



La constancia de un romántico

Oviedo es uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Buenos Aires. Este año cumple un cuarto de siglo de éxito continuo. El secreto tiene nombre y apellido: Emilio Garip, su hacedor y gran restaurador argentino.

Hasta julio de 1979, Emilio Garip era uno más de los muchos contadores de la ciudad de Buenos Aires. Cordobés, nacido en Río Cuarto, provenía de una familia que él mismo describe como formadora de su muy buen paladar: "De chico comía como si estuviese en un restaurante. La mezcla de costumbres y tradiciones culinarias se plasmaba en los platos de todos los días: abuelo italiano, dueño de una panadería, casado con una española y algún otro pariente con ascendencia libanesa. Mi abuela nos preguntaba a cada uno qué queríamos comer y preparaba siempre algo diferente. Con ella aprendí el sabor de los mariscos, de los calamares en su tinta, de la paella y también de la buena cocina itálica. Hacía todo, hasta las batatas en almíbar, una receta que recuperé hace poco y con Próspero Velazco (su pastelero) la incluimos en la carta de Oviedo".

Emilio recuerda que en su casa siempre se tomó muy buen vino, el mejor de la época: "Mi familia lo hacía traer de Mendoza; teníamos toneles para embotellarlo nosotros. Aún tengo la imagen de mi abuelo poniéndole lacre a los envases. A mí, en la mesa me daban siempre un vasito de

vino con soda, como se acostumbraba". Ese pasado gourmet de joven se siguió repitiendo día a día cuando formó su propia familia, en su casa, junto a su esposa Cristina, hija de gallegos y gastronómicos. La idea de tener un restaurante rondaba en la pareja desde que se conocieron; hasta que un día se cruzaron con un local en Billinghamurst y Mansilla y pusieron una rotisería, pero como si fuese un restaurante. Garip dice: "Yo no sabía nada del rubro; por lo tanto, la armé de manera tal que todo se preparara en el momento, no había nada marcado. Recuerdo que me gustaba Luigi, un restaurante que en un comienzo funcionó en Córdoba y Anchoarena. De ahí me traje a su cocinero, que preparaba platos caseros tradicionales buenísimos. No teníamos spiedo, pero sí lechones, langostinos, pulpo español y riquísimas milanesas. También había ensaladas innovadoras para aquellos momentos: ya proponíamos mucho más que lechuga y tomate, nos animábamos a mezclar vegetales y frutas".

El éxito no tardó en llegar y uno de sus mayores secretos fue —y sigue siendo— las compras: "Las hacía personalmente, iba

con Cristina al Spinetto y al Abasto, de noche, elegíamos todo, traíamos vegetales que podían resultar raros, como el radichio o la rúcula, y mientras comprábamos, comíamos pizza de cancha".

Cada vez con más clientela, el pedido de que pusieran un restaurante era lo que más se escuchaba de boca de sus seguidores. "Mis suegros tenían este local en Beruti y Ecuador, pero se lo alquilaban a unos asturianos a los que todavía les quedaban dos años de contrato. Era un bodegón donde los obreros de la zona comían en platinas. Negociamos, vendí la rotisería y les compré el fondo de comercio; por eso... Oviedo. Tuvimos que hacer de todo, cambiar hasta los detalles más mínimos. Terminamos casi sin un peso. Me acuerdo que Cristina hasta pintó las cortinas metálicas y mis suegros tuvieron que darme el cambio para poder abrir y dar los vueltos. Tardamos más de lo pensado y me quedé sin brigada. Un día, durante las obras, paró un taxista y se ofreció para cocinar. Me dejó sus referencias: todos coincidían en que era muy bueno, aunque de mal carácter. Lo tomé. Un 19 de diciembre, de hace 25 años, inauguramos este Oviedo".



