

ACTUALIDAD



Un otoño para comérselo con cuchillo y tenedor

Javier Brichetto arranca el curso en la zona del Matadero



El chef Brichetto realiza en Piantao cortes clásicos y novedosos hechos tanto a partir de métodos tradicionales de cocción como de otras técnicas en una parrilla vista

Tatiana Ferrandis

Última actualización: 23-09-2019 | 08:00 H / Creada: 23-09-2019

Javier Brichetto arranca el curso en la zona del Matadero.

De la misma manera que nuestros grandes cocineros viajan por el mundo para dar a conocer su trabajo, los chefs internacionales hacen hueco en sus agendas para acudir a nuestro país para mostrarnos sus recetas en las que plasman sus orígenes, tradiciones y territorio. En la edición anterior de In Residence, el pop up que acoge el Hotel NH Collection Madrid Eurobuilding durante tres semanas, tuvimos la suerte de conocer, charlar y probar el menú ideado por Mauro Colagreco. Su restaurante, Mirazur, situado en Menton (Francia), fue proclamado el 25 de junio como el mejor del planeta, según The World's 50 Best Restaurants. Este año, desde el 19 de noviembre hasta el 7 de diciembre será Ana Ros, quien traslade su cocina y el equipo de su establecimiento Hisa Franko (Kobird Eslovenia) a la capital. La misma lista británica, tan polémica como mediática, la situó en los altares gastronómicos al nombrarla mejor cocinera del planeta y desde hace unos meses su local se ha colocado en el número 38. Reconoce así sus recetas de territorio inspiradas en la naturaleza y los pequeños productores locales. Las mismas que se podrán degustar en la capital de martes a sábado en horario de cenas: «Quiero mostrar en Madrid nuestra filosofía en la cocina. En Eslovenia contamos con productos fantásticos que nunca han salido de nuestra zona, quesos y vinos que estamos seguros, os van a sorprender», afirmó durante una cita en la que presentó el proyecto en el que estará acompañada por Valter Kramar, sumiller del restaurante y experto en vinos.

Sí, la presencia de esta gran cocinera en la capital es una de las grandes citas del otoño como también lo es Piantao, el novísimo local de Javier Brichetto. El chef bonaerense arranca el curso en la zona del Matadero con un espacio de cocina argentina en el que degustar cortes clásicos y novedosos hechos tanto a partir de métodos tradicionales de cocción como de otras técnicas modernas en una espectacular parrilla vista. De esta manera, vuelve a sus orígenes, a ahumar y a trabajar con fuego. Para abrir boca, propone la empanada criolla y el chorizo chacacero, que elabora en la casa, para continuar con cortes como el ojo de bife, la tira de asado y las carnes maduradas cuarenta días para acompañar a la humita en chala o a la papa aplastada con salsa criolla. Para culminar, el alfajor helado de arroz con leche con chocolate Águila.

De paso, si queremos seguir probando sabores latinos, el mercado de Vallehermoso acoge hasta el día 29 la primera edición de «Celebremos Iberoamérica», una iniciativa en la que degustar su empanada de ternera y pollo con chimichurri por 3,50 euros con caña incluida.

Por último, una opción para quien se haya arrimado a la alimentación vegana. La húngara Julia Török, que en Levél Veggie Bistro triunfa gracias a sus recetas en las que en su ejecución no supera los 41º, lo que permite mantener todas las propiedades nutricionales de los ingredientes, inaugura en Chamberí Levél Café. Un lugar en el que disfrutar de una selección de bocados veganos variados. Entre las tostas, perfectas para comenzar el día, nos quedamos con la preparada con pan de semillas, aguacate, salsa tahin, cebolla morada, tomate, lima y sal negra. Y, para merendar, muffins, bizcochos y zumos «cold press». Nosotros probamos el bol Levél, con canónigos, garbanzos, boniato, kale, brócoli, pimientos, manzana y semillas de cáñamo, aunque la carta también anuncia wraps, una hamburguesa y un burrito.

-**Dónde:** Piantao. Paseo de la Chopera, 69.

-**Plato estrella:** Ojo de bife, tira de asado y carnes maduradas cuarenta días.

- **Precio medio:** 50 euros.

-**Tfno:** 914 67 54 02

- **Web:** piantao.es

SE HABLA DE: Gastronomía Tatiana Ferrandis