETQ (Exhibición de Equipamiento para Hoteles y Resturantes).Más información: www.gastronomyistanbul.com

ScotHot 2007

26 al 28 de febrero de 2007, SECC, Glasgow

ScotHot es la mayor exhibición de servicios gastronómicos y hospitalarios de Escocia. Alimentos, bebidas, equipamiento para catering, equipamiento interior, vajilla y tecnología, son algunos de los sectores que se verán en esta reconocida feria del calendario mundial. Más información: www.scothot.co.uk.

Dubai 2008

33º Congreso Mundial de la Asociación Mundial de Sociedades de Chefs (W.A.C.S.)

Como sucede desde hace más de 75 años, La Asociación Mundial de las Sociedades de Chefs (W.A.C.S. Organización profesional apolítica, dedicada mantener y mejorara los estándares culinarios de las cocinas del planeta), se reunirá el próximo 2008 con sus más de 60 sociedades de Chefs miembros en el mundo. En esta 33ª oportunidad los cocineros del globo se darán en la impresionante Dubai – Emiratos Árabes -.

El Lugar

El Centro Internacional de Convenciones de Dubai es la primera sede de convenciones y exhibiciones en la región. El Congreso de la WACS se llevará a cabo en esta maravillosa locación, precisamente en el "Radish Hall", el cual fue creado en el 2003 para la reunión fundadora de la minoría internacional. La Asociación Culinaria de los Emiratos ha tenido una larga relación con este Centro, puesto que es el lugar donde se desarrolla el salón anual de la asociación, junto la más grande exposición de alimentos y equipamientos de la región.

Programa Educativo

Domingo 11

09.00 – Tour de familiarización por la ciudad de Dubai

12.00 – Apertura del centro de atención y registro. La Asociación culinaria de los Emiratos asistirá a los concurrentes en la coordinación de sus cenas y requerimientos especiales.

14.00 – Continúa el Tour por la ciudad

19.30 – Cocktail de bienvenida – Apertura oficial en el centro de convenciones.

Lunes 12

08.00 – Bienvenida al Congreso de la WACS 2008

09.00 – Desfile de Naciones

Introducción de los nuevos países miembros. Aprobación y bienvenida a los nuevos países miembros

10.00 – Apertura del Área de Exhibición del Congreso

10.20 – Discursos de apertura por parte del Departamento de Turismo y Marketing Comercial de Dubai; del Sponsor principal del evento, y del Presidente Mundial de la W.A.C.S.

11.00 – Te de mañana en el área de exhibiciones

11.30 – Devoluciones Administrativas por parte del Tesorero de la W.A.C.S. Reporte del Director Continental.

Más información: www.wacs2008.com

Lo invitamos a conocer una nueva propuesta donde lo clásico y lo nuevo se prepara a las brasas.

LA RUEDA
PARRILLA Y TAPAS

Chef responsable Gabriel Coquel

Lo esperamos todas las noches (excepto los lunes) y al mediodía los fines de semana.
Además le enviamos su pedido a domicilio.

Miñones 452 esq. Joaquín Nuñez

Envíos y Reservas:
Tel: 711 3214

Glosario / h-p

H_

Helar: Congelar por medio de temperaturas bajo cero una mezcla.
Hervir: Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.

I_

Infusión: Resultado de añadir agua hirviendo sobre una planta aromática para extraer su color, aroma y sabor.

J_

Juliana: Forma de cortar en tiras muy finas (de 3 a 5 cm. de largo por 1 a 3 mm. de grueso).

L_

Levadura: Fermento en polvo o prensado que hace aumentar el volumen de una masa, volviéndola más esponjosa.
Levantar: Poner de nuevo una preparación en ebullición.
Ligar: Añadir a un preparado un elemento de ligazón para espesar. Mezclar diversos ingredientes de forma homogénea.
Liz: Cordel fino, bramante para atar o bridar alimentos.

