

GASTRONOMÍA

EL SEÑOR DE LAS OSTRAS

EL RESTAURANTE CRIZIA, EN PALERMO SOHO, ACABA DE CUMPLIR DIEZ AÑOS. SE TRATA DEL ÚNICO OYSTER BAR DE BUENOS AIRES. COMANDADO POR GABRIEL OGGERO, CRECE Y ADQUIERE MAYOR PROTAGONISMO GOURMET AÑO A AÑO.

✎ POR ELISABETH CHECA



La entrada es sobre la calle Gorriti. Al fondo, como escenografía, se traslucen por el gran ventanal tres antiguos edificios de Palermo, con sus frentes sabiamente iluminados. Consejo elegir una mesa con vista al paisaje Soria para sentirse en una platea, admirando ese telón de fondo de casas de colores sepias, burdeos y mostaza, como en la Toscana. Es Palermo, pero también podría ser un sitio en otro lugar del mundo. Desde las paredes del local observan las obras de la mujer de Oggero, Geraldine, inspirada artista plástica. Sobre una de las paredes, una obra inquietante recuerda a los futuristas italianos, a los constructivistas rusos, tan parecidos en estética y tan disímiles en ideología.

Gabriel Oggero adquirió su experiencia desde muy chico en un clásico lugar para catering propiedad de su familia. El ciervo de oro, e hizo stages en fuegos europeos. Junto a su mujer, que maneja el lugar, aterrizan grandes cocineros del mundo. Gaby es para todos un tipo amable, simpático, a quienes sus colegas adoran. En el primer piso está la *Chef Table*, en la que despliega una propuesta íntima: el chef y su equipo de cocina elaboran un menú divertido a la vista y lo acompañan con vinos pensados para realzar esos sabores, esos momentos.

A la entrada, la cocina, tras un vidrio donde se esmeran Oggero y compañía. A la derecha, su larga barra de ostras con sus variadas propuestas. Para los



solitarios, la barra con sus taburetes y la posibilidad de probar en paz estos preciados bivalvos, pasión de antiguos griegos y romanos, estos bichos sutiles en textura y sabor que constituían la única dieta de Isak Dinesen, esa flaca inspirada que sólo consumía ostras y champaña. Estas ostras no son de criadero, sino extraídas manualmente de las rocas cuando la marea se retira por un productor que los abastece en forma exclusiva. Sanas y ricas. Nada mejor

para quienes padecen lipofobias: contienen sólo 1% de lípidos, aunque algunas de las especies que he consumido en Francia y en Portugal parezcan grasas. Estas que se reprodujeron alegremente en las costas bonaerenses tienen el tamaño exacto. Carnosas, pero con una consistencia firme, nada que ver con esa textura y look *lovecraftiano* a los que tantos paladares pacatos temen. Las ostras, pese a cierto desconocimiento entre los consumidores que



Gabriel Oggero
Cocinero

Como prepostres, el plato de quesos: brie, camembert, cuartirolo y gorgonzola con frutos secos y miel de caña. A la hora de las dulzuras, recomiendo el semifrio de jengibre y lima, y la *creme brûlée* de vainilla y cardamomo. Los golosos pueden compartir las degustaciones. Ninguno empalaga.

El lugar del señor de las ostras puede ser multiuso: se adecua a una gran comilona con amigos *gourmet*, una comida íntima y cotidiana compartiendo porciones y algún vino interesante para descubrir, un paso solitario por el bar de ostras y, sobre todo, una visita después de la función del Colón para seguir disfrutando de estos goces materiales que tanto se acercan al espíritu. ❖

