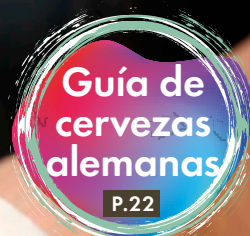


alacarta



STREET FOOD PARAGUAYO

*Sergio González
recrea nuestra
comida callejera.*

P.36

Ranking World's Best Vineyards: P.28
5 de las 10 mejores bodegas del mundo son latinoamericanas

edición
117

ALACARTA.COM.PY





STREET FOOD PARAGUAYO RECREADO

Cocina **SERGIO GONZÁLEZ** Fotografía **LAURA MANDELIK**
Texto **MARÍA ELENA GALEANO** Vajillas **PLAZA OFERTA**



El ruido, la música a todo dar, el tráfico, la muchedumbre, las historias que perduran, otras que no, y por supuesto, los olores y aromas se juntan en la calle. De este caos maravilloso nace una identidad culinaria particular que nutre a diario a la gente que trabaja y a los que deambulan día y noche.

EN LA CALLE encontramos ese bocado succulento que entra por los ojos y enciende el olfato, que se come fácil, cuesta poco, pero que satisface

por horas y muchas veces nos saca de ese estado etílico de la noche. La comida de calle paraguaya es fruto, como todas las demás, de una amalgama de culturas: el moka'ë (asado) guaraní, el uso del ají, la mandioca, el maíz, el poroto junto con elementos de origen hispánico como la tortilla y los chacinados, por citar algunos, dan origen a nuestro comfort food. Del culto a las empanadas son culpables los árabes con sus sfihas, luego heredadas por los españoles y esparcidas por latinoamérica. El shawarma es otro producto de origen arábico que no solo circula por nuestras calles sino por las de todo el mundo y que tiene su variante paraguaya en el clásico lomito. Pero detrás de todo esto hay mucho más por descubrir y también por recrear en el sentido de producir otra cosa a partir de lo ya existente, y aquí es donde entra la figura del chef Sergio González.



COCINA POP CALLEJERA

El Pop-art se valió de elementos de la vida cotidiana -entre ellos de la industria alimenticia- y dio origen a un nuevo movimiento artístico que trascendió la barrera entre cultura de élite y la cultura popular. Haciendo una analogía a primera vista, dejando de lado el sentido filosófico del arte pop, podríamos decir que esa es la idea de Sergio González, paraguayo de pura cepa, chef y propietario de Cocina Clan-destina que vislumbró también una nueva forma de concebir la comida de calle. Así, en conjunto con sus

experiencias en el exterior, en ciudades como Londres y Shanghai, y el estudio de lo que se disfruta en las calles del país, Sergio supo combinar íconos propios de la gastronomía callejera internacional con la esencia de la comida de calle paraguaya y el uso de los productos locales. Un ejemplo, aunque no tuvimos la suerte de probar en esta oportunidad, es el takoyaki que para quien no conoce es un plato típico de los puestos callejeros nipones. El chef le da el carácter local a estas bolitas sorpresa, utilizando la batata como revestido junto con la carne como relleno en lugar de la masa de harina con huevo y los trozos de pulpo de la versión original.

A toda esta fusión de la culinaria casual hay que sumarle la propuesta de maridaje con cervezas nacionales que pone a todas las piezas en su lugar. Sin más parafernalia vamos a lo simple y descubrimos con nuestros propios ojos algunas creaciones de la Cocina Callejera de Sergio -como él llama a su proyecto- que convierten al street food paraguayo en objeto de deseable y como lo hizo Warhol con sus obras de arte.



