

## NUEVA GASTRONOMÍA ARGENTINA



# EL PLACER DE LA CARNE GOURMET

## NEW ARGENTINEAN GASTRONOMY THE PLEASURE OF GOURMET MEAT

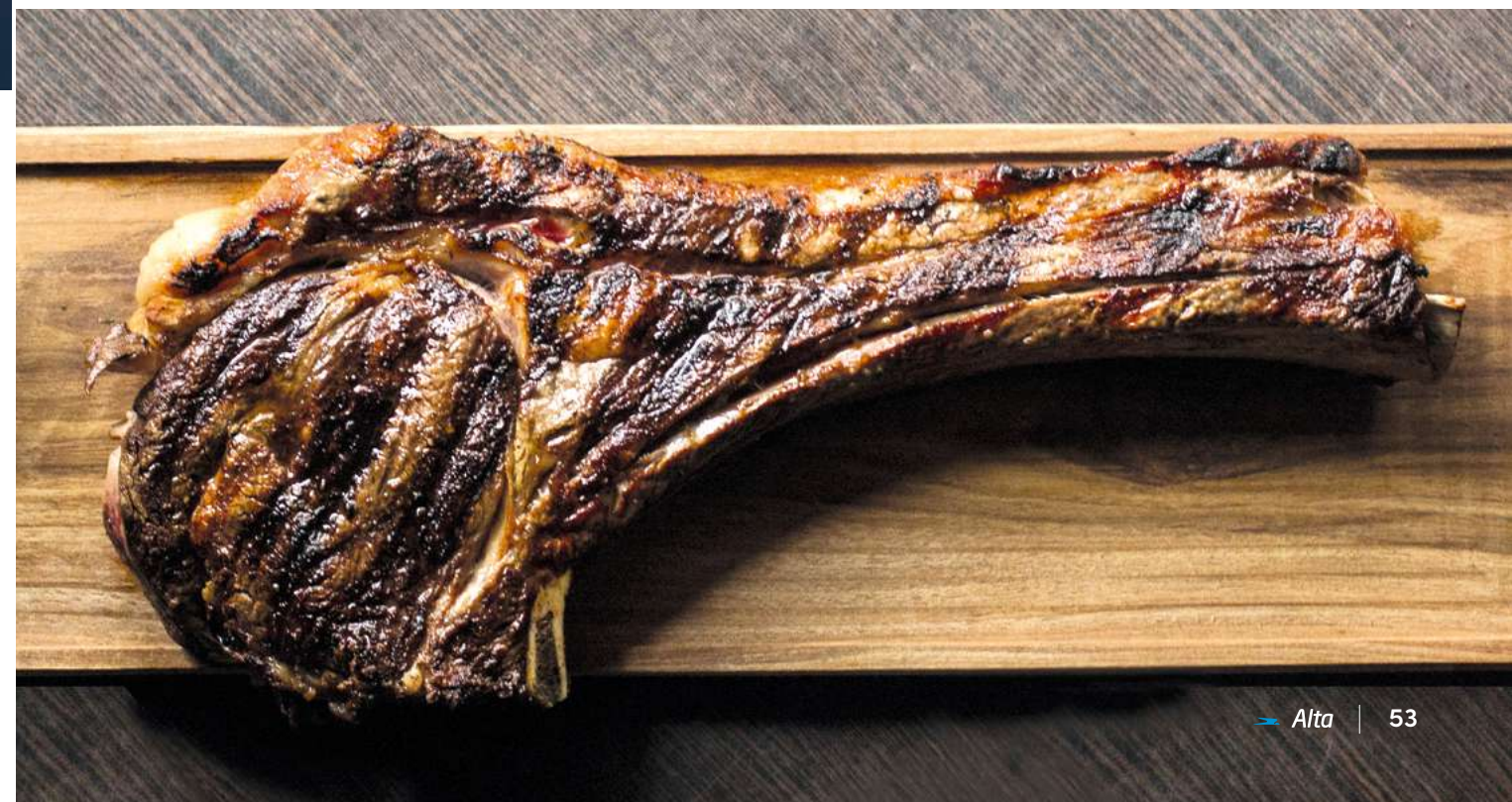
Nuevos cortes y técnicas, carnicerías especializadas y hasta una carrera de *sommelier*: el mundo del producto emblema argentino cambió en los últimos cinco años como no lo hizo en cien. Por qué y cómo se está *gourmetizando*.