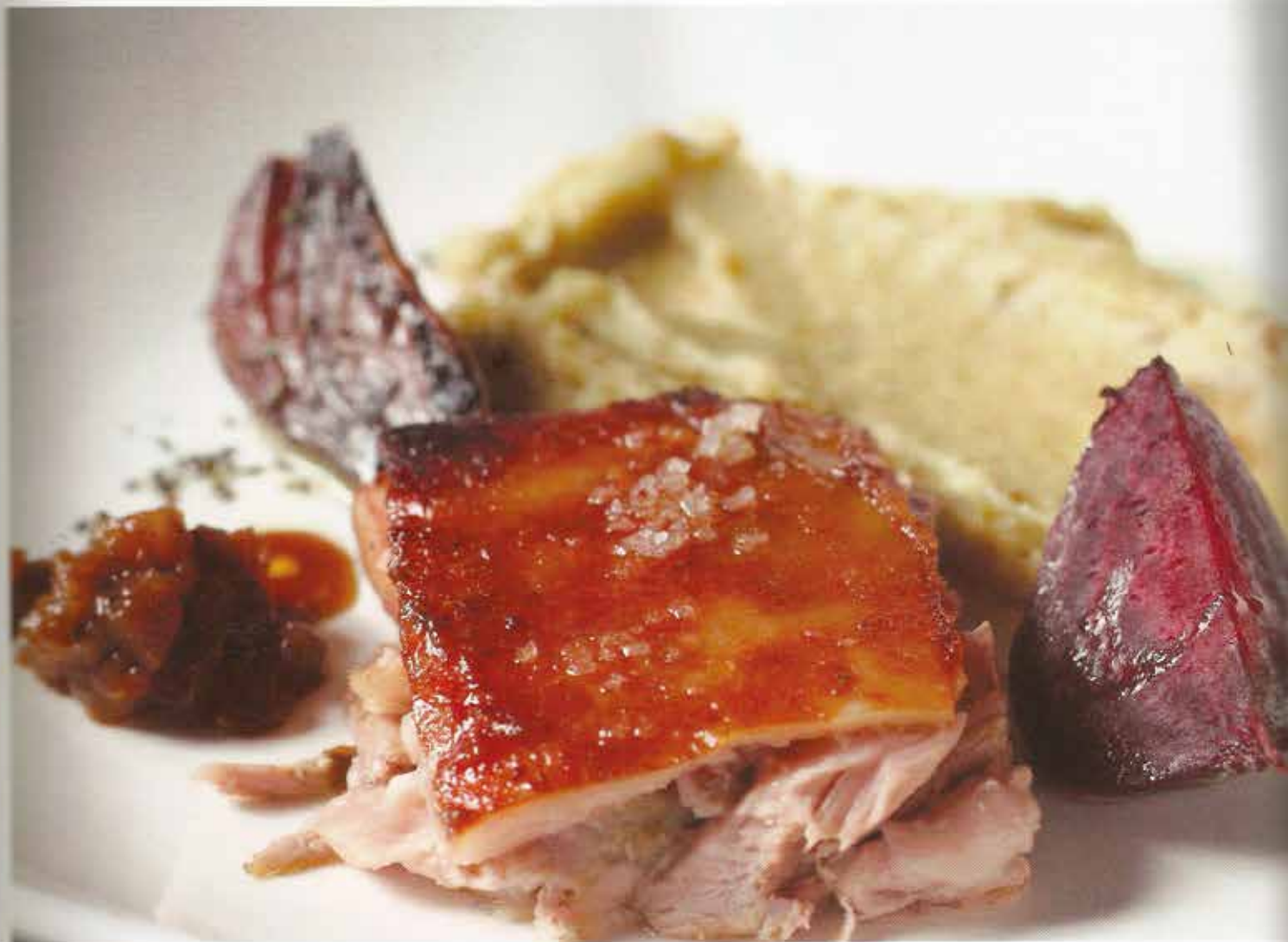
LOS VINOS Y LOS TRAGOS

Las incursiones de Gaby en tierras del sudeste asiático se notan desde los tragos. De allí la presencia del *lemon grass*, por ejemplo, pero también la impronta latina con los Pisco sour, la Caipi maracuyá con Absolut, maracuyá, lima y syrup. La lista es extensa y muy tentadora. Hay verdaderos tragos de autor firmados por el bartender Juan Lavarello. Algunos asombrosos, como el bautizado Agalludo, con Campari, pomelo, limón, toque de ginebra, almíbar de membrillo y Torrontés, nada más argentino. Resulta perfecto para asombrar a amigos foráneos. Todo es posible porque, además de un experto talentoso, cuentan con una barra muy bien surtida para preparar tragos clásicos y modernísimos. Para antes y después de comer o terminar la noche. La carta de champañas incluye Dom Perignon, Veuve Clicquot, Pommery y Mumm. También están los mejores espumantes locales: aconsejo el Alma 4 Chardonnay robie. Un capítulo aparte merecen los vinos agrupados como cosechas verticales, entre ellos, esa siete añadas de Felipe Rutini.

También atesoran una vertical de Enzo Bianchi desde la cosecha de 1994, el primero que se presentó al mercado (lo recuerdo bien). Entre los vinos especiales se encuentra una joya de Bodega Catena Zapata: Estiba Reservada 2001, un varietal Cabernet Sauvignon elaborado en su momento por "Pepe" Galante, y varios Antología de Rutini, todos de antología.

No asustarse, en la cava hay trescientas cincuenta botellas de vinos sagazmente elegidos. Desde los tradicionales de las grandes bodegas argentinas, las nuevas enológicas de esas mismas bodegas –como el Aluvional de Zuccardi– y vinos de enólogos vanguardistas, vinos de autor de pequeñas producciones a precios posibles. En mi última visita acompañé mis ostras con Chardonnay de Atamisque, me encanta, y el resto, con la versatilidad, no sólo por la variedad sino también por la excelente acidez, del Pinot Noir Zorzal de Gualtallary Valle de Uco.

