



elgourmet

DiverXO

LA REVOLUCIÓN
EN UN TRES ESTRELLAS

LA BARRA CASERA

almíbares, bitters
y otras hierbas

de Corrientes
a la China

ARROCES Y PLATOS
DEL MUNDO

JESSICA LEKERMAN

plan dulce
para tardes frías

**GUIDO TASSI
Y FERNANDO
MAYORAL**

sin etiquetas

**COMARCA
ANDINA**
POSTALES Y
SABORES DEL SUR

RECETAS
COLECCIONABLES

ISSN 1669-8988



00113



INFOMEDIA

Capital Federal, GBA e Interior del país: \$42.90. Uruguay: \$180.



AL OTRO LADO DEL RÍO

Cocina regional y de campo con la impronta del chef Martín Molteni en Colonia, Uruguay.

Por **Eleonora Biañi**. Fotos **Gentileza Río Ancho**.

A fines de los '90, la familia Susevich se mudó de Buenos Aires a Colonia, Uruguay. Durante tres años, Marcelo, su mujer y sus hijos vivieron en una casa con vista al río, en un terreno alejado del centro, con árboles y plantas, que desciende hacia una playa de arena fina y clara. La vivienda, diseñada por el arquitecto Bucho Baliero, se transformó en un refugio de fin de semana, hasta que hace poco decidieron remodelarlo como lodge y restaurante para bautizarlo Río Ancho.

Existe un costado desconocido de Colonia. A 10 kilómetros del centro histórico se descubre una zona rural de huertas, viñas, plantaciones de cítricos y otros cultivos. Pasar unos días en este paraíso supone comer y tomar rico, resguardarse del sol en los patios durante la siesta, andar en bicicleta por prolijos caminos de tierra, navegar en kayak o disfrutar del atardecer uruguayo en la playa al lado del fuego, con un trago, cuando el sol se apaga en el agua. Cada momento del día puede ser una experiencia única y, para eso, el cocinero Martín Molteni seleccionó productos locales para una carta estacional de cocina regional y de campo. El menú de pasos para el almuerzo o la cena tiene platos como zapallo kabutia con ricota y miel de trébol de Garzón; terrina de lomo de conejo, con cebollas y remolachas encurtidas; lechón hecho al vacío, terminado al horno, acompañado

de echalotes, papa y puré de manzanas; selección de quesos con un vino botritizado dulce. Todos los vinos que se sirven son de origen uruguayo.

“Queremos hacer un círculo virtuoso con los amigos hoteleros para que demanden en sus cocinas este tipo de ingredientes. También, animar a los productores a continuar con su labor, que sepan que los elegimos”, explica Susevich. Cada semana Arturo Abadía, jefe de cocina, visita en moto a los vecinos que tienen huerta, el tambo más cercano, a los pescadores y los productores de la zona. Esa es la trastienda de una propuesta turística pensada en términos sustentables, en la que además se trabaja en la conservación de especies autóctonas como espinillos, talas, coronillas, ceibos y la flor del arbusto camará. ●

Data útil

Río Ancho Gourmet Lodge ofrece servicio de restaurante y de hotel *all inclusive*. La casa es atendida por sus dueños y tiene tres habitaciones. Abre de jueves a domingo. Hay almuerzos, tardes de té, atardeceres con tragos, cena degustación de 7 pasos. Solo con reserva previa. www.rioanchocolonia.com