M_

Macedonia: Mezcla de legumbres o frutas cortadas en dados.
Macerar: Poner un alimento en remojo en agua, vinagre o alcohol durante un tiempo para adquieran aroma y sabor.
Majar: Quebrar de forma grosera; machacar de forma imperfecta.
Mantequilla Clarificada: fundida y decantada.
Pomada: reblandecida.
Marcar: Preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.
Marinar: Poner géneros, generalmente carnes o pescados, en compañía de vinos, hierbas aromáticas, etc., para conservarlos, aromatizarlos o ablandarlos. La palabra hace referencia al agua marina utilizada antiguamente para este fin.
Mechar: Introducir en una carne cruda, con la ayuda de una mechadora, tiras de tocino, trufas, jamón, verduras, etc.
Mojar: Añadir a un preparado el líquido necesario para su cocción. Moldear Forrar o rellenar un molde para dar la forma requerida a un pastel o manjar.
Montar: Colocar los géneros, después de guisados, sobre un plato. Sinónimo de batir.

N_

Napar: Cubrir un preparado con un líquido espeso que permanezca.

P_

Panaché: Término que se aplica a diversas hortalizas o verduras previamente cocidas, que se presentan juntas como plato o guarnición.
Papillote: Alimento cocinado y servido en una envoltura de papel vegetal o aluminio bien cerrada.
Pasta Brisé: Pasta quebrada.
Perfumar: Aromatizar.
Pochar: Freír los alimentos en una sartén o cacerola a fuego lento hasta obtener el punto deseado de ternura y color. Sinónimo de rehogar.
Prensar: Poner unos pesos apropiados encima de un preparado para comprimirlo. También se los puede poner dentro de un molde-prensa.
Provenzal: Miga de pan o pan rallado, ajo y perejil, mezclado, que se añade en algunas preparaciones.
Pudín: Especie de pastel, dulce o salado.

El Profesional

Backstage del plato por Gerardo Calabrese*

* Gerardo Calabrese, Director Colegio de Cocineros Gato Dumas Argentina y Uruguaya, Docente, Conductor de programas de Televisión y Radio.

Una simple milanesa con papas fritas, tiene mucho trabajo detrás.

1. El chef hace los pedidos la noche anterior, recibe la mercadería del día de los proveedores, la "stockea" y divide lo que será utilizada 'ya', y la que se usará más tarde.
2. Los restaurantes chicos cuentan con cuatro o cinco personas que se encargan de darle de comer a cien: "Todos quieren comer 'ya'. Al cliente no le importa, no sabe y no se tiene que enterar nunca de lo que pasa en la cocina".
3. Los restaurantes grandes tienen a su personal dividido en grupos: unos se encargan de las entradas y los postres, otros de las pastas, otros de las carnes, etc. En el último puesto del escalafón está el "bachero", que se encarga de las "bachas", inmensos barriles con agua y jabón adonde van a parar los platos sucios. Antes, ocupaban este lugar los que iban a cocinar. Hoy, los pasantes van directamente a puestos bajos en jerarquía, pero relacionados con la cocina.
4. El "despacho" es el pedido que el mozo envía a la cocina. En los restaurantes más modernos, se tipean los códigos de los platos en una computadora.
5. Las "comandas" son los platos que salen de la cocina al salón. Suelen estar dirigidas por una persona que los distribuye según las mesas par evitar confusiones.
6. ¿El aplauso del cocinero? "Que el plato vuelva vacío es importante, porque nunca se le ve la cara al comensal, pero si comió todo, es porque le gustó", explica Calabrese; "los muy apasionados y obsesivos se fijan mucho en cómo vuelve el plato".

PRECIOS I.V.A. INCLUIDO

REFRIGERADOR SIDE BY SIDE - doble puerta - blanco

Dispensador externo de agua filtrada, hielo en cubos.