La *sommeliere* es linda, etérea y joven; aconseja, no se impone. El lenguaje no es inocente; ella tiene un nombre raro, atractivo: Dulce Long. Para los comensales de Crizia, el recuerdo debe ser dulce y largo.



las probaron por primera vez, tuvieron en las dos últimas ediciones de la Feria Masticar sus miles de fanáticos. Oggero vendió más de diez mil de sus ostras patagónicas por día. Nada que envidiarles a esos bistró especializados parisinos, especialmente Le Bar-a-bistres, con ostras de muchos tipos, colores, tamaños y precios. Me sigue gustando la del Barrio Latino, en la esquina de Saint Germain y rue Saint Jacques, y aborrecí en un reciente y fugaz viaje parisino la estética pretensiosa del ubicado en Le Marais, en el bulevar Beaumarchais, al lado de la Bastilla. Un monumento al kitsch. Nada que ver con este diseño austero y cálido de Crizia en el arbolado Palermo de Borges.

Vuelvo a Buenos Aires y a mi barrio, ya que tengo la suerte de que queda a pocas cuadras de mi casa palermitana. Y sigo con el menú del bar de ostras, el gran

hallazgo de Oggero. Las ostras crocantes panco tienen crema de wasabi, hojas verdes y cilantro. Las Crizia son templadas con echalotes, parmesano y aceite de trufa. Hay también en una forma hiperclásica, las ostras Rockefeller, gratinadas con espinacas crema y parmesano, y un combinado imperdible para quienes quieren probar todo lo crudo: ostras, langostinos naturales y ceviche mixto. Personalmente, las elijo con vinagre de echalotes. O solas, apenas estremecidas por unas gotas de limón.

RIGUROSAMENTE VIGILADAS

Estas criaturas del mar que se encuentran únicamente en Crizia se recolectan en forma manual en la localidad de Los Pocitos, al sur de la provincia de Buenos Aires: luego de ser elegidas de los mejores bancos, se colocan en cajones, se seleccionan y se cepillan. Todo este

proceso sucede en la orilla del mar, en contacto con el agua. Los cajones están numerados para la trazabilidad; luego se transportan hasta Ezeiza, donde está la planta de purga (allí también se purgan caracoles de mar, cholgas, almejas púrpura y la rara almeja panopea para exportar a Asia), y se encargan de colocar todos los cajones sobre regaderos de agua de mar, donde luego de setenta y dos horas de riego continuo las ostras empiezan lentamente a desprenderse de la arena y limpiarse en forma natural; el agua es de mar y corre continuamente en forma de lluvia sobre todos los bivalvos.

Los cajones se van llenando y el agua va pasando de uno a otro hasta llegar abajo, donde comienza un recorrido hacia tanques especiales en los que naturalmente se va reciclando y vuelve nuevamente en forma de lluvia a rociar los

bivalvos; y así continuamente durante todo el proceso, como mínimo tres semanas. Luego se llevan a Crizia para servir las frescas y rozagantes.

Todo este trabajo está a cargo de dos personas que son especialistas en bivalvos: el biólogo marino Favio Rescia, quien es responsable de toda la planta, y Eric, el productor asociado y gran conocedor del tema.

LOS OTROS PLATOS

El menú es variado. Atractivas entradas mediterráneas, como la *burrata* con tomates asados y pan de chapa, huevos a 63 grados con papas cremosas y

portobellos salteados con cebolla colorada, un espectacular pan de campo, bien afrancesado con emulsión de peras y especias, arándanos praliné y tostadas de nuez, figuran entre los platos para comenzar, bien contemporáneos, como opción a ostras y cosas crudas del mar nuestro. Entre los principales, aconsejo el cochinito confitado y crocante con remolachas asadas, batatas, cebollines y chutney de maracuyá o el cordero patagónico braseado cuatro horas con crema de papas y mil hojas. Hay liviandades telúricas, como la pechuga de pollo de campo asada con mostaza de Dijon, con panceta case-

ra, espinacas, maíz salteado, papines y zanahorias. Entre las pastas, Tortelloni de ricotta y parmesano con manteca de hierbas, alcauciles, queso brie y castañas. O *papardelle* italianos con vieiras gratinadas.

Del grill sale una exuberante parrillada de pescados y mariscos, en el punto justo, con vegetales grillados, tomates marinados y aceite de limón. Un plato sublime: el atún rojo sellado con vinagreta de lima y jengibre. Entre las carnes grilladas, me resultan únicas las costillas de cordero de Tierra del Fuego, con cebollas y papas asadas y chimichurri criollo.

