

Faros del paraíso tras el purgatorio: Buenos Aires y Mendoza

ENREDAMOS LOS PASOS ENTRE LA ARQUITECTURA ECLÉCTICA Y LAS TENDENCIAS CULINARIAS DE BUENOS AIRES; UN SABOR ACTUAL HERMANADO CON MENDOZA, UN MAR DE CEPAS QUE RENACE EN LOS ANDES



Los Jardines de las Barquin, gastronomía en un maravilloso jardín botánico

LALI ORTEGA CERÓN. ARGENTINA

Cada día del año, a las 22.15 horas, el faro del Palacio Barolo protagoniza su particular tango en la noche. Durante quince minutos, la melodía de batidora antigua se escucha en bucle, con magia y giratoria lentitud, a pesar de que su maquinaria fuera restaurada y sus 300.000 bujías originales sustituidas por una luminaria más moderna. Una reconstrucción digna de la Odissea que culminó en 2009 y que, aunque no llegó a funcionar como faro marítimo, alumbró oficialmente el Bicentenario de la Independencia de Argentina. El ambicioso proyecto del empresario textil y agropecuario Luis Barolo, materializado por un audaz arquitecto de nombre Palanti, contaba inicialmente con 400 oficinas repartidas, literalmente, entre el infierno, el purgatorio y el paraíso, estructura inspirada en los 100 cantos de la Divina Comedia, obra del florentino Dante Alighieri, aunque cuenta con algún guiño masónico. Las actuales visitas guiadas al Palacio Barolo permiten transitar por un averno de lucernas y esculturas demoníacas, continuar

por un purgatorio que se despoja de su ornamentación en las 14 primeras plantas (dos por cada pecado capital) y alcanzar la luz del paraíso, bien desde los balcones redondeados del piso 20 o en los bancos que rodean el faro que brilla en la cúspide del edificio. La panorámica a 100 metros de altura es, un siglo después de su inauguración un 7 de julio de 1923, épica. Un vistazo de vértigo sobre una superposición de bloques dispares que reflejan la mezcolanza cultural que baila en el asfalto. Mucho se ve, y se intuye, entre las avenidas que conectan el Palacio del Congreso de la Nación, el Obelisco o el Palacio de Tribunales, donde se rodó «El secreto de sus ojos». En las que serpentean bajo los tejados afrancesados de pizarra, donde la nieve cae de siglo en siglo, o en las empedradas que colorean La Boca, donde los primeros inmigrantes ingleses anclaron el furor futbolístico. En aquellas que van a morir a la Casa Rosada y a las villas de emergencia de la periferia. Llamativa es también la dualidad del edificio del Ministerio de Salud y Desarrollo Social, donde una imagen de 31 metros de altura muestra en el lado norte a Evita frente a un micrófono, inspirada en la foto del renunciamiento. No se ve, pero en la cara sur, la Eva de los humildes habla a los olvidados.

Hasta la construcción del Kavanagh en 1935, el Palacio Barolo fue el rascacielos más alto de América del Sur. No obstante, su almacén de hormigón tuvo varios competidores. Uno de ellos fue el edificio Mihanovich, el sueño de un naviero croata al que le gustaba ver la llegada de sus barcos desde la ventana de su emblemático faro de 80 metros. En la actualidad, la brisa que acaricia Arroyo, una calle apacible situada en el barrio afrancesado de Recoleta, es española.

Único Hotels ha abierto en la capital argentina Casa Lucía, un capricho de 142 habitaciones

A principios de febrero, Único Hotels inauguraba fuera de nuestro país Casa Lucía, un capricho de 142 habitaciones y varias suites desde las que observar el Río de la Plata. La cadena finalizaba así un significativo periodo: durante siete años Buenos Aires no asistía a la inauguración de un hotel de lujo. En Casa Lucía, un homenaje porteño a la época dorada de Buenos Aires, no sólo la gastronomía se sirve a la carta:

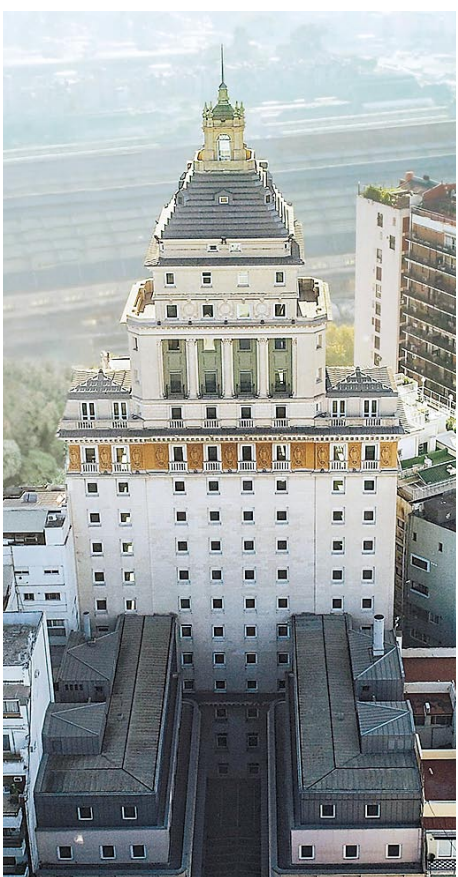
experiencias para aprender a elaborar alfajores, reservas para emocionarse con la sensualidad del baile nacional (tan nutrido de otros ritmos) en Tango Porteño, o vuelos en helicóptero para curiosear entre la amalgama arquitectónica y verde de la capital bonaerense, son algunas opciones. Palermo es «foodie» Sorprendentes aires gastronómicos soplan en la ciudad. Seguimos en Recoleta, donde la élite agroexportadora decidió construir, a finales del XIX, sus elegantes residencias de inspiración clásica europea, ubicadas entre avenidas interminables e hiperventiladas: un nuevo urbanismo salubre, y reflexivo, tras el brote de fiebre amarilla cuyos primeros casos se detectaron en San Telmo, en 1871. Alrededor del Museo de Arte Hispanoamericano Fernández Blanco se encuentra un maravilloso jardín botánico, donde las flores violetas de las tumborgias regalan un curioso toque de champiñón. Se trata de Los Jardines de las Barquin, donde Germán Sitz (se formó un año con Martín Berasategui) y su socio Pedro Peña recuperan, a través de una gastronomía de nivel en un entorno idílico, la importancia indiscutible de los cereales en la historia y en la gastronomía argentina.