DESCONGELADO AUTOMATICO POR EVAPORACION

Frio SECO

U$S 1590

REFRIGERADOR 1 Puerta

Frio húmedo

U$S 320

1 Puerta. Anaqueles inferiores para botellas de 2.5 litros. Crisper de enfriamiento rápido. Huevera para 18 unidades. Pies regulables y deslizantes.

Midea

U$S 299

Frio HUMEDO

BALANZA DIGITAL para cocina

U$S 13.90

BATIDORA CON BOWL

Tu ayudante perfecta en la cocina. Batidora con bowl de 2 Lts. rotativo, 5 velocidades.

WNR

PANIFICADORA WNR

Amasa y hornea todo tipo de panes. Totalmente automática

U$S 69

U$S 17.90

HORNO ELECTRICO WNR

Ideal para dorar cocinar y tostar
Control de tiempo
4 selectores de calentamiento
Función de apagado automático

U$S 19.90

MICROONDAS 17 Lts. WNR

U$S 62.90

...y hoy, ¿que vas a comprar en?

MOTOCICLO

Tel.: 354 20 80 www.motociclo.com.uy

28 casas en todo el país

6 CUOTAS SIN RECARGO EN DOLARES

En Montevideo: Centro - Cordon - Paso Molino - 8 de Octubre - Union - Pocitos - Complejo Alfa y Beta - Carrasco - Portones - Sayago
En el Interior: Lagomar - Las Piedras - Pando - Canelones - Colonia - Punta del Este - Melo - Mercedes Paysandú - Salto - Rivera - Tacuarembó - Durazno - Florida - Minas - Maldonado - Treinta y Tres - San José

Los precios indicados en esta promocion tienen vigencia hasta nuevo aviso y pueden ser eventualmente modificados. Las fotos pueden no coincidir con el artículo de oferta.

Cursos y Escuelas

> En Uruguay / Montevideo

INSTITUTO CRANDON. 8 de octubre 2709. Tel. 487 2180 / www.crandon.edu.uy

ITHU. Br. Artigas 1124. Telefax: 709 4861 - 707-5908 / www.ithu.edu.uy - ithu@ithu.edu.uy

ICETE. Instituto de Capacitación Empresarial de Turismo, Hotelería Y Gastronomía Constituyente 1863 esq. Yaro. Tel: 402 80 54 / www.ict-turismo.edu.uy - ict@adinet.com.uy

KOLPING. Br. Artigas 2714. Tel. 203 4607 / www.kolping.org.uy/ capacitacion@kolpin.org.uy

UTU. Escuela de Hotelería, Gastronomía y Turismo. Gutiérrez Ruiz 1217, entre Soriano y Canelones. Tel. 903.04.66/68 www.utu.edu.uy

AUCCA. Asociación Uruguaya de Chefs, Cocineros y Afines /H. Gutierrez Ruiz 1215 Tel. 90012 11

GATO DUMAS ESCUELA DE COCINEROS. Informes: 8 de Octubre 2793, Montevideo / Tel: 487.6263 / e-mail: montevideo@gatodumas.com / WEB Site: www.gatodumas.com

ESCUELA DEL PLATA. Cocinero Porfesionall y II -
y Carreras de Técnico Superior en Hotelería o Gastronomía
(3 años). P. Vázquez y Vega 1009, Montevideo. Tels: 710 33 67 - www.delplata.edu.uy

> En Argentina

INSTITUTO MARIANO MORENO.
E-mail: info@ismm.com.ar Tel: (5411) 4807-2339.