PURETÓN

Llegó el turno del famoso puretón, compuesto de tortilla de mandioca, estofado cocido a fuego lento y huevo escalfado encima. Eclipse de Sajonia es la birra elegida para este caso. Es una IPA potente con sabores cítricos y un poco terrosos. Tiene un buen cuerpo y un ligero tostado que resulta bien "purete" con el chimi madre y todos los elementos del puretón. R78



TAKITO DE CHASTAKA

¡Ándale chamigo!, parece decir este taco de maíz combinado con mandioca, relleno de cesina, cebolla encurtida para el toque de ácida y la salsita de ky'yi ayoreo, mega poderoso. Acompaña una Pale Ale de Capiatá con aromas florales y un ligero tostado, además de un amargor intermedio que logra realzar el sabor de la chastaka y el picante clandestino. R78

CHORIPÁN

Como es un clásico alrededor de casi todas las calles del Paraguay, no podía faltar el choripán. Para este, surge una Pilsen Nande roja que es una cerveza de buen cuerpo, gracias a la adición de mandioca y tostado ligero; sus leves sabores a caramelo van a la perfección con la salsa criolla, chimi, el pan casero y el chori. R\$8





MANDI'I FRITO

Crunch crunch. La crocantez de lo frito es símbolo de la calle. Por esto surge el mandi'i frito, apanado en panko y acompañado de fichas de mandioca que emulan al fish and chips de los ingleses. El pescado es inicialmente marinado con la Mabelita de Nitsuga, y finalmente maridado con la misma cerveza, visiblemente turbia, como nuestros ríos pero fácil de beber por su sabor dulzón y cuerpo medio. Como no presenta sabores amargos por la baja cantidad de lúpulo, la Mabelita queda genial con el pescado frito y la mayo de cedrón. R79

PASTEL MANDI'O

El pastel mandi'o que nos presentan Sergio y su séquito de cocineros, lleva en este caso chorizo colorado en su interior, queso paraguay y perejil picado. Va con la cerveza negra Arriera Porter de Sacramento. Con perfiles de notas tostadas y café de leve sabor ahumado combina al toque con el relleno de chorizos y nuevamente el picante ayoreo. ¡Explotan en la boca! R79



TORTA HÚMEDA DE MANDIOCA

Para terminar la noche, la torta de mandioca con helado de miel de caña hace su show up. Este postre inspirado en el Mc Flurry -sí, el de la cadena, solo que elaborado de manera más responsable y natural- es maridado con la Porter de Sajonia que es una cerveza negra con tonos tostados, sabores a café y chocolate. Heteréi. R79

NOCHE

DE LUJO PARA LA

GASTRONOMÍA

LATINOAMERICANA

LATIN AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS
2019

by Pellegrino & Argon Partners

Los mejores chefs de Latinoamérica se dieron cita en Buenos Aires para la revelación de la lista 2019 de los Latin America's 50 Best Restaurants. En un encuentro donde reinó la camaradería, el limeño Maido, de Mitsuharu Tsumura, volvió a consagrarse como el mejor. Tras los discursos quedaron planteados dos desafíos de cara al futuro: sostenibilidad y género.



Mitsuharu Tsumura
de Maido #1 Latam
50 Best 2019

William Drew,
Director de
Contenido de la
organización,
dando la bienvenida

C ompañerismo, buen humor y sonrisas, fueron los ingredientes principales de una noche primaveral en Buenos Aires que reunió a los mejores cocineros de América Latina. ¿El motivo? La revelación de la séptima lista de los Latin America's 50 Best Restaurants, el concurso que premia a los restaurantes que ofrecen las experiencias gastronómicas más interesantes de esta parte del continente.

La celebración fue en la Usina del Arte, un bello edificio ubicado al sur de la ciudad, inspirado en un palacio florentino, que a inicios del siglo XX era una central eléctrica y que a comienzos del siguiente fue convertido en centro cultural, usina de ideas, tendencias y creatividad. Un lugar apropiado para reunir a los cocineros y restauradores sobre los que la gastronomía del mundo ha posado su mirada por la excelencia de sus cocinas y la “incansable investigación, trabajo duro, creatividad ilimitada, amor por la naturaleza y compromiso con la sostenibilidad”.

