

Por Alicia Delgado

Cocina de producto y manos expertas

A mediados de junio Emilio Garip recibió el Gran Premio Mejor Bodega de Restaurant, otorgado unánimemente por la Academia Argentina de Gastronomía. Esto habla de una carta de vinos y una bodega admirables, e incluye, sin lo que no sería premiable, una cocina impecable y el servicio conocedor de un grupo fiel al patrón, siempre presente, y a sus consignas, un verdadero restaurateur. El se encarga personalmente de todas las áreas de Oviedo, desde la elección, compra y control de productos, hasta la administración y los detalles de su elegante restó frecuentado por gente de buen comer, muchos notables. Sus dos jóvenes jefes de cocina, Ramón Chiliguay y Martín Rebaudino, viajan cada año a codearse en las cocinas de los grandes de la gastronomía hispana clásica-moderna; uno de ellos dos queda siempre al frente de las hornallas de Oviedo, la única fórmula para que todo esté siempre bien. La tecnología es otra pasión de Garip, hay inversión constante en técnicas e instrumentos de última generación. Ya vuelan desde Ushuahia las preciadas centollas que preparan a la Parmentier, del campo no sólo le llegan corderos de cruce especial y cochinitos, también faisanes y patos, así como ranas que salen en fina versión provenzal. Del mar argentino variedad de valvados –ostras, almejas, mejillones y otros- y los difíciles langostinos de primera. El atún rojo en carpaccio, trillas o lenguado gratinado con hongos, lomo de corvina con salsa de mejillones, pulpo español y bacalao noruego son especialidades de Oviedo. Muy conveniente el Menú Oviedo Colección Rutini. Nuevas cartas-menú de Miguel Brascó.

Dirección: Berutti 2602 y Berutti, Barrio Norte

Teléfonos: 4822-5415, 4821-3741

Horario: mediodía y noche

Especialidad: cocina contemporánea de producto

Capacidad: 100 cubiertos abajo y 60 arriba; comedor privado

Tarjetas : principales

Estacionamiento en Berutti 2564

Cigarros permitidos, Vigilancia

Ambiente: * * * *

Atención: * * * *

Cocina: * * * * *