

Oviedo, un clásico moderno

Elisabeth Checa

Es sin lugar a dudas uno de los preferidos de los gourmet en serio, aquellos que aprecian los buenos sabores, sin sofisticaciones ni barroquismos fantasiosos pero con una medida experimentación de técnicas contemporánea y un obsesivo cuidado en los productos.

Emilio Garip es el artífice omnipresente para que su restó ande sobre ruedas. Cambios constantes en la carta, de acuerdo a las tendencias en boga: en una visita reciente probé un extraordinario tiradito de atún rojo de Ecuador y un muy buen ceviche en crema discretamente perfumado al cilantro, en honor a *Gastón Acurio, su gente y toda Lima* (sic en la carta). Garip realizó el año pasado un viaje gourmet a Lima donde quedó fascinado por esta cocina. Su exitoso ceviche no es excesivamente picante, y se convirtió en un hit de la carta, según el dueño. Si antes todo el mundo carpacciaba, ahora cevichean, sobre todo en este verano eterno.

Sus croquetas siguen siendo perfectas, siempre renovadas con algunas variantes, en esta carta son de espinaca, jamón y hongos. Deliciosos los calamretti mínimos (chopitos) fritos, tanto como sus celebres, inamovibles chipirones a la plancha. Como pasta hay que probar los ravioli de funghi porcini con chantarelle, hongos raros y caros. También hay ravioli de cordero y los clásicos de espinaca.

Entre las carnes, incorporó, por supuesto Kobe en forma de vacío, con judías verdes y puerros tiernos. Esta por añadir colita de cuadril de Kobe, un corte excepcional. Desde hace años sirve el mejor cordero de la Argentina: Scottish Black Face Hamshire Down de La Biznagueta, el campo de los Blaquier, su proveedor clásico.

Una creación de Martin Rebaudino, su creativo chef, una figura de elgourmet.com: codorniz de campo con mollejas, succulenta y sutil al mismo tiempo.

Entre los pescados recomiendo el Bacalao desmigado con huevos, salsa de pimientos y papas al horno, acabo de probarlo, inolvidable. También, como siempre hay lomos de pescado fresco del día con refrito para dos personas. Si hay, pida chernia.

Sus arroces son míticos: especialmente el arroz a banda, en paella con pescado. De los postres del gran Pâtissier Próspero Velasco recomiendo la *Isla flotante en reducción de cítricos y cardamomo*. O quesos bien seleccionados que tan bien van con los panes de Próspero y los buenos vinos de una de las mejores caves de Buenos Aires.

En cuanto a la carta de vinos, Garip la ha dividido en dos partes, por precio: entre los 40 y 150 pesos la primera y una segunda parte con los vinos especiales o de viejas añadas. En mi visita probé el Torrontés 2008 de San Pedro de Yacochuya y el Barda, de la bodega rionegrina Chacra, un Pinot Noir memorable que anduvo genial con el bacalao.

Garip sigue importando algunos vinos españoles, como los blancos Albariño de Galicia, los dulces Castadiva y los oportos Graham `s. Importante para muchos: en el piso superior, además del espacio para comidas privadas, hay un salón fumador.

Queda en Beruti 2601, esquina Ecuador, Buenos Aires, tel 4821-3741/4822-5415. Abre todos los días, mediodía y noche.