En el marco imponente de este lugar y con una larga alfombra roja extendida en el patio central para el recibimiento y fotos correspondientes, se desarrolló esta noche mágica de la gastronomía latinoamericana con un generoso cóctel agasajando a los invitados y en la sala de cámara, el acto de premiación conducido por Iván de Pineda.

El proceso de selección y votación es confidencial y los resultados son auditados por la consultora internacional Deloitte. La organización aclara que ni sus miembros ni los auspiciantes están habilitados a emitir votos. Fueron 252 los votantes de la región, en cantidades iguales mujeres y hombres. Los votantes son expertos en gastronomía: chefs y dueños de restaurantes (35%), periodistas y críticos (33%) y viajeros cosmopolitas





(33%). Cada votante tiene que haber visitado los restaurantes de su elección por lo menos una vez en los últimos 18 meses y puede emitir 10 votos, hasta 6 en restaurantes de su país y por lo menos 4 en otros países de Latinoamérica.

A pesar del prestigio de este concurso que inició en 2002, para convertirse en rector de las tendencias gastronómicas mundiales, tiene algunos detractores que en las redes sociales y los medios de comunicación ponen en duda su coherencia. Para defenderse, desde la organización aclaran: “Todas las elecciones se basan en la experiencia personal de cada votante en los restaurantes. No hay requisitos ni criterios predefinidos, no hay una fórmula secreta o una receta especial para ser elegido. Solo celebramos la creatividad, calidad, innovación, pasión, dedicación, comida exquisita y los mejores restaurantes”. Para quienes estén interesados en conocer más detalles, en la web oficial del evento está publicado su Manifiesto con más información sobre el tema.

LOS GANADORES

En los últimos años la gastronomía peruana ha logrado, como ninguna otra de la región, posicionarse entre las más vanguardistas, sofisticadas y sabrosas del mundo. Gracias a la inigualable cantidad de ingredientes que provee su biósfera -andina, serrana, selvática y marítima-, la combinación de técnicas -tradicionales e innovadoras-, y la fusión de su contacto con inmigrantes orientales, es hoy mundialmente reconocida. O por lo menos así lo demuestra la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants que desde su primera edición ha contado con restaurantes peruanos en sus

podios: Astrid y Gastón, primero; Central, de Virgilio Martínez y Pía León (segundo en el ranking este año); y Maido, de fusión nikkei y propiedad del chef de origen japonés Mitsuharu Tsumura, consagrado, sin mayores sorpresas, como el mejor por tercer año consecutivo.

Según declaró Tsumura al recibir su premio, la gema que le permite mantenerse en el primer puesto es su equipo. Conmovido, relajado y sonriente, agradeció a los votantes y se hizo eco de una idea tan simple como universal. “Lo más importante, es que ésta es la industria de la hospitalidad, y la hospitalidad se

La lista completa de los Latin America's 50 Best Restaurants 2019

- 1 Maido**
Lima, Perú **MEJOR EN LATAM/MEJOR EN PERÚ**
- 2 Central**
Lima Perú
- 3 Pujol**
México **MEJOR EN MÉXICO**
- 4 Don Julio**
Buenos Aires **MEJOR EN ARGENTINA**
- 5 Boragó**
Santiago, Chile **MEJOR EN CHILE**
- 6 A Casa do Porco**
San Pablo **MEJOR EN BRASIL**
- 7 El Chato**
Bogotá, Colombia **MEJOR EN COLOMBIA**
- 8 Leo**
Bogotá, Colombia
- 9 Osso**
Lima, Perú
- 10 D.O.M.**
San Pablo, Brasil
- 11 Quintonil**
Ciudad de México, México
- 12 Isolina**
Lima, Perú
- 13 Astrid y Gastón**
Lima, Perú
- 14 Alcalde**
Guadalajara, México
- 15 Pangea**
Monterrey, México
- 16 Sud 777**
Ciudad de México, México
- 17 Maito**
Ciudad de Panamá **MEJOR EN PANAMÁ**

