

Ciudad • Hoy interesa • Pepe Eliashev • Dólar

Emilio Garip: “El dueño de un restaurante es el que da... ambiente”



Incendio en el tren Mitre



Un cuento Federal



Se consume tan helado en invierno como en verano



La marcha zombie se apoderó de Buenos Aires



Sospechan que fue intencional el incendio en Núñez



Clarín.com > Ciudad > 20/11/14

“El dueño de un restaurante es el que da el ambiente”

Un café con Emilio Garip. Es un referente indiscutido de la gastronomía porteña, a la que ha ayudado a madurar durante 27 años, los que tiene Oviedo.

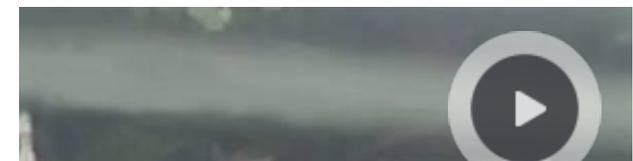


Lo más visto

Clarín.com

- 01 **El exabrupto de Flavio Mendoza que hizo estallar las redes**
- 02 **La hija de la esteticista de los famosos pelea por su vida**
- 03 **¿Y si hubiese una lluvia de dólares?**
- 04 **Una modelo de 90 kilos es la gran estrella del calendario Pirelli 2015**
- 05 **Murió la mítica Duquesa de Alba**

Los videos más vistos





Sonrisa. Garip en su local de Recoleta: tiene una bodega de 16.000 vinos. (Diego Waldmann)

TAGS **Café, Emilio, Garip, Gastronomía, Oviedo, Porteña, Restaurante**

opiná | 28 shares | 4 | 24 | +

Einat Rozenwasser

Emilio Garip tiene fama de ser uno de los mejores anfitriones de la Ciudad. Y le hace honores en el salón de Oviedo, el premiado restaurante al que le empezó a dar forma en 1986. Garip nació en Río Cuarto y su familia se trasladó a Buenos Aires hace 50 años. “Llegamos a Once, a un piso muy viejo con calefón de bronce, nunca más vi un calefón de bronce. Y me iba al mercado, que estaba cerca”, cuenta.

¿Qué te llevaba a la gastronomía?

El mercado. Ibamos en la semana y los fines de semana mi viejo me llevaba al Spinetto. La pizza de cancha era lo más rico. Venía el tipo con la pizzera grande en la cabeza y la cortaba toda, fusiforme, pero él sabía que te daba la porción exacta. Y la pescadería Mellino, donde estaba Tony Mellino fileteando, entregando. Siempre me gustó el mercado y sigo yendo.

¿Te encargás de las compras?

Siempre, aunque me tengo que levantar a las 4 para ir al Mercado Central. Pero una vez que estoy ahí me encanta, no me quiero ir. Voy una vez por semana. Tengo mis proveedores, cuando algo no me gusta cambio, así ha sucedido siempre.

En 1979 abrieron con su mujer una rotisería gourmet en Billinghamurst y Mansilla. “Un negocio chiquitito en el que hoy venden sándwiches de lomo y no sé qué. Era mi primera experiencia en gastronomía y lo mejor



Visto 239838 veces



Visto 192749 veces



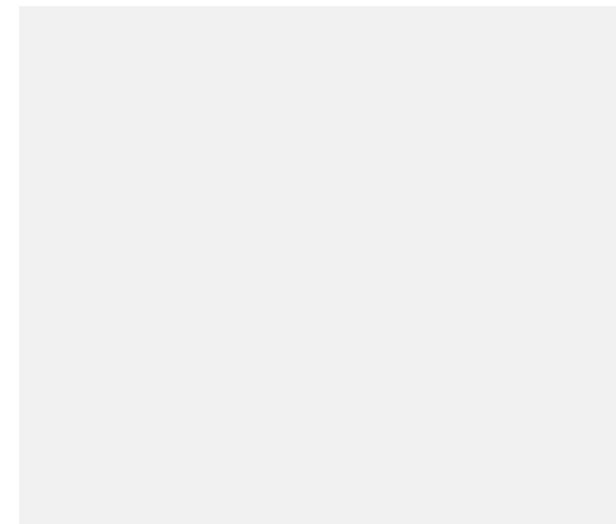
Visto 131456 veces



Visto 98975 veces



Visto 50642 veces



en portada

Acusan al general Milani de

como y no se que. Era mi primera aparición en gastronomía y a lo mejor por mi ignorancia en el gremio lo transformé en un restaurante para llevar. Una pegada”, describe. Y confiesa: “Mi mujer me carga porque me daba vergüenza el contacto con el público. Estábamos por abrir, había un montón de gente y yo le decía, no, esperemos unos minutos más”. Cocinaban en el momento pulpo, pavo, lechones, todo tipo de ensaladas y milanesas de las crocantes. “No tenía spiedo y todos me preguntaban por qué”, dice.

Quedan pocos spiedos en la Ciudad...

Los únicos que me gustan son como el que lleva el Zorrito (Von Quintiero) a Masticar, que es Ciurleo, de hierro, impresionante. O el de Jean Paul (Bondoux), francés, todo de cobre. Los spiedos buenos, no ese a garrafa que recocina el pollo. En Sucre también hay uno muy bueno, hacen los cochinitos ahí.

El local de Beruti y Ecuador era de su suegro y le tenían ganas. “Desde que abrimos estuvimos llenos. El dueño es el que da el ambiente. Como cuando dicen que los perros son iguales a los dueños, con un negocio pasa lo mismo. Me encargo personalmente de todo. Siempre dije que además de saber comprar hay que saber pagar, si no uno no puede elegir”, simplifica.

