



María Fedele Ristorante, un rincón italiano en Buenos Aires

11 septiembre, 2014 por Wenceslao Bottaro

| [2 Comentarios](#)

Desde hace unos meses, el barrio porteño de Monserrat cuenta con un nuevo restaurante especializado en cocina calabresa. Lo llevan adelante los hermanos Paoletti, quienes a través de su propuesta gastronómica homenajean su origen italiano y rescatan la tradición familiar de disfrutar de la comida casera, rica y abundante.

Los que siguen el blog saben que no es habitual que escriba puntualmente sobre gastronomía. Fue una sorpresa recibir la invitación y me causó curiosidad. Dije que sí y fui a ciegas, aguantándome de googlear el nombre del restaurante, dispuesto a la sorpresa. Y vaya si me sorprendí.

 @Wencesl

 /blucanse

 Google +

 Pinterest

 YouTube

 Instagram

 LinkedIn

BLOG MIEMBRO DE:



[Inicio](#)

[Novedades](#)

[Viajes](#)

[Hoteles](#)

[Libros](#)

ÚLTIMOS POST

- [¿Por qué ahora es más fácil llegar a Paraje Costa del Lepá, Gualjaina y Piedra Parada?](#)
- [María Fedele Ristorante, un rincón italiano en Buenos Aires](#)
- [Juan Carlos Ortega, el idioma de la madera](#)
- [Programa de Charlas del 3er Evento de](#)





Sergio (derecha) conversando con un cliente habitual.

El jueves pasado por la noche, cuando a la hora convenida estuve en el 1465 de la calle Adolfo Alsina, en el barrio de Monserrat, lloviznaba en la ciudad de Buenos Aires. Frente a mí se alzaba la fachada de la Società Nazionale Italiana y una maciza puerta de madera. Toqué timbre, y el camino hacia los sabores calabreses quedó despejado.



LEE MÁS SOBRE:

#BuenaVista!
Africa

Argentina
blogger

Blogtrip
Bodegas

Buenos Aires

Cajamarca
Caviahue

Chile

Chubú

Comercio
Electrónico

documental
Empresas

Entre Ríos

Ficción

Fotografía

GuíaChubú

GuíaPerú

Historia

INPROTUR

Internet

Lima

Mendoza

Misiones

Montevideo

Neuquén

Parque

Nacional

Iguazú

Patagonia

Perú

Puerto

Madryn

Redes

Sociales

RedViajar

RedViajar

- Las Bayas, hotelería boutique en Esquel
- Viñas Nant y Fall, turismo rural en Trevelin
- Turismo aventura: Tirolesa en Villa de Merlo

#BuenaVista!

BUSCA POR TEMAS:

Arte (11)

Empresas (8)

Eventos (11)

Hoteles (22)

Libros (22)

Novedades (60)

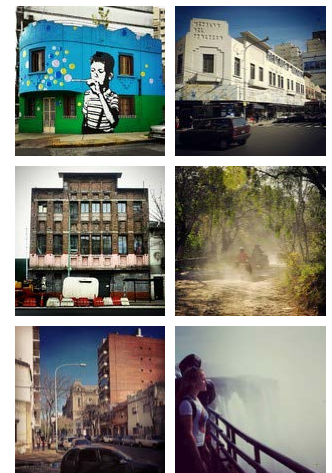
Redes Sociales (4)

Relatos (19)

Sin categoría (1)

Viajes (53)

MIS FOTOS EN INSTAGRAM



POST MÁS VISTOS

¿Por qué ahora es más fácil llegar a Paraje Costa del Lepá, Gualjaina y



Sergio Paoletti me esperaba, me dio la bienvenida y acompañó a la mesa. Él está a cargo del salón; con la ayuda de un familiar atiende las mesas, acerca los platos, los describe y, en los breves instantes que le quedan en medio de esa vorágine que transcurre en cámara lenta, se acerca a las mesas a charlar con los clientes que siguen a María Fedele desde que estaba en San Telmo (en abril de este año se mudó a Monserrat). Su hermano Ariel, el chef, estaba en la cocina. Lo veía trajinar a través de la pequeña ventana que da al salón y que hace de frontera con ese templo de sabores lejanos que él gobierna a su gusto y placer.

Río Negro Salta
San Luis San
Pedro de
Atacama
transporte
Trevelin
Turismo
Aventura
Turismo
Rural
Uruguay
Victoria
Video
Villarrica

Piedra Parada?

PUBLICANDO DESDE
2010

Elegir mes ▼

SUSCRÍBETE AL
BLOG POR E-MAIL

Recibe en tu correo
electrónico los últimos
post de Blucansendel

Dirección de email

Suscribir

FOTOS EN
PINTEREST

Unable to load Pinterest
pins for 'wbottaro'

 [More Pins](#)

Esto último es literal, según me explicó Sergio cuando sirvió el aperitivo. María Fedele tiene la particularidad de que cada día (de miércoles a sábados) sirve un único menú, basado en los productos que ese día a Ariel se le haya ocurrido comprar en el mercado. Es decir, el comensal va a cenar a ciegas (abre solo por las noches), sin saber qué se va a servir ese día (por supuesto, se puede llamar por teléfono y consultar previamente por menú) y creo que esa es la mejor manera de llegar a María Fedele, al menos en la primera visita.



