

La diferencia entre juego y jueguito

Treinta Sillas, de Ezequiel Gallardo, es un restaurante privado. Es decir, que solo trabaja con las reservas y se comunica a partir de su site en los que uno se registra. Uno debe tocar el timbre para ingresar y sabe de antemano qué comerá (lo cual permite imaginar también los vinos de la velada). Un sistema que permite sacar conclusiones sobre el estilo y sobre la necesidad de que el chef emita un mensaje con su obra. La sensación de ser parte de una comunidad en los tiempos que corren.



Daniel Passarella decía que Gallardo “entendía el juego”. Pese a que somos de Boca es una frase que nos gusta mucho. “Entender el juego” —más si estás en la cancha, si sos parte del asunto.— es algo sumamente difícil: implica ir mucho más allá de las reglas, pero sin olvidarlas. Poder usar la imaginación, aún en el espacio cerrado del césped. Atraverse a ser ilimitados aún frente a los límites. Ser libres y, al mismo tiempo, responsables. Es lo que diferencia a un sabio de un talentoso.

No sabemos si Marcelo Gallardo, el capitán del equipo de la banda y Ezequiel Gallardo, el chef y dueño de Treinta Sillas tienen algún parentesco familiar. Pero de lo que estamos seguros es que sí tienen uno filosófico: ambos entienden de qué va su arte.

Dejemos de hablar de fútbol, entonces, y hablemos de cocina. Como diría Valdano, es difícilísimo pensar corriendo. Entonces, pasemos a ese otro arte que los chef comparten con los músicos: el de pensar —y sentir— con las manos. Hablemos de restaurantes. O mejor de tendencias. Porque es desde ahí que —pensamos— Gallardo entendió que podía desarrollar un juego propio: su propia música para crear un espacio original. Un restaurante cerrado cuyo menú cambia semanalmente y que es, básicamente, la expresión de un autor. Comensales que saben lo que van a buscar y que —maravilla— lo encuentran!

Por puro gusto

“En algún momento, el restaurante convencional, por más alto que sea en cuanto a expectativas y público, me resultó desgastante. El trabajo de un chef es sumamente complejo. Muchas veces, uno tiene la percepción de que la energía se diluye en distintas tareas que no tienen que ver con lo específico de cocinar o establecer el menú. Es todo lo contrario de lo que sucede en un restaurante privado. Aquí puedo desarrollar precisamente mis ideas, tal como aparecen: puedo dedicarme al detalle. No hay que olvidar que en reiteradas ocasiones los chefs de los restaurantes grandes, no cocinan, sino que están solamente para controlar los procesos o apenas terminar los platos. Todo lo contrario de lo que sucede aquí?”. Ezequiel estuvo en muchos de los más importantes de Buenos Aires antes de llegar aquí: Katrine, Central, son parte de una trayectoria notable, considerando la juventud del chef.

¿Pruebas? Lo llamamos a Ezequiel para concretar la entrevista un martes por la tarde. Normalmente, salvo que su responsable esté de viaje o que suceda algo especial, Treinta Sillas abre los jueves, viernes y sábados. Esa tarde, el chef nos atendió desde su celular en el Barrio Chino adonde él mismo había ido a hacer las compras. Eso es lo que implica un tipo de propuesta como la suya: “es que me gusta ir al mercado a ver qué hay. Es precisamente el mercado el que te dicta las tendencias, el que te marca el estilo. Ahí es donde están las cosas. Nosotros los cocineros no hacemos otra cosas que interpretarlas”.

Demorémonos un segundo en este detalle de estilo, antes de pasar a explicar el método. Discúlpenos esta tendencia nuestra de entender a los artistas precisamente por sus rasgos más que por su sistema. La cocina de Ezequiel Gallardo, como él mismo nos explica, hoy, pasa por una valoración absoluta y creativa del ingrediente. El sabor en su pureza, en su textura y sus combinaciones más puras. Obviamente, se trata de volver al sabor esencial. Y a desarrollar la imaginación pensando en un tema. ¿Un ejemplo? Tomamos un menú al azar: Hojas verdes, salmón marinado y confitura de aceitunas; Strudel de vegetales y queso parmesano; Cioppino de mariscos; Crostata de lima y castañas tostadas. Es decir, inspiración de mar para platos que son de hoy porque, de alguna manera, son de siempre.

Como siempre que hablamos de estilo llegamos naturalmente al método: Ezequiel nos cuenta que existen otras propuestas del estilo de la suya (“hay unas 15 en Buenos Aires. Con algunos siento que tenemos una onda similar, una filosofía al menos compatible”). La gente se entera de las novedades a partir del site: www.treintasillas.com y sólo se puede ir con reserva previa. “Esto es una ventaja desde el punto de vista de la producción, sin dudas. Pero también lo es para la gente. Al tener controlado el proceso, también el precio es controlable y resulta más atractivo para el cliente. Y me permite tener un vínculo mucho más personal con ellos: nos conocemos, charlamos y les comento hacia dónde va la búsqueda”. Cada noche consiste en tres pasos y un postre. Una fiesta, un juego de sabores, que parece de luces.

Esa sensación de intimidad que pasa también a la idea de la bodega, de la oferta de vinos (“es impresionante cómo aceptaron la propuesta y me apoyan”). No faltan los menús maridados con bodegas únicas, ni algunos eventos especialmente contratados entre semana.

Es decir, en tiempos de Facebook, el comer como una verdadera red social. El chef convocando a un juego, en una cierta intimidad con sus comensales: la transmisión de un mensaje persona a persona.

Es decir, lo de hoy: porque es lo de siempre.