Hacés un trabajo meticuloso de guarda (tiene 16 mil botellas en su bodega, que recibió máxima puntuación en el World's Best Wine Lists 2014 de la revista The World of Fine Wine).

Los grandes vinos me parecían fuertes, astringentes, y empecé a guardar. En una empresa familiar es más fácil. Con socios por ahí es preferible repartir dividendos a tener un dineral esperando el momento justo.

¿Cuál es el momento justo de un vino?

Al principio es difícil pero después conocemos la evolución. Hay clientes

hostigar a abogadas de derechos humanos

Lo aseguran familiares de un concripto desaparecido. Sería para correrlos de la causa que lo compromete

por JULIO AIUB MORALES



El gasto, sin freno: \$ 905 millones extra para Aerolíneas Argentinas

por

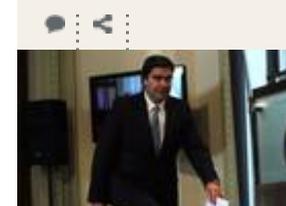
En Foco: ¿Y si hubiese una lluvia de dólares?



Ezeiza: se fugó uno de los colombianos que no dejaban entrar a la

por

Imputado, Capitanich defendió su rol con el Fútbol para Todos



que los prefieren más frescos, vamos probando. Hay que conocer al cliente, es un juego muy lindo.

¿Qué busca el que va a un restaurante?

Cuando voy a un restaurante no voy a cargar combustible, voy a divertirme, tiene que ser una salida. Un lugar tiene que tener ambiente, como dicen los españoles: la gente, el ruido de la charla, el olorcito de la comida, del vino, las copas. Nosotros lo notamos, como los actores en el teatro: hay días que hay ambiente y otros que está chato.

Ahora está explotando el proceso que vivió la gastronomía local en las últimas décadas...

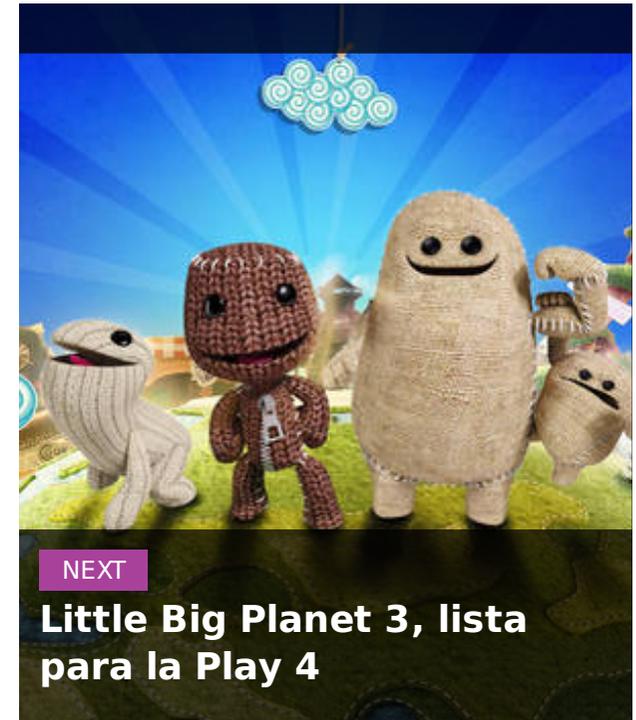
20 años. Por eso digo que soy parte de la historia del vino, de la comida, lo venimos cambiando entre todos. Cuando empezaron las primeras escuelas de cocina la gente se preguntaba para qué y yo decía, supongo que hay muchos que van para divertirse o porque es una carrera corta, pero nos va a traer frutos. Es la explosión que estamos viendo. En todo es así, no solo en la gastronomía.

Hablemos del oporto.

Gran pasión. Lo conocí en la Coruña, Galicia, a través del Chef Rivera. Cuando visité las Bodegas Graham me preguntaron si conocía un importador, acá nadie quería traerlo y en el 95 empecé yo. Hoy tengo grandes clientes.

¿Tiene que ver con el boom de la coctelería?

No tanto. En Portugal hacen cócteles con oporto blanco y agua tónica, pero acá se toma más bien en la sobremesa, es muy dulce.



Little Big Planet 3, lista para la Play 4



Una casa en Carmelo para celebrar el sol



HITT: el ejercicio ideal para bajar de peso



COMENTARIOS (Para comentar, tu cuenta debe estar activa)



TODOVIAJES
Ciudad de Córdoba, para admirar a paso



ENTREMujERES
Dieta alcalina: adelgazar con salud



Best Western PLUS PREMIER

GET UP TO
20% OFF
AND
1,000
REWARDS POINTS
WHEN YOU BOOK AT BESTWESTERN.COM

▶ BOOK NOW AND SAVE

Offer ends 11/23/14. Other restrictions apply. Visit bestwestern.com for details. Each Best Western® branded hotel is independently owned and operated.

entremujeres



Tarot: descubrí qué carta representa tu edad



¡Las gemelas Olsen ya no se parecen en nada!

Clarín

Propietario Arte Gráfico
Editorial Argentino S.A
Copyright 1996-2014
Clarín.com - Clarín Digital -
Todos los derechos
reservados
Piedras 1743 CABA



Directora Ernestina Herrera de Noble
Editor Responsable: Ricardo
Kirschbaum
Registro de Propiedad Intelectual: en
trámite

Archivo
Servicios
Proteccion de Datos Personales
Normas de confidencialidad y
privacidad

CLARIN



Archivo
Diario Olé
Diario La Razón
Biblioteca Digital
Grupo Clarín

BUSCAINMUEBLE
ARGENPROP
DEAUTOS
ENTREMUJERES
VÍARESTÓ
TODO VIAJES
CIUDAD
CLUB CUPÓN

Anunciese con
nosotros



Un sitio de
ageadigital