El restaurante es amplio, como para que unas 50 personas se sientan cómodas. La iluminación es tenue. Jamones, paquetes de pastas y utensilios de cocina (algunos de tamaño gigante) son parte de la decoración que luce en las paredes. También en las paredes hay una serie de collages fotográficos y gigantografías con fotos históricas y otras más actuales donde puede adivinarse una genealogía familiar que tiene su raíz en Italia. En la foto más destacada hay una mujer, acompañada por dos niños, que luce un vestido largo y negro como una sotana: es María Fedele, bisabuela de los hermanos Paoletti.



Hacia el final de la noche, ya más distendido, el chef Ariel conversa con sus clientes.

“Antipasto”, dijo Sergio, cuando luego de cuatro o cinco viajes a la cocina depositó sobre la mesa el último de una decena de platos. A simple vista, el antipasto me intimidó un poco. La mesa quedó completamente cubierta de platos y aromas. ¿Me voy a comer todo esto? ¿Por dónde empiezo?, pensé. “Sugiero que pruebes la polentina de ragu con de cordero antes de que se enfríe”, dijo Sergio. Y así lo hice. Luego fui saltando de plato en plato, saboreando despacio cada uno de los ingredientes: de la mortadela con pistachos pasaba a los hongos con oliva, de los morrones asados a la salchicha con salsa agridulce, de las berenjenas en escabeche al jamón crudo, del salame al paté de ave. Me encantó la coppa calabresa, un tipo de fiambre tradicional calabrés que se hace con el cuello entero del cerdo. La coppa que sirven en María Fedele lo hacen allí mismo, de manera casera. Delicioso. Sergio me explicó que el antipasto es algo tradicional (una especie de “picada” nuestra, pero más integrada al menú) y que no se agota con estos platos, sino que cada día van variando aunque siempre se mantiene la cantidad e, incluso, algunas veces vienen algunos más. Todo, como dije, siempre y cuanto se le ocurra al chef.



Y llegó la hora del primer plato. Pasta. Caramelle en este caso, con salsa de tomates. Directo desde la hornalla de la cocina y en la olla donde se cocinó. Pan casero y vino tinto. Y llegó la hora del segundo plato. Risotto al curry con mascarpone y hierbas. Este llegó a la mesa solo, en su plato, y por más vino que le pusiera a la copa no pude terminar con él. Y llegó la hora del postre. Sergio apoyó la bandeja en la mesa, miró mi cara de asombro (o susto, que a esa altura de la noche era lo mismo) y en su rostro se gravó la mueca del triunfo, de quién constata que ha tenido razón: “la comida es casera, rica y abundante”, había dicho al principio. No obstante este panorama, saqué fuerzas no sé de dónde y probé todos los dulces: peras, tiramisú, cannolis y muchas otras cosas de las que no recuerdo el nombre, aunque más tarde, ya de madrugada, mientras caminaba de regreso por las calles de Monserrat, una nube de sabores dulces y persistentes revoloteaba aún en mi memoria.



Un poco de historia

En la propuesta de María Fedele -insisto con lo de ir a ciegas y dejarse sorprender- hay un ingrediente más que le da la sazón de la italianidad, y es el lugar físico donde funciona, la historia de la “Società Nazionale Italiana”.

En 1858 se crea en Buenos Aires “Unione e Benevolenza”, la primera sociedad italiana creada fuera de Italia. Pocos años después, cuando en 1861 Víctor Manuel II es proclamado rey de la Italia, y el país se unifica bajo la monarquía de los Savoia, las repercusiones de ese hecho histórico llegan hasta el Río de la Plata.

Los socios de “Unione e Benevolenza” se dividen ideológicamente. En esta primera asociación, se quedan los de orientación republicana; en cambio, los simpatizantes del régimen monárquico, se abren y fundan la “Società Nazionale Italiana” que, a partir de 1877, funciona en la sede de la calle Adolfo Alsina, donde hoy se encuentra María Fedele.



Fachada de la Società Nazionale Italiana

Para tener en cuenta:

María Fedele Ristorante ofrece comida italiana de sabores calabreses.

La comida es casera, rica y abundante.

El menú es único e incluye: aperitivo, antipasto, primer plato, plato secundario y postre.

El costo (septiembre 2014) es de \$210 x persona.

La bebida se paga aparte.

Por ahora, sólo aceptan efectivo.

Abre de miércoles a sábados, sólo por las noches.

Hay que ir con reserva previa (por teléfono o por la web).

Dirección: Adolfo Alsina 1465 – Monserrat –

Buenos Aires.

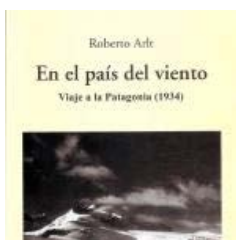
Teléfono: (+54 11) 4381-2233

www.ristorantemariafedele.com

Otros títulos que podrían interesarte



La Hermandad del Escrófalo, el Villarino y José de San Martín



En el país del viento: crónicas patagónicas de Roberto Arlt

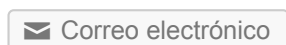


Didgeridoo: sonidos fuera del tiempo



Viñas Nant y Fall, turismo rural en Trevelin

Comparte el post



Google+



Wenceslao Bottaro

Seguir

205

Categorías : [Novedades](#) | Tags : [BuenosAires](#), [Gastronomía](#), [María Fedele](#) | [Link Permanente](#)