

## Turismo gastronómico: sabor de pueblo

Por Daniela Rossi

Maravillas gourmet, picadas de granja y ferias de productos orgánicos esperan a poco más de una hora de Buenos Aires para un paseo con aire colonial



Sin el despertador que marca las obligaciones laborales, los fines de semana van a otro ritmo. Los hábitos de la comida también: un desayuno en la cama, almuerzo con la familia, merienda con amigos, una cena en un lugar especial. Alejarse de la ciudad, ver otro paisaje y disfrutar de la mejor gastronomía en un día de miniturismo es una alternativa para cambiar la rutina. A poco más de una hora de viaje desde la Ciudad de Buenos Aires hay pueblos, paseos al aire libre y restaurantes que invitan a conocer sus productos y su cocina.

Los sábados y domingos las apacibles calles de San Antonio de Areco se pueblan de porteños y bonaerenses que deciden pasar el día en el pueblo de la tradición, a 113 kilómetros de la capital. Cuando se acerca el mediodía, en La Esquina de Merti salen las picadas y el vermú para amenizar las charlas. Ubicado frente a la plaza principal, con piso damero e infinidad de objetos antiguos en las paredes y el techo, este bar-pulpería fue una de las primeras construcciones del pueblo y es una de las tantas opciones arequeras.

La chef Paula Méndez Carreras eligió Areco como su residencia. En su propia casa montó Corazonada, un espacio hogareño en que recibía y cocinaba para sus comensales, y que ahora cerró para empezar un nuevo proyecto: “Viene gente que vive en el campo, en localidades cercanas, y también grupos de amigos que quieren pasar un día diferente, con un almuerzo o clases de cocina, en tierra adentro. Después salimos a pasear, visitamos al platero, conocemos el pueblo”, cuenta con cariño por el lugar.

Después de navegar el Río de la Plata por poco más de una hora, parejas, grupos de amigos y familias recorren las cuadras que separan el puerto del casco colonial, patrimonio histórico de Unesco. Colonia del Sacramento recibe visitantes que deciden sumergirse en el pasado de sus calles y también disfrutar de la completa oferta gastronómica que tiene la localidad: desde heladerías y casas de té con pastelería artesanal hasta parrillas y restaurantes en donde sirven pescados de río y los clásicos chivitos uruguayos.

En un plan para el día completo, 10 kilómetros hacia el norte desde el centro, Río Ancho espera a sus huéspedes con cocina de autor, productos salidos de las huertas y los tambos de la zona y un ambiente para sentirse como en casa. Este lodge gourmet –propiedad de dos argentinos– tiene un menú de tres o siete pasos diseñado por Martín Molteni (chef de Pura Tierra) que focaliza en alimentos de estación producidos por emprendedores locales: Crema de anco brulé con azúcar mascabo, Quinoa roja con vegetales o Cordero 6 horas con zanahorias glaseadas son sólo algunos de los deliciosos platos que se pueden probar acompañados por vinos de bodegas uruguayas. Antes de volver a Buenos Aires, y si el clima lo permite, es indispensable caminar hasta la playa para contemplar el atardecer.

### Junto a las vías

“Cuando creamos esta feria fue con dos objetivos: que la propia gente de La Plata y City Bell supiera la importante oferta gastronómica que hay en la ciudad y, por otro lado, que desde las localidades vecinas se acercaran a comer aquí”, cuenta Manuel Domínguez, organizador de Picurba, la feria gastronómica que entre el 15 y el 17 de mayo reunirá a restaurantes, bares y productores de la zona en el predio vecino a la estación de tren de City Bell.

La ciudad platense tiene un abanico amplio de propuestas, entre los que se pueden encontrar cafeterías que siguen la nueva ola de la bebida, mercados orgánicos, cervecerías con elaboración propia de la bebida, locales de alimentación orgánica y saludable, y las cocinas de autor de los más conocidos de la zona, Casa Enna, Los Fuegos y La Usina. En City Bell, por su fácil acceso desde la autopista, crece el polo que, en medio de las calles arboladas y las construcciones originales de estilo inglés, agrupa bares, cafeterías y restaurantes.

