

EL PLANETA URBANO

REVISTA MENSUAL | N° 189
JUNIO 2015 | \$50

DISPONIBLE
PARA
SMARTPHONE



BOB GELDOF

Por Bobby Flores

RELATOS SALVAJES

Por Alejandro Seselesky

CRISTIAN HEREDIA

▶ "AYUDAR ES PONERSE
A LA PAR DEL OTRO"

EDICIÓN

★ **SOLIDARIDAD**

- ▶ ANDY KUSNETZ
- ▶ ANGELINA JOLIE
- ▶ MANUEL LOZANI
- ▶ JAMIE OLIVER
- ▶ ISMAEL CALA

*Grande se Puede Hacer con Frío
!!! mi patria es mi barrio !!!*

*Derecho al delito
SE DEBELOJAMENTE IMPERFECTO*

Restaurantes



Por Laura Litvin

RÍO ANCHO
GOURMET LODGE

Tula Suárez de Cutinella s/n, Paraje El Caño,
Colonia del Sacramento, Uruguay.
Tel.: +598 4520-2205. Reserva previa.
www.rianchocolonia.com



Placeres de cara al río

Confort, exquisita comida y servicio amable; la ecuación perfecta en Río Ancho.

La propuesta de Río Ancho Gourmet Lodge en la costa uruguaya, a diez minutos de Colonia, conjuga todas las variables del descanso soñado: excelente servicio, un restaurante a cargo del chef Martín Molteni con delicias de estación, habitaciones confortables y el privilegio de disfrutar del silencio de la naturaleza a toda hora. Relax total.

A diez minutos del centro antiguo de Colonia, en Uruguay, hay una casa. Río Ancho es una casa, sí, y también un hotel boutique y un restaurante exquisito a las órdenes del chef Martín Molteni. Pero sobre todo es un lugar donde reina el respeto: al silencio de la naturaleza, nutrido de pájaros, agua y viento; a los huéspedes, con servicio amable y gran confort, y a los productores locales, que proveen al restaurante con productos genuinos, creando un círculo virtuoso que favorece a todos. La construcción, que era la casa familiar de sus dueños Miri Fioramonti y Marcelo Susevich, fue pensada

En el amplio comedor con vista al río se disfrutaron los menús degustación del chef Martín Molteni, quien respeta el concepto "de la huerta a la mesa".



hasta en sus mínimos detalles con el objetivo primordial del disfrute. Ya sea en el gran salón comedor, en el living, al borde de la pileta climatizada con energía solar o en el amplio camastro del deck, el Río de la Plata es un imán para la vista. Miri es licenciada en Historia del Arte, trabaja con telares y bordados y toda la

Río Ancho es atendido por sus dueños. Ricos cócteles y snacks gourmet reciben al llegar, para dar la bienvenida.



casa funciona como galería de su buen gusto. Marcelo es ingeniero nuclear y dueño de una productora de contenidos. Los dos, además de atender en persona a los visitantes, tienen una pasión común: rendir tributo a la naturaleza conservando las plantas y fauna locales (déjese guiar por el monte original avistando pájaros y flores, volverá feliz). La impronta de Molteni se reconoce en sus menús de pasos (pueden ser tres al mediodía o siete a la noche) que respetan el concepto "farm to table" con productos locales (limones, quesos, miel, lechones, patos, lo que brinde la estación). Podrá comer cordero cocido durante seis horas en sus propios jugos; Risotto de quinoa o pastas caserísimas, sólo por mencionar algunos platos. Vinos uruguayos, perlas que Molteni encuentra en las bodegas del país, acompañan la velada. Tras el almuerzo, un paseo en bicicleta eléctrica por los campos vecinos permite fluir con el sonido del viento y, mientras las ruedas avanzan con fuerza propia, sentirse dueño del tiempo. Un sendero lleva a una playa de arenisca donde todas las tardes, cuando el sol se desploma vibrante sobre el río, el agua invita a remar de a dos y a disfrutar de una barra de tragos y un tapeo informal. Al culminar la visita, lo que queda ancho es el corazón. 🍷

Río Ancho se puede visitar como restaurante para el almuerzo o la cena, siempre con reserva previa. O como huésped a pasar el día (USD 100) o un fin de semana, de jueves a domingo (desde USD 500).

Cuando baja el sol, la cita es en la barra de tragos en la playa de Río Ancho. Allí se puede remar en kayak o disfrutar del fogón en cómodas reposeras.

