

Pulso » COMER+BEBER



En Treintasillas, el menú cambia cada semana.



»
pág.
2 de 3

► VIERNES EN COLEGIALES. LAS CUADRAS

que separan Álvarez Thomas y Roseti por Heredia son un páramo. Perfume de barrio en el aire. Mientras tanto, bares y restaurantes viven su noche de furia. La ciudad esconde en sus pliegues lugares secretos, sorpresas, casas y cocinas. Un joven abre la puerta, guía hasta la sala e indica la mesa. Sencilla, de madera, con sillas sólidas y plegables, rodeada de otras seis en que conversan parejas, grupos de mujeres, jóvenes extranjeras y una familia entera que sienta frente a frente madre y padre, hijo y novia. La escena te traslada a una reunión familiar, una fiesta, donde estamos: un hogar. Christina Sunae se acerca a la mesa y explica el menú del día, cuatro pasos que dejan de ser sólo un nombre exótico y se transforman en el relato en ingredientes, preparaciones e historias. Escondidos, en otras casas de la ciudad, cocineros y cocineras como esta mujer –que se define asiática americana– reciben para dar una cena en un clima íntimo. Hoy, hay más de una docena de restaurantes que funcionan en casas y el fenómeno parece no detenerse. Su aparición se puede explicar por un conjunto de situaciones que confluyeron en los últimos años. Montar un restorán es caro y costoso también mantenerlo, pero nadie escapa del deseo de ofrecer su comida. Mostrar lo que sabe, en lo que cree, lo que ha aprendido en los fuegos. Hay una generación de cocineros que ronda los 35 años que creció en el marco de la renovación gastronómica, todos trabajaron en varias cocinas, muchos vivieron y cocinaron en otros países, algunos abrieron sus propios lugares (Aramburu, Café San Juan, Las Pizarras, Paraje Arévalo, HG Restaurant). Otros encontraron en sus

TREINTASILLAS

Ezequiel es parte de esa generación de cocineros que batalló cocinas a lo largo de días y noches, con pasos por Central, Museo Renault y Katrine. Lejos del camino recorrido en cocinas con propuestas complejas y sofisticadas, lo que ofrece en su casa resume sencillez. Comprar los mejores productos cada semana, ponerles el cuerpo a los fuegos, reivindicar preparaciones simples basadas en el sabor de los productos, abrir la casa, servir la comida, conocer en persona a los que se sientan en cada mesa. Cada semana arma un menú diferente que varía según lo que encuentre al hacer las compras. Esta es una característica y ventaja de los restaurantes en casas: no hay que seguir una carta pautada y lidiar con proveedores, en un mercado en que la calidad de los productos que llegan puede tener variaciones importantes en precio y calidad. Los platos servidos una de las noches podrían ser parte de la cocina preparada un domingo en las casas en las que se cocina en serio: rúcula, calabaza asada, almendras tostadas y queso pecorino de entrada, huevos al horno con panceta y hongos, *malfatti* de espinaca y ricota en manteca de tomates, aceitunas y albahaca y de postre *panna cotta* de vainilla y flores de lavanda con compota de frutos rojos. A las cenas Ezequiel suma clases de cocina: otras maneras de conocer su casa y probar su cocina.

Treintasillas queda en Colegiales y abre los jueves y viernes desde las 21. Reservas al 1544927046 o a reservas@treintasillas.com. www.treintasillas.com. Sólo efectivo.