También hacia el sur de Capital Federal está Canning, una localidad chica a la vera de la autopista Ezeiza-Cañuelas, que crece al ritmo de los barrios privados instalados en la zona. “Viene gente a conocer el barrio, para visitar amigos que están construyendo o ya se instalaron por aquí y también porque deciden salir a un lugar nuevo en el fin de semana”, cuenta Thierry Mundler, dueño y chef de Thierry, un bistró de cocina francesa clásica, que abrió hace cinco meses. Nacido en Boulogne-sur-Mer, formado entre París y el Sudeste asiático, sus platos priorizan los elementos que se consiguen en el mercado y oscilan entre la tradición gala –con sopas, quiches y terrinas– y detalles de cocina tailandesa o china.

En otra dirección, el Mercado de Maschwitz es un paseo ideal para quien busca antigüedades, objetos de diseño y también un almuerzo o merienda diferentes. A pocos metros del ramal Escobar de la Panamericana, y mucho más relajado que los otros centros comerciales de la zona norte, y con un estilo entre campestre y vintage, este lugar está ubicado en un par de manzanas sobre la calle Mendoza, y tiene mesas al aire libre, bares, barras de comida rápida y también sitios en los que disfrutar de una sobremesa placentera. En uno de los vértices de este particular complejo está Cata, que nació como fiambrería y almacén de delicatessen pero se reconvirtió en bistró francés, sin perder su origen. Allí sirven sándwiches y tablas para compartir, cerveza artesanal y los vinos de la tienda (hay muchos para elegir) que se pueden descorchar en la mesa. En sus mesas y sillas de colores conviene probar la especialidad de la casa, las tablas de quesos y encurtidos. Ramona es otro imperdible del lugar: fue uno de los primeros en instalarse en la zona (está en el Paseo Mendoza, a pocos pasos del mercado) con su lema “cocina de amigos”: pastas caseras, platos con pescados y mariscos son las especialidades de la casa.

A una hora desde el centro porteño está Chizza, un secreto a voces entre los vecinos de Los Cardales. Esta zona de barrios cerrados, espacios verdes y calles apacibles tiene este restaurante de cocina mediterránea, propiedad del chef Franco y Cecilia Malacisa, chef y sommelier, respectivamente. Aunque la carta suele cambiar, hay clásicos que cumplen siempre: las pastas elaboradas en el momento, la pesca del día, el risotto de Brie y calabaza, los langostinos en tempura con chili, las mollejas de cordero con ensalada de ajíes, cebollas y porotos.

En la misma localidad, pero recostado sobre la ruta 9, está el Sofitel La Reserva Cardales, un cinco estrellas que además de sus servicios hoteleros, tiene tres restaurantes y una ecohuerta de 15.000 metros cuadrados que los abastece. En Le Lac, por ejemplo, hay una propuesta especial para los viernes y sábados a la noche: el Menú du Marché, con productos recién cosechados, que llegan al plato elaborados con técnicas francesas. “Es un privilegio contar con una huerta tan completa a metros de mi cocina. Eso permite recibir a los comensales con sabores más auténticos en un ambiente natural”, cuenta Diego Irato, chef ejecutivo del hotel.

Las opciones para comer fuera de los polos gastronómicos tradicionales abundan. Basta mirar el mapa, elegir el destino y emprender el viaje para conocer nuevos sabores.

### Explorando provincia adentro

La ruta del queso en Suipacha, los almacenes de ramos generales de La Paz, las parrillas de Carlos Keen, los pasteles criollos de Gouin, el dulce de leche de Uribelarrea, las pastas caseras de Tomás Jofré, el salame de Mercedes.

Los denominados Pueblos Turísticos de la provincia de Buenos Aires tienen sus productos emblema para ofrecer. Muchos de ellos nacidos a la vera del ferrocarril, con su desaparición perdieron gran parte de la población y los visitantes que llegaban.

En los últimos años lograron reposicionarse en el mapa como destinos en los que disfrutar historia y gastronomía en el territorio de la provincia de Buenos Aires.

Para chequear bien los destinos se puede ingresar en [www.pueblosturisticos.tur.ar](http://www.pueblosturisticos.tur.ar). ¿El plan recomendado? Salir temprano a la ruta, llegar para el almuerzo, disfrutar de una caminata por el pueblo, conocer sus comercios y conversar con sus habitantes.