Martín Rebaudino comanda los fuegos de Oviedo: detrás de su bajo perfil y su sencillez se esconde uno de los mejores cocineros de la Argentina. Su gastronomía se apoya en un trato lúcido y refinado de productos elegidos con máximo rigor, que da como resultado platos genuinos y de sabor generoso

Al principio, su propuesta gastronómica no era española: "Hacíamos escalopes al marsala y pasta casera, pero de a poco fui incorporando una pequeña carta con mis preferidos, mis 'niñas bonitas', los pescados y los mariscos. Cuando me enteraba de algo nuevo, lo probaba. Lo mismo hacía con los vinos, la gente pedía López y Bianchi, iba mesa por mesa ofreciendo otros tintos y blancos, como los de Weinert. Así fui armando también mi cava". El sabor de lo fresco es para Emilio un dogma que, si bien ya lo tenía incorporado, se terminó de afianzar con las enseñanzas de una delegación de cocineros españoles que lo visitaron a mediados de la década del 90, cuando todo venía congelado. Desde ese momento, se hace traer chivitos, corderos, pescados y maris-

cos en avión y hasta dos veces por día. Para esa época, asimismo, Garip partió hacia Galicia; y tiempo después viajó Ramón Chiqui, quien ya era uno de sus cocineros. Allí nació la idea de abrir otro restaurante con las últimas tendencias de cocina española y mediterránea. Así nació el segundo Oviedo, en Villa Urquiza, en el que se incorporó Martín Rebaudino, un joven cordobés que venía de trabajar también en España. Desde entonces, la creatividad de Martín y el sentido del gusto y los puntos exactos de cocción de Ramón acompañan a Emilio en el proyecto. Los tres formaron un gran equipo. En 2001, tiempos de crisis, Garip les alquiló a los empleados el local de Urquiza y concentró la propuesta en un solo lugar (Beruti 2602): "Desde entonces aquí estoy todos los días, trabajando so-

bre una nueva carta, pero con la misma línea. Ésa es mi constancia, una de las marcas de Oviedo, buscar obsesivamente buenos proveedores, con lo mejor del mercado, que cumplan. Sigo de cerca las temporadas, sé qué producto es de estación, cuándo está mejor y en qué platos se luce. Investigo muchísimo acerca de todos los vinos y bebidas, tanto del país como del extranjero. Creo que el dueño de un restaurante debe ser un conocedor y, sobre todo, debe tener entusiasmo y a la vez inocencia para sorprenderse continuamente sin tener vergüenza, lo que llamo la audacia de la ignorancia". ¿Y dónde quedó el contador? "En el saber administrar –contesta–, algo fundamental para el éxito de cualquier espacio gastronómico".

BODEGA TIERRA MAYOR

2009

*Los nuevos vinos de las
tierras altas de San Juan.*

ARGENTINA

M

www.bodegatierramayor.com.ar - [5411] 4328 5469

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.





Costillar de cordero a la parrilla

Ingredientes

- ½ costillar de cordero
- 3 ramitas de romero
- 3 ramitas de tomillo
- 2 dientes de ajo
- 2 cdas de aceite de oliva
- Sal y pimienta, a gusto

Guarnición de pimientos

- 2 pimientos rojos
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 cda de azúcar
- 1 cda de ciboulette
- 3 cdas de aceite de oliva
- Sal y pimienta, a gusto
- 1 cda de tomillo
- Ensalada de verdes, opcional para acompañar

Papas asadas

- 4 papas
- 1 ramita de romero
- 1 cda de vino blanco
- 1 vaso de caldo de verdura
- 1 pizca de azafrán
- Gotas de aceite de oliva
- Sal y pimienta, a gusto

Procedimiento

Tomar el costillar de cordero, retirar la falda y cortar las costillas de manera que queden separadas. Realizar cortes a lo largo del costillar para que no se contraiga durante la cocción. Retirar el riñón. Empolijar las puntas de las costillas con un cuchillo filoso. Ubicarlas en una fuente y marinarlas con romero, tomillo, ajo y aceite de oliva durante algunas horas en la heladera. Retirar la carne de la marinada y cocinar en la parrilla, vuelta y vuelta, 2 minutos de cada lado. Salpimentar y servir.