Más información: www.theworlds50best.com/latinamerica/en



VISITA TOP Si bien no compitió, ya que no tiene restaurantes en latinoamérica, excepto la cadena de hamburgueserías Carne que cuenta con tres locales en Buenos Aires y alrededores, estuvo presente Mauro Colagreco, el chef platense con 3 Estrellas Michelin, cuyo restaurante Mirazur fue destacado en junio pasado en el primer puesto de The World's Best 50 Restaurants. Se lo vio súper relajado, acompañado de su hijo y en actitud festiva. Siempre sonriente, dispuesto a acompañar selfies, se lo vio avivar "como en la cancha", a su colega Mitsuharu Tsumura, el gran consagrado de la noche.

Enrique Olvera y su equipo de Pujol "Mejor Restaurante de México". (izq) El chef Mauro Colagreco.

basa en hacer felices a las personas. Con nuestro trabajo lo que todos queremos lograr es brindar una sonrisa", dijo. Para cerrar, pidió un aplauso para quienes trabajan en cocinas del mundo y destacó la camaradería que a través de los 50 Best se ha creado y fortalecido entre los chefs de Latinoamérica.

No todo fue para Perú. El tercer lugar del podio lo ocupó Pujol, el restaurante



de Enrique Olvera referente en México; el cuarto, la mítica parrilla porteña Don Julio, que en el último ranking internacional anunciado en junio pasado ocupó el puesto 34; mientras que el quinto fue para Boragó, en Santiago de Chile, un clásico en la lista que apuesta a la redefinición de su gastronomía nacional.

A demás del ranking se entregaron otros premios especiales. Uno de los destacados el Latin America's Best Female Chef, cuya acreedora fue la chilena Carolina Bazán (Ambrosía y Ambrosía Bistro, puesto 30, en Santiago, Chile). La chef confesó que dudó en aceptarlo y ofreció uno de los discursos más politizados de la velada. "Digámoslo: soy la mejor chef para mis hijos, pero no soy la mejor de Chile ni de América Latina, sino la que tiene el privilegio de estar en este escenario. Dudé en aceptar el premio, porque este mundo de la gastronomía y las mujeres es una gran paradoja. Somos tan pocas las nominadas que se pueden contar con los dedos de una mano; me pregunto por qué y la respuesta es: porque estamos ocupadas cocinando". Y agregó: "Decidí aceptar el premio porque en la región son millones las chefs invisibilizadas, mujeres que siembran, cultivan, producen y multiplican ingredientes, tanto en sus puestos en las calles como en las cocinas. Esta industria tiene mucho camino por recorrer y al aceptar este premio estoy diciendo que no solo es mi premio, sino el premio de quienes no tienen este privilegio".

Otro distinguido fue Pedro Miguel Schiaffino (de los restaurantes Malabar y Ámaz, de Lima) quien recibió el American Express Icon Award. Schiaffino destacó la necesidad de cocinar con ingredientes autóctonos de productores locales. "Lo que servimos en nuestros restaurantes tiene un impacto. El mundo tiene que descubrir el conocimiento de los pueblos amazónicos, es increíble lo que estamos perdiendo". Y concluyó: "Es un deber para los chefs y consumidores conocer a las personas que producen los insumos con los que cocinamos".

El corolario de una noche de camaradería, además de los buenos recuerdos,

Rodolfo Angenscheidt

fueron los conceptos claves para la gastronomía latina del presente y el futuro como la sustentabilidad y la igualdad de género. Al fin de cuentas, somos lo que comemos y aquello que está en la agenda de los países, se mete, lo dejen pasar o no, en la agenda de las mejores cocinas.

TODOS GANAN

Kjolle, el proyecto en Lima de Pía León (copropietaria de Central y casada con Virgilio Martínez), se convirtió en el Highest New Entry, al debutar en el listado en el puesto 21.

Central recibió el premio como restaurante más sostenible (Sustainable Restaurant Award) tras superar la auditoría realizada por Food Made Good Global, con una calificación de 98%.

