



Gato Dumas - Agosto 2014

gatodumas.com.ar

Excelente Escuela de Gastronomía Títulos Oficiales, Consulta Aquí!



Jueves, 24 de Julio de 2014

Sabores calabreses y cocina casera para llenar el alma



El chef, Ariel Paoletti.

[Ver Galería](#)

Por KeoMag Staff

La invitación estaba hecha. Alsina 1465 en la sede de la Asociación Nazionale Italiana. "Pregunten por Sergio o Lucas", fue la consigna.

Llegamos con el equipo de KeoMag a esta dirección del barrio porteño de Montserrat. Nos encontramos con una puerta imponente pero cerrada y un diminuto cartel que indicaba que había que tocar timbre para ingresar al ristorante. Así lo hicimos y apenas unos minutos después, nos recibieron.

Caminamos unos metros, enredados entre la curiosidad y la admiración de ese antiguo espacio, y casi sin darnos cuenta empezamos a sentir música y olores de otro continente. Sergio fue quien nos abrió la puerta y nos introdujo a ese mundo de antaño, con cuadros y fotos que recordaban otras épocas, las épocas de los inmigrantes, de los barcos a vapor, de las grandes familias, de la italianidad apenas arribada a la Argentina.

Nos sentamos a la mesa con los ojos todavía bien abiertos y atraídos por esa atmósfera tan especial. Era la sensación de la mesa servida en familia, de los platos caseros, de esperar con ansias la pasta de la abuela.

El Ristorante María Fedele fue fundado por los hermanos Ariel y Sergio Paoletti el año pasado en San Telmo y en marzo último se mudaron a este espacio.

Ariel está a cargo de la cocina. Trajo de sus viajes de Europa, de su experiencia en distintos restaurantes del viejo continente, toda la expertise necesaria para dirigir una cocina más que exigente.

Sergio es quien nos recibe y nos explica la composición de cada plato. Entre otras cosas, nos enseñaría que la berenjena es uno de los ingredientes más típicos de Calabria, y que se aprovecha tanto en los platos salados como en los dulces.

La aventura comienza. Para empezar, un aperitivo y luego, el antipasto. Compuesto de 10 platos, empezaron a rodearnos el jamón crudo, la mortadela con pistacho, paté de ave, berenjenas grilladas, chorizo casero, el vitello tonnato o vitel toné, ajíes, polentina con grelo.

Recibí nuestro newsletter

ingresá tu mail...

EN PRIMERA PERSONA

Sabores calabreses y cocina casera para llenar el alma



Por KeoMag Staff

Llegamos con el equipo de KeoMag a esta dirección del barrio porteño de Montserrat. Nos encontramos con una puerta imponente pero cerrada y un diminuto cartel que indicaba que había que tocar timbre para ingresar al ristorante...



RECETAS PARA PROBAR Y AGASAJAR

Torta Streusel de queso y frutos rojos, por el Chef Osvaldo Gross

Directo desde Ma dryn al Plato, el evento gastronómico que reúne en esa ciudad hasta el 31 de julio a los más destacados representantes de la gastronomía argentina, te acercamos esta receta del Chef Osvaldo Gross, Torta Streusel de queso y frutos rojos. ¡A cocinar!

Gastronomía, markets, turismo, eventos y más
Green Vivant, la guía del



No podía faltar la pasta y para nuestra sorpresa, nos encontramos con una olla recién sacada de la hornalla, posada sobre la mesa con el "primo piatto" que serían los spaghetti con melanzane (berenjena). Como si no bastara, estaba escoltada por otros dos platos: capeletti a la manteca con salvia y polpettini con salsa pomodoro.

Un delicado pollo a la Fiorentina selló una cena a la que no le faltó nada. Sin embargo, los sabores dulces no se hicieron esperar.



Una degustación de postres típicos de Calabria, como el de berenjena, y otras delicias como la pastiera napolitana, tiramisú, profiteroles, babá al rum, tarta de manzana, peras al vino tinto, y como cortesía, la famosa sfogliatella, coronaron una cena inolvidable.

Salimos del ristorante con los sabores de Calabria en la boca y el corazón muy contento de haber estado aunque sea por un rato, cenando en familia.

Coordenadas

Info y reservas: +54-11-4381-2233
Dirección: A. Alsina 1465 - Capital Federal

Abre de miércoles a sábado, desde las 20 horas.

El menú es fijo y puede variar según el producto del día. Tiene un precio de 190 pesos por persona, más la consumición de bebidas y cafés.

Web: <http://www.ristorantemariafedele.com/>



¡ Dejanos tu comentario !

con tu usuario de Face

Bon Vivant saludable



Green Vivant es una propuesta que acerca opciones para disfrutar una vida más "green" y saludable en plena ciudad.

Una presentación de Paladini

El "Ranking del Sandwich Argentino"



Paladini lanzó una nueva campaña con una propuesta muy nacional: armar un ranking de los sandwiches más argentinos. Los participantes podrán ingresar al sitio www.sandwichargentino.com para seleccionar cuál es su Sandwich favorito.

Amplia y variada oferta gastronómica

Aromas y sabores de Junín de los Andes



Trucha a la manteca negra, una picada poblada de productos patagónicos y el helado artesanal de piñón, son sólo algunas de las delicias que deleitan a los turistas de todas partes del mundo en Junín de los Andes.

Propuesta del HSBC para sus clientes Premier
Experiencia gourmet: lujo y gastronomía