Para la guarnición de pimientos

Asar los pimientos en el horno durante 15 minutos. Retirarlos, taparlos con papel film y dejarlos enfriar. Pelarlos, despepitados y cortarlos en juliana. En una sartén con aceite de oliva, rehogar la cebolla picada y una vez tierna, agregar los tomates cortados en cubitos junto con los pimientos. Perfumar con tomillo. Salpimentar a gusto y agregar una pizca de azúcar. Retirar del fuego, sumar ciboulette picada fina. Mezclar.

Para las papas asadas

Pelar las papas y tornearlas. Colocarlas en una bandeja para horno. Salpimentar y perfumar con romero. Rociar con unas gotas de vino blanco y de aceite de oliva. Agregar caldo de verdura y una pizca de azafrán en polvo. Cocinar durante 15 minutos en el horno a temperatura fuerte (200°C).



Trillas a la plancha con ñoquis de olivas negras

Ingredientes

- 220 g de filetes de trilla
- 2 cdas de aceite de oliva
- Sal y pimienta, a gusto

Allioli

- 3 dientes de ajo
- 3 yemas
- 200 cc de aceite de oliva
- Gotas de vinagre
- Gotas de Tabasco
- Sal y pimienta, a gusto

Salsa de tomate

- ½ cebolla
- ½ diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 cdas de aceite de oliva
- ½ cda de hojas de tomillo
- 1 cda de pimentón dulce
- ½ vaso de vino blanco
- 300 cc de puré de tomates
- Sal, pimienta y azúcar, a gusto

Ñoquis de olivas negras

- 150 g de harina
- 100 g de puré de papas
- 1 cda de tinta de calamar
- 25 g de aceitunas negras
- 20 g de queso parmesano
- 2 yemas
- Gotas de aceite de oliva
- 1 pizca de nuez moscada
- 20 g de tomates cherries
- 20 g de tomates secos
- Queso Idiazabal, a gusto

Procedimiento

Sellar las trillas en una sartén con aceite de oliva sólo 30 segundos del lado de la carne. Retirarlas y disponerlas en una platina aceitada, una al lado de la otra, con la piel hacia arriba. Terminar de cocinarlas en horno fuerte durante 2 minutos.

Para el allioli

Asar los dientes de ajo pelados hasta que estén tiernos. Colocarlos en un mortero junto con las yemas, las gotas de vinagre y tabasco, salpimentar. Machacar y sumar el aceite de oliva de a poco en forma de hilo hasta lograr la emulsión. Retirar y reservar.

Armado del plato

En un plato hondo realizar un círculo de allioli. En el centro formar un espejo de salsa de tomate que sirva de base para ubicar los ñoquis de olivas. Coronar con las trillas y decorar con queso Idiazabal rallado.

Para la salsa de tomate

Rehogar la cebolla y el ajo en una cacerola con aceite de oliva hasta que estén tiernos. Sumar laurel, tomillo, pimentón dulce e inmediatamente vino blanco. Dejar reducir unos minutos e incorporar el puré de tomate. Cocinar a fuego bajo durante 20 minutos. Condimentar con sal, pimienta y azúcar. Pasar por un colador y reservar.

Para los ñoquis

Formar un volcán sobre la mesada con la harina, colocar en el centro el puré de papa, la tinta de calamar, las aceitunas negras, el queso parmesano, las yemas, las gotas de aceite de oliva y la nuez moscada. Mezclar, pero no en exceso, hasta formar una masa. Estirar, formar bastones, cortar y armar los ñoquis. Cocinarlos en agua salada hirviendo durante 1 minuto o hasta que suban a la superficie. Retirar y sartenearlos en aceite de oliva junto a los tomates cherries y los secos.