New cuts and techniques, specialty butchers, even a sommelier career: the world of Argentina's signature product has changed more in the last five years than in the previous 100. Why and how it's becoming a gourmet food.

Es lo que pasó con el vino. O, más recientemente, con la cerveza. Hasta hace unos años, todo se reducía a esta pregunta: ¿tirada o en botella? Hoy nos debatimos entre *ipa*, *apa*, *porter*, *barley wine* y más, mucho más. "Como otros productos, la carne se está *gourmetizando*", asegura el gastronómico Andrés Porcel, dueño de Chila (Av. Alicia Moreau de Justo 1160) y de Le Grill (Av. Alicia Moreau de Justo 876), este último, el primer restaurante en tener *in situ* una cámara para *dry aged*. Una de las experiencias más interesantes que ofrece Le Grill es la posibilidad de probar el mismo bife (de un novillo criado a pasto, de 450 kilos) sin madurar, madurado a 42 días y madurado a 100 días, para entender el efecto del añejamiento en seco en la carne. La Cabrera (Cabrera 5127) es otro de los restaurantes porteños que ofrecen este tipo de carnes: "Su diferencial es que tienen gran concentración de sabores debido a la pérdida de líquidos, y por otro lado, una textura más blanda", aporta Gastón Riveira, creador de este emprendimiento. "Lo nuevo es la vaca vieja", agrega Porcel, aunque suene a contradicción. Y es verdad: ciertos lugares comienzan a experimentar con animales más grandes, que requieren una técnica de cocción diferente, un fuego más fuerte por menos tiempo. En el País Vasco es una tradición, en Buenos Aires es novedad. El restaurante Sagardi (Humberto 1º 319), en San Telmo, fue el que comenzó con los chuletones de vaca vieja, y en el último tiempo lo siguieron Don Julio (Guatemala 4699) y Le Grill. Los cortes de carne también se diversifican y están sujetos a los vaivenes de la moda. Del furor por el ojo de

El Tomahawk que ofrecen en la parrilla Solomía del barrio porteño de Núñez. Foto: gentileza Solomía / The Tomahawk offered at Solomía grill in the Buenos Aires neighborhood of Núñez. Photo: Courtesy Solomía.

<sup>EN</sup>The same thing happened with wine. Or, more recently, with beer. Until just a few years ago, it all came down to one question: draft or bottled? Today we debate between APA, porter, barley wine and many, many more. "Like other products, meat is now becoming a gourmet item," asserts food expert Andrés Porcel, owner of Chila (Av. Alicia Moreau de Justo 1160) and Le Grill (Av. Alicia Moreau de Justo 876). The latter is the first restaurant to have a dry-aging chamber on site. One of the most interesting experiences offered at Le Grill is the possibility of trying the same beef (from a grass-fed, 450-kilo steer (nearly 1000 lbs)) without aging, aged at 42 days and at 100 days, to understand the effect of dry-aging on meat. La Cabrera (Cabrera 5127) is another restaurant with a great meat selection: "What sets us apart is the intense concentration of flavors due to loss of liquids, in addition to more tender meat," says Gastón Riveira, creator of La Cabrera. "The newest thing is old cow," adds Porcel, even though it sounds like a contradiction. And it's true: certain places are starting to experiment with older animals that require a different cooking technique, stronger flame for less time. In the Basque Country, this is a tradition, but it's a novelty in Buenos Aires. Sagardi in San Telmo (Humberto Primo, 319) was the first to introduce steaks from older cows, and lately Don Julio (Guatemala 4699) and Le Grill have followed suit. Cuts of meat have also become more diversified and subject to the whims of what's trendy. We went from passion for *ojo de bife* to *entraña*. But it didn't stop there: today, typical cuts from the US or Australia, like the Tomahawk, the Porterhouse or Kansas, are all the rage. Cabaña Las Lilas (Alicia M. de Justo 516) in Puerto Madero just added the Tribone, a whopping 1200-gram (over 2.5 lbs) cut, aged 21 days, that can satisfy the appetite of up to three people. Trends aside, everyone agrees that customers come with an eagerness and curiosity for the subject of meat. Claudio





En Cabaña Las Lilas hay desde cortes "importados" como el T-Bone hasta ojo de bife Kobe, una carne *superpremium* obtenida de una raza vacuna japonesa. Foto: Gentileza Cabaña Las Lilas / Cabaña Las Lilas offers "imported" cuts like the T-bone or Kobe ribeye, a super-premium cut from a Japanese breed. Photo: Courtesy Cabaña Las Lilas.

bife se pasó al de la entraña. Pero el asunto no terminó ahí: hoy cotizan los cortes típicos de los Estados Unidos o Australia, como el Tomahawk, el Porterhouse o el Kansas. Cabaña Las Lilas (Alicia M. de Justo 516), en Puerto Madero, acaba de sumar el Tribone, una imponente pieza de 1200 gramos, con 21 días de maduración, que puede calmar el apetito de hasta tres comensales.