Alcalde, en Guadalajara (México), ganó la distinción Highest Climber Award, tras escalar 17 posiciones hasta el número 14.

Tomás Kalika, artífice de Mishiguene, un restaurante que reversiona la comida judía y está ubicado en Palermo, Buenos

Aires, recibió de parte de sus colegas el premio Chef's Choice Award, patrocinado por Estrella Damm.

La chef Carolina Bazán, copropietaria de Ambrosía y Ambrosía Bistro en Santiago de Chile, recibió el premio Latin America's Best Female Chef.

El Latin America's Best Pastry Chef al mejor pastelero fue para Luis Robledo, propietario y creador de Tout Chocolat, en México.

El galardón Art of Hospitality Award fue entregado a Lasai, en Río de Janeiro.

Celele, de Jaime Rodríguez y Sebastián Pinzón, ubicado en Cartagena, fue reconocido con el Premio Miele One To Watch 2019, dedicado a las propuestas innovadoras y visionarias del arte culinario de la región.

Pedro Miguel Schiaffino, cocinero de los restaurantes peruanos Malabar y Ámaz, se alzó con el Premio American Express Icon Award 2019, reconocimiento dado por realizar una contribución excepcional en la industria.



LA REVOLUCIÓN DULCE

Bajo el lema de "la revolución dulce", la jornada previa a la entrega de premios convocó a cuatro talentosos cocineros latinoamericanos para charlar y ofrecer degustaciones de panes y postres, dos productos en boga en la gastronomía mundial. En uno de los salones del Four Seasons se dieron cita Vanessa González (jefa de cocina en La huella que, ubicado en José Ignacio, es el mejor restaurante de Uruguay según el ranking), Elena Reygadas (la mexicana, dueña de Rosetta, en el puesto 27), Joaquín Grimaldi (pastelero en Elena, el restaurante del hotel que ofició de local) y Jesús Escalera (repostero en La Postrería de Guadalajara). Ante un auditorio del que participaron varios de los chefs nominados y sus equipos, los disertantes profundizaron en su método de trabajo, sus obsesiones y, en los secretos de la confección de un plato característico de cada una de sus cocinas que los presentes luego tuvieron la fortuna de degustar.

- 18 Maní**
San Pablo, Brasil
- 19 Rafael**
Lima, Perú
- 20 Mishiguene**
Buenos Aires, Argentina
- 21 Kjolle**
Lima, Perú
- 22 Harry Sasson**
Bogotá, Colombia
- 23 Oteque**
Río de Janeiro, Brasil
- 24 Lasai**
Río de Janeiro, Brasil
- 25 Tegui**
Buenos Aires, Argentina
- 26 La Mar**
Lima, Perú
- 27 Rosetta**
Ciudad de México, México
- 28 Máximo Bistrot**
Ciudad de México, México
- 29 Chila**
Buenos Aires, Argentina
- 30 Ambrosía**
Santiago, Chile
- 31 Nicos**
Ciudad de México, México
- 32 Le Chique**
Cancún, México
- 33 Parador La Huella**
José Ignacio, Uruguay **MEJOR EN URUGUAY**
- 34 De Patio**
Santiago, Chile
- 35 Olympe**
Río de Janeiro, Brasil
- 36 Mil**
Cusco, Perú
- 37 Restaurante 040**
Santiago, Chile
- 38 La Docena**
Ciudad de México, México
- 39 El Baqueano**
Buenos Aires, Argentina
- 40 Evvai**
San Pablo, Brasil
- 41 La Docena**
Guadalajara, México
- 42 Manu**
Curitiba, Brasil
- 43 Mocotó**
San Pablo, Brasil
- 44 Osaka**
Santiago, Chile
- 45 Elena**
Buenos Aires, Argentina
- 46 Gran Dabbang**
Buenos Aires, Argentina
- 47 99**
Santiago, Chile
- 48 Malabar**
Lima, Perú
- 49 Mayta**
Lima, Perú
- 50 Narda Comedor**
Buenos Aires, Argentina