FOTOS: LALI ORTEGA CERÓN

Viñedos de la Bodega Luigi Bosca al pie de los Andes

Esta no es su única locura. Además de apadrinar Calesita, el gran evento internacional que fusiona en la ciudad natal de Borges el talento de cocineros jóvenes y otros consagrados, ambos son propietarios de La Carnicería, Chori y la Taquería Juan Pedro Caballero. También de Niño Gordo, un espacio insólito en el barrio de Palermo donde la materia prima es francamente excepcional. Una mezcla culinaria japonesa, coreana y del sudeste asiático enraizada con el producto local (parrilla y carne siempre presentes). Un coqueteo de culturas sabroso y desafiante. Por algo ocupa el puesto 43 en la lista «Best Restaurants Latam 2023». Al menos para los «foodies», es una suerte que Facundo Kelemen decidiera colgar la toga de abogado. Tras su paso por Estela y Atera en Nueva York, el chef abrió las puertas de Mengano en 2018. Un bodegón encantador, hogareño y elegante situado también en Palermo, donde la inspiración se sirve en platillos al centro. Es difícil olvidar la empanada de carne picante frita que se come de un bocado y explota sutilmente en el paladar, o su versión del arroz, un híbrido entre carnaroli con pollo o mariscos que se cocina como un risotto y se tuesta como un socarrat. Una interpretación muy personal que nos habla de vanguardia y raíces. Porque, tal y como él reconoce, su verdadera



El emblemático Edificio Mihanovich del hotel de lujo Casa Lucía

escuela ha sido la mesa de los restaurantes que visitó desde niño con sus padres, grandes aficionados al arte de comer. Un sentimiento familiar y dulce que se saborea en su reinterpretación de la torta argentina Rogel, con capas de merengue rellenas de dulce de leche, entre las imágenes que immortalizan a su abuelo, Juan José Kelemen, jugador de fútbol del Racing Club. ¡Pura pasión argentina! El paraíso en los Andes Con ocho años, Leoncio Arizu, miembro de la cuarta generación de viticultores pioneros en elaborar vinos de calidad en Europa, cambió el paisaje de la Sierra de Alaiz, cerca de su Unzué natal (Navarra), por el magnetismo andino de Mendoza. Años más tarde tuvo el palpito de que Luján de Cuyo sería el lugar perfecto para inaugurar, en 1901, la Bodega Luigi Bosca. Sin duda acertó. Ahora es su nieto, el ingeniero Alberto Arizu, quien 123 años después relata el amor por la tierra, el arraigo familiar, la aceptación de una inundación que les obligó a vendimiar bajo dos metros de agua, el tono violáceo de su Luigi Bosca Malbec (el primer DOC de Argentina) y la singularidad de Los Nobles, el vino que le dedicó a su abuelo. El «chateaux neoclásico», enclavado en las 500 hectáreas de Finca El Paraíso, ha sido

el hogar de los Arizu durante tres generaciones. Un apellido que significarobledaly que, curiosamente, se enraiza en un mar de cepas Malbec, Syrah o Chardonnay, y entre olivos del viejo continente. Procedentes de Brasil (para celebrar su boda), de Estados Unidos y de Europa, son muchos los viajeros que, tras realizar expediciones al Aconcagua, encuentran en Luigi Bosca un enoturismo sosegado y emocionante. La experiencia Raíces comienza por un viaje sensorial al paraíso con música y prosigue entre relatos familiares y varias postas que invitan a agudizar los sentidos a través de diversas referencias enológicas. El momento inolvidable culmina con la creatividad del chef mendocino Pablo del Río, capaz de mantener la magia del terruño andino en sus propuestas gastronómicas que, con suerte, se aderezan con la visión lejana de un cóndor. No obstante, siempre se puede volver al Palacio Barolo, donde cuentan que la escultura original dedicada a Dante fue robada en el Mar de la Plata. La señora Amelia, quien modeló la réplica que se encuentra en la entrada del infierno, se tomó la licencia de que el ave cincelada fuera un cóndor y no el águila original. Quién sabe si el ladrón espía su avaricia subiendo y bajando los 14 pisos del purgatorio del Barolo.