

TURISMO

María Fedele, en Buenos Aires

Quando comer resulta un viaje en el tiempo



Los platos decorados son una de las atracciones visuales (Galería haciendo clic en la foto)

Resolver un dilema; ese puede ser uno de los desafíos de cenar en María Fedele. ¿Estamos en casa o en un restaurante? El otro interrogante se abre frente a la interminable sucesión de platos que conforman el antipasto. ¿Podremos llegar al final de esta aventura gastronómica? Todos los detalles de una noche inolvidable, en un lugar que está en pleno centro de Buenos Aires, pero podría estar en cualquier rincón del país y de la memoria.

Me gusta 1 Tweet 4 Pin it Share 3

Fotos: Daniel Pérez Arcas

04/06/2014 | Pablo Mercau

Lo primero es el lugar. En uno de los salones de la sede de la Asociación Nazionale Italiana, un hermoso edificio de finales del Siglo 19, está instalado desde hace poco más de un mes María Fedele. Al entrar, uno descubre que hay lugares donde el paso del tiempo es una ilusión del almanaque. Bien podríamos estar en el comedor de un antiguo hotel o en un viejo club de esos que nuestro interior aún conserva.

Con la primera cazuela de aceitunas condimentadas, acompañadas con un pequeño vaso de Cinzano y la panera con el pan tibio hecho en el lugar, definitivamente uno entiende que la cosa acá va a ser diferente.

Después el estallido. Sabores y color, productos frescos que el chef Ariel Paoletti elige cada día para armar el menú que los comensales no conocen y que cambia cada noche. La idea es simple: si hay buenas berenjenas, por ejemplo, las habrá en la mesa. Si no, a esperar que la naturaleza y el mercado las ofrezcan para ser servidas.



María Fedele es un emprendimiento familiar, que en poco más de un año ya se hizo un lugar en la gastronomía de Buenos Aires. Ariel volvió al país luego de trabajar como cocinero privado y junto a sus sobrinos abrieron este "Ristorante-cocina de mercado", cuyo nombre recuerda al de su bisabuela, fallecida muy joven allá por 1930.

-¿Por qué el nombre?



■ **María Fedele es la bisabuela del chef Ariel Paoletti. A los 33 años falleció por una enfermedad en Santo Pietro, su pueblo natal. Gracias a un vecino, sus hijos Genaro y Fortunata sobrevivieron y fueron trasladados a Buenos Aires, donde residía su padre Gabriele. Eso fue por los años 30, de ahí en adelante la familia creció y hoy dos de los hermanos Paoletti se dedican a la gastronomía y rinden homenaje a su herencia familiar.**

Está especializado en comida calabresa y desde la cocina envían los 10 platos del antipasto que tocaron esa noche. Berenjenas, zuchinis gratinados, ajíes en vinagre, morrones, mortadela con pistacho, prosciutto, queso San Pietro (de elaboración propia), paté casero, copa (una deliciosa bondiola) y polenta con ragout de cordero.

La segunda parada incluye tres pastas: fetuccinis con anchoas, malfatti de espinacas y agnolottis de ricotta con una salsa con hongos, que llega a la mesa en una olla de manija larga. Y como si todo eso fuera poco, el menú incluyó un delicioso pollo relleno sobre un colchón de arroz cremoso y excelentemente condimentado.

Bien el vino, un Festivo Malbec 2009, etiqueta de la bodega Monteviejo de la región de Tunuyán en la provincia de Mendoza.

■ **-Los ingredientes más característicos de la comida de Calabria, en la península italiana, son la oliva, el jamón crudo, la berenjena, el ajo y la canela en todos los dulces.**

La estación final se coronó con una degustación de ¡6! Postres. Inolvidables el tiramisú, la tarta de manzanas tibia, el flan casero, que fueron parte de esa legión de dulces nos daban la despedida. Pero había algo más. Tras los agradecimientos y el saludo, Ariel Paoletti quiso que probáramos el canolis, un pastelito relleno de crema pastelera.

Afuera la lluvia caía sobre la noche de Buenos Aires. Pero quedaba la sensación de haber viajado a esa patria que todos llevamos dentro y que si tuviera aromas y sabores, parte de ellos seguro deben estar reflejados en los platos de María Fedele. ¿Para recomendar? Claro, en la vida, las buenas situaciones son mejores si se comparten.

Información

• María Fedele está ubicado en la sede de Asociación Nazionale Italiana, Alsina 1465, del barrio Montserrat en Buenos Aires.

• Menú: \$190, precio fijo por persona más la consumición de bebidas y cafés. El menú incluye: antipasto, plato principal, plato secundario y postre; y varía según los productos del día.

• Horarios: de miércoles a sábado, de 20 a medianoche.

• Reservas por: (0 11) 4381-2233, o por cualquier sitio web de restaurantes: Guía Óleo, Restorando, Guía La Nación, entre otros.

• Pago: solo en efectivo

Consultas: info@ristorantemariafedele.com
www.ristorantemariafedele.com

Me gusta 1 Tweet 4 Pin it Share 3

Comentarios

Nombre (obligatorio)

Email (obligatorio)

Localidad

Mensaje (obligatorio)

Acepto las condiciones del reglamento

Por favor, ingrese el siguiente código y luego haga click en el botón de enviar. Gracias.



Enviar Comentario

IMPORTANTE: Los comentarios publicados son de exclusiva responsabilidad de sus autores y las consecuencias derivadas de ellas pueden ser pasibles de las sanciones legales que correspondan. Aquel usuario que incluya en sus mensajes algún comentario violatorio del reglamento será eliminado e inhabilitado para volver a comentar.

Agenda

Encuesta

Perspectivas para 2014

- Excelente
- Muy bueno
- Bueno
- Regular
- Malo

VOTAR RESULTADOS

Opinión

Objetivos y realidades de la educación a distancia
Por GABRIELA RENTERIA

¿Qué es la cocina al vacío o Sous Vide?
Por ANDRES SINNER



Twitter

Tweets

Pura Gastronomía @puragastronomia 59m
Quando comer resulta un viaje en el tiempo to me #HWDA001
Expand

Pura Gastronomía @puragastronomia 1h
María Fedele, cocina de mercado-ristorante. Quando comer resulta un viaje en el tiempo. | Camino Gastronómico: caminogastronomico.com.ar/noticias/219-9

Pura Gastronomía @puragastronomia 30 May
Comienza hoy una nueva Semana de la Cocina Italiana en Buenos Aires | Camino Gastronómico: caminogastronomico.com.ar/noticias/208/9

Pura Gastronomía @puragastronomia 16 Apr
Camino Gastronómico es un portal de noticias, Mercado Gastronómico, la Guía de Proveedores. caminogastronomico.com.ar [pic.twitter.com/sa0Nellu0](https://twitter.com/sa0Nellu0)

Tweet to @puragastronomia