



en el **MERCADO**

el cocinero

**GABRIEL
OGGERO**
**EL MARE EN
LA BOCA**

Las ostras, uno de los productos con mayor prestigio en la gastronomía mundial, al alcance de los paladares argentinos.

TEXTO *Martín Teitelbaum*
FOTOS *Estudio Migone*





OSTRAS

Según el cocinero, pocos saben que es una plaga patagónica que crece por todos lados





Big eyes, el film de Burton que llegará en febrero, se basa en la obra de Margaret Keane

Uno de los platos más exclusivos, para paladares argentinos



PÁG. 20 FETICHE

Esculturas, cuadros y objetos decorativos con pinceladas de arte. Por Maggie Llorente

el ESTILO

PÁG. 40 EL NUEVO NÁUTICO

Shorts, camisas y pantalones en denim, el nuevo hit junto al mar. Por Lucía Uriburu

PÁG. 50 KILIAN JORNET

El mejor corredor de montaña del mundo conquistó el Aconcagua. Por Damián Cáceres

PÁG. 50 GABRIEL OGGERO

El chef comparte los secretos de las ostras, una delicia con sabor a mar. Por Martín Teitelbaum

L

a ostra es un producto tan nacional como la tira de asado." Sorprende el chef con su declaración. Y, casi sin respiro, amplía: "Muy pocos saben que es una plaga patagónica que crece por todos lados. En el país tenemos ostras excelentes".

Gabriel Oggero tenía destino de cocinero universal. Su

familia, de origen italiano, creó uno de los servicios de catering más exitosos en los 80 y uno de los preferidos de la comunidad judía: El Ciervo de Oro. Sin embargo, en los últimos años, Gabriel es un referente obligado cuando de ostras se habla.

"Sé que, al principio, la ostra genera resistencia. Creo que es cuestión de información y de educación. A la gente en la Argentina cada vez le gusta más el pescado. Si entró una cultura totalmente diferente a la nuestra como el sushi y ahora todos aman la comida peruana donde es todo crudo. Entonces... ¿por qué no va a entrar la ostra por ese camino?"

Tras aprender lo básico en el negocio familiar, viajó a Europa para hacer stages en diversos restaurantes. Recorrió varios distinguidos con tres estrellas Michelin para aprender. Siguió su formación en los Estados Unidos y México antes de pasar algunos meses en Asia (Vietnam, Hong Kong, Camboya).

"Lo que siempre le digo a quien se inicia con una ostra es que haga como con todo lo que prueba por primera vez. Sea una ostra o carne, tiene que adaptarlo un poco a su paladar. Para que no sea tan salvaje la primera impresión, puede usar vinagre de echalote, limón o una gota de Tabasco. Ir trabajando sabores que son más fáciles. Al principio le ponés más de esos ingredientes y, a medida que te vas acostumbrando, le vas restando hasta llegar al producto puro."

Un poco agotado del ritmo del catering para eventos multitudinarios, un día se iluminó. Un amigo le habló de un local en el que había espacio para un restaurante. Su esposa, Gery Gastaldo, lo convenció de que era un lugar ideal para él. Así, hace 10 años, nació Crizia (Gorriti 5143, www.crizia.com.ar), donde llamó la atención la barra de crudos para pedir pescados, frutos de mar y ostras.

"No siempre son fáciles de conseguir. En el Barrio Chino a veces hay y a veces, no. Es necesario que tengan un control fitosanitario para saber que no tiene marea roja o que no fue extraída en meses en los que no hay que comerla. Hay que buscar un productor confiable. La ostra, para comer cruda, tiene que estar viva, o congelada viva. Si está fresca no hay desarrollo de bacterias posteriores y no le hace mal a nadie."



OSTRAS PANKO & CREMA DE WASABI

6 ostras vivas
1 huevo
100 g panko
dorado
20 g wasabi
100 cc crema de
leche
1 ramillete de
cilantro fresco
1 mix de hojas
verdes
Aceite para freír
c/n

Abrir las ostras, desprenderlas de sus valvas, apanarlas con el huevo batido y el panko.

Reservar en frío, mezclar la crema con el wasabi y batir a punto medio. Reservar. Colocar las valvas en un plato y poner en ellas pequeñas hojas verdes.

Calentar bien el aceite y freír las ostras sólo unos minutos. Retirar y escurrir bien.

Colocar sobre las hojas verdes, rociar con la crema de wasabi y terminar con hojas de cilantro cortadas finitas.

❶ ¿En qué zona de la Argentina están las mejores ostras?

❷ Para mí, definitivamente, la mejor ostra de la Argentina es la que viene de la provincia de Río Negro, donde empieza Los Pocitos. Allí la afluencia del río hace que la marea del agua no esté tan salada. El clima está buenísimo, el agua es limpia. La ostra filtra el agua, se queda con el plancton y la larga limpia. No crece en el fondo del mar, sino en la playa y apenas sumergida. Allí se desarrolló en forma de plaga. Un banco de ostras puede tener cientos de kilómetros de profundidad de ancho y de largo.

❸ ¿Hay relación entre el tamaño de la cáscara y la calidad del producto?

❹ En la Argentina tenemos la variedad asiática, que es una ostra que no respeta muchos tamaños, porque es salvaje. La medida exacta, como dicen los franceses, es que entre justo en el puño cerrado. Después ves la calidad cuando la abris, por la cantidad de agua que tiene adentro. Una ostra puede vivir 8 días fuera del mar, porque sigue consumiendo el agua. Se cierra, mientras está viva, y sigue consumiendo la propia agua. Cuando menos cantidad de agua encontrás al abrirla, más vieja es.

❺ Siempre se habla de ostras con champagne. ¿Con qué otra bebida se puede disfrutar?

❻ Con una buena sidra hecha en Río Negro, frutal, pero no invasiva. Y también queda perfecta con un Sauvignon Blanc.

❼ ¿Recordás la primera vez que probaste una ostra?

❽ Perfectamente. Hace como 30 años, en el Plaza Hotel había un cocinero que se llamaba Pedro Muñoz. En ese momento, la ostra venía de Tongó, de Chile, en cajas cerradas, vivas. Y el Plaza era el lugar en Buenos Aires por donde pasaban los lujos. Pedro me las hacía probar crudas y al champagne. Luego empezamos a usarlas en los eventos de El Ciervo de Oro, a los 15 años, me la pasaba abriendo ostras. No sé... 500 o 600 por día. Miguel Brascó organizaba una competencia para ver quién abría ostras más rápido. Siempre participaba y estábamos todos *tac, tac, tac* (se ríe). Lo cierto es que abrir ostras sigue siendo difícil. Nosotros estamos trabajando en el desarrollo de un cuchillo abreostras. Si calentás agua a 60° podés aflojar los músculos que unen las valvas y luego introducir un cuchillo para abrirlas.

❾ Justamente Brascó solía decir que la ostra comienza a gustar la quinta vez que se prueba. ¿Estás de acuerdo?

❿ Brascó venía seguido a Crizia. Me ayudó mucho en mi carrera. Siempre bromeaba y me decía: "Gabriel, las ostras cocidas son un invento tuyo, nunca las voy a comer". Inmediatamente comía alguna y me decía: "Es la primera vez que como una ostra que no esté cruda". Y cada vez que volvía decía lo mismo. ■