

PIANTAO

La "locura" de Javier Brichetto por la carne, el fuego y las brasas

Con un nombre que suena a tango y es toda una declaración de intenciones, Piantao aterriza en Madrid, en la cada vez más de moda zona de Matadero, de la mano del conocido Javier Brichetto. Y es que 'piantao' es un término lunfardo del argot rioplatense que se utiliza para definir la locura de una forma romántica y poética. El revolucionario chef ha ido ganando incondicionales en los últimos años, gracias a proyectos como el exitoso Limbo, y dará mucho que hablar este otoño también con el recién llegado Páru Inkas sushi&grill -importado a este lado del Atlántico- y quiere llegar a lo más alto del panorama gastronómico con el restaurante que siempre soñó, con esta parrilla única y 'loca' que ya está en marcha...

Y así se siente uno al llegar al restaurante, presidido por un imponente frontal que acapara el protagonismo: una original parrilla vista, contemporánea, diseñada por Brichetto, en la que se combinan diferentes métodos de cocción y de la que salen platos que conjugan tradición y modernidad. La brasa -hecha con quebracho blanco y encina nacional que le traen de Aldea del Fresno- es el elemento principal de esta cocina en la que Javier tiene un objetivo claro: volver a los orígenes, a sus raíces, a ahumar y trabajar con fuego para incorporar sabor, color y textura a sus recetas, a través de las técnicas que ha aprendido en sus viajes por los pueblos más recónditos de Argentina... Unas recetas elaboradas con materias primas muy bien seleccionadas como la mantequilla de la Sierra de Madrid que ahúma y con la que da la bienvenida a la mesa, el chimichurri -una receta única de Piantao que acompaña a cada una de sus carnes-, los irresistibles panes -creados en exclusiva para él y con toda la esencia de su país-, las verduras que dan paso al plato fuerte son de la huerta madrileña, como la original Ensalada de tomates -de la que no

desvelaremos nada más...- Y sus brasas poco a poco irán alcanzando la 'temperatura' adecuada para ir ampliando la carta y poniendo a pleno rendimiento toda la variedad de carnes y grandes productos que desfilarán por ella. Para empezar, el chef propone una selección de entrantes que saben a su tierra, a tradición, a artesanía, como es el caso de la Empanada criolla cortada a cuchillo o de los embutidos artesanos, entre los que destaca el Chorizo Chacarero, y que ellos mismos elaboran en Piantao. Y como estamos en una parrilla argentina, Brichetto conquista con un abanico de los cortes más típicos procedentes de La Pampa, como el ojo de bife, el bife de chorizo y la tira de asado, carnes maduradas 40 días, y otros menos conocidos como la 'arañita' o el asado americano. Completan la carta originales ensaladas y guarniciones que hacen viajar al paladar -como la Humita en chala o la Papa aplastada con salsa criolla- y que sin duda sorprenderán, tanto por su elaboración como por la excepcionalidad de las materias primas. Por supuesto, hay que dejar sitio para el postre. Todos apetecen, todos llevan sello gaucho y destacan el Panquetito



de manzana caramelizado con helado de arroz con leche y el Alfajor helado con dulce de leche con chocolate Aguila. Como no podía ser de otra manera, la oferta líquida está repleta de vinos argentinos para maridar y rematar la experiencia, donde las variedades Malbec y Torrontés son protagonistas.

La decoración del resto del local, más allá de la impactante parrilla, tampoco deja indiferente, y es que este es un restaurante para disfrutar con el paladar y también con la vista donde cada pequeño detalle está cuidado -aunque parezca que está sin terminar- y creado por el propio Brichetto, como por ejemplo, las espectaculares y exclusivas lámparas -antiguos cortafuegos- o las preciosas mesas, hechas con madera y viguetas recuperadas... El aire es industrial, pero la madera, en consonancia con 'los fuegos' y los acabados rústicos -jugando en todo momento con las texturas que tanto gustan al chef-, lo llenan de calidez y convierten este 'santuario' de las brasas en visita obligada.

Piantao (Paseo de la Chopera, 69. Madrid. Tel. 914 675 402. www.piantao.es) tiene capacidad para 90 personas entre la sala principal, la barra -con 8 taburetes- y un segundo comedor más reducido que bien podría ser un semi reservado y en el que todo el mundo querrá sentarse y fotografiarse... -con # incluido-. El precio medio es de 50 € y el horario de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 01:00 horas de martes a domingo, cierra los lunes todo el día.