ESCUELA ARGENTINA DE SOMMELIERS. Título universitario otorgado en convenio por la Universidad Católica de Cuyo, San Juan / Título internacional otorgado por la Escola De Restauració I Hostalatge Barcelona, España. Avalado Por La Association De La Sommellerie Internationale (A.S.I.), y La Association Pour La Delivrance Des Diplomes Europeens D´Hotellerie (EURHODIP). Duración: dos años. Tel: 4815-9313 / 4816-6754/ www.sommeliers.com.ar

> En Argentina / Buenos Aires

COCTELERÍA DE AUTOR. El curso de Coctelería de Autor de Buenos Aires Cocktail Show es dictado por Norman Barone, Jefe de Barra del Hotel Home Buenos Aires y uno de los mas avanzados exponentes locales de las nuevas tendencias internacionales en cocteleria. El objetivo del curso es la experimentacion con insumos no tradicionales que permitan la innovacion en la creacion de cocktails y la satisfaccion de paladares avidos de nuevos sabores y texturas. El desarrollo del curso incluye desde la preparacion de infusiones hasta la realizacion de mas de treinta cocktails de exclusiva autoria de Norman Barone.El curso se dictara unicamente los dias lunes de 19 a 21 horas y tiene una duracion de seis semanas. El costo del curso incluye la provision de bebida extra premium, la entrega de un certificado y un manual de estudio. Duración: 6 semanas/ Frecuencia: 1 vez por semana- 2 horas por día.

BARTENDER / El curso de Bartender de Buenos Aires Cocktail Show ha sido estructurado en dos partes: la primera de ellas tiene como objetivo el aprendizaje de las bases de la profesion de bartender: la dosificacion, los sectores de la barra y las herramientas para despues avanzar en la cocteleria americana, es decir la que sera utilizada en una disco o evento. La segunda parte esta orientada a la cocteleria clasica internacional: tecnicas de refrescado, armado de mise en place y la preparacion de los cocktails clasicos que posibilitaran nuestro desempeno en hoteles o pubs. Los grupos son reducidos para favorecer la practica intensiva y el pleno aprendizaje de cada uno de los alumnos. El curso de Bartender tiene una duración de 16 clases de tres horas cada una y se cursa dos veces por semana. La frecuencia puede ser: Lunes y Miercoles o Martes y Jueves de 10 a 13 o 19 a 22 horas. El costo del curso incluye la entrega de un certificado, dos manuales de estudio y todas las herramientas necesarias para su desarrollo. Duración: 2 Meses (16 Clases)/ Frecuencia: 2 veces por semana- 3 horas por día / Días: Lunes y Miercoles/ Martes y Jueves Horarios: 11 a 14 Hs./ 19 a 22 Hs.

FLAIR. Esta capacitacion esta especialmente diagramada para formar al alumno en el arte del Flair. Cada una de las 10 clases se desarrollan en un aula especificamente destinada para el entrenamiento de las coreografias, con total equipamiento profesional. La meta del alumno es la de convertirse en un verdadero entertainer para asi deleitar al cliente con la mas sorpredente demostracion de show en una barra. Todos los dias es posible concurrir a usar las instalaciones sin ningun tipo de abono adicional. Duración: 1 Mes (10 Clases)/ Frecuencia: 2 veces por semana- 2 horas por día. Por más información: info@bacshow.com | Paraguay 2023 | Primer piso | 4962-9979 | 15-5750-3756 Buenos Aires Argentina.

suscripción

Recibí
Comer & Beber !

La primera revista de Cocina Uruguaya Contemporánea. Chefs, recetas, jóvenes talentos, exóticos destinos y platos que harán deleitar tus sentidos...

6 números $ 540 :: 12 números $ 1000

FECHA ___/___/___ VENCIMIENTO ___/___/___

NOMBRE_____

FECHA DE NACIMIENTO___/___/___

DIRECCION_____

BARRIO_____

C.P._____

TELEFONO_____ FAX_____

E-MAIL_____

Pago contado_____ Pago con Cheque_____

Banco_____ Nº_____

Firma_____ C.I._____

Aclaración_____

Enviá el cupón con todos los datos a **Revista Comer & Beber**
Pedro Murillo 6177 / Montevideo Uruguay, tel.: 601 51 67/68
comerybeber@adinet.com.uy