Más allá de las modas, todos coinciden en que existe una avidez y una curiosidad de los clientes por el tema. El periodista gastronómico y creador de la comunidad Nerca Claudio Weissfeld organiza cada mes *tours* carniceros por Airbnb que se agotan apenas anunciados. El recorrido incluye cata de "choris" y embutidos, despostes (separación de la carne en cortes) en carnicerías y degustaciones. En La Carnicería (Thames 2317), una visita obligada para los fans de la carne, la demanda los obligó a estrenar una carta en la que el cliente puede elegir no solo qué corte quiere comer, sino de qué raza: Holando argentina, Hereford o Angus, algo inédito en Buenos Aires. "La gente quiere saber más del producto, cómo se crían, de dónde vienen", comenta uno de sus dueños, Germán Sitz.

La mayor novedad tal vez sea la apertura de la carrera de *Sommelier* de Carnes, un proyecto de la familia Barcos (quienes introdujeron la carne *superpremium* de Wagyu -raza bovina japonesa- en la Argentina). "La carne argentina es de mucha calidad, pero hace falta un trabajo de fondo para que el público común sepa apreciar y diferenciar esa calidad", dice Juan Barcos, y agrega que en la carrera que se cursa en la Facultad de Veterinaria de la UBA se anotaron desde gastronómicos y cocineros hasta amas de casa. Además, adelanta su próximo proyecto: una escuela de carniceros y despostadores para revalorizar el oficio. ➤

Weissfeld, food writer and creator of the Nerca community, organizes tours for carnivores through Airbnb that sell out the minute they're announced. The tour includes *chori* and cured sausage tastings, *despostes* (separation of meat into cuts) at butchers, and tastings.

At La Carnicería (Thames 2317), a required visit for meat fans, demand has driven them to debut a menu from which customers not only choose what cut they want to eat, but also what breed: Holando-Argentino, Hereford or Angus. This is unprecedented in Buenos Aires. "People want to know more about the product, how it's raised, where it comes from," says one of the owners, Germán Sitz.

The latest development yet may be the opening of the *Sommelier of Meats* career option, a project by the Barcos family (who introduced super-premium Wagyu meat, a Japanese bovine breed, in Argentina). "Argentinean meat is very high quality, but a lot of background work is needed for the common public to be able to appreciate and differentiate that quality," says Juan Barcos. He adds that food experts, cooks and even stay-at-home moms have enrolled in this major offered at the UBA School of Veterinary Science. He also announced his next project: a school to revalue the trade for butchers and *despostadores* (deboners). ➤



POR / BY:  
CECILIA BOULLOSA

Escribe sobre comida, cocineros, tendencias y viajes culinarios para varios medios argentinos. Es cofundadora de la agencia de contenidos Miserere y edita libros de gastronomía.

Writes about food, cooks, culinary trends and travel for various Argentinean media sources. Co-founder of the content agency Miserere and publisher of books on gastronomy.



MEJOR  
LÍNEA AÉREA GRANDE  
DE LATINOAMÉRICA



## Nuevamente fuimos premiados por miles de viajeros.

**Travelers' Choice** es un premio prestigioso dentro de la comunidad viajera digital en los que se valora el servicio, la calidad de atención, la comodidad de la flota y todos los aspectos que hacen a la experiencia de viaje.

Es un orgullo para nosotros estar entre las mejores líneas aéreas de Latinoamérica.

### ¡Gracias!

**TripAdvisor Travelers' Choice** awards are the only recognized travel industry awards. They reflect the best of the best for service, quality, comfort interior and all other aspects of customer satisfaction.

It is an honour for us to be among the best airlines in Latin America.

### Thank you!



2018 - Línea Aérea de Latinoamérica



2019 - Mejor Línea Aérea Grande de Latinoamérica