

A close-up, artistic photograph of a violin's body, focusing on the f-hole and the surrounding wood grain. The wood is a warm, golden-brown color with a visible texture. The lighting is soft, creating a gentle gradient from the top left to the bottom right. The title text is overlaid in a clean, black, sans-serif font.

REVISTA  
TEATRO  
COLÓN

AÑO XIV Nº85  
Marzo /Abril  
2009



*Después de la Función*



## LA BRASSERIE PORTEÑA

[ POR PATRICIA DELMAR ]

A punto de cumplir un año, Fervor ha logrado consolidarse como un clásico para saborear elaboraciones a las brasas de campo y mar. La carta y el ambiente elegante pero *décontracté* invitan a descubrir sus propuestas tentadoras. Una vez que se conoce, siempre se quiere volver.



Fervor resulta una elección inteligente para los amantes de la buena mesa. Nada más entrar, una gran fotografía de Borges en el recibidor sintoniza —casi secretamente— con el espíritu del amado poeta de poetas que inspiró al nombre de la casa.

“Quisimos hacer una parrilla tradicional, sin folclore ni elementos telúricos. Una *brasserie* donde se respeten los cortes de carne nobles, como el bifey el asado. Además, cuando surgió el proyecto, prosperó paralelamente la idea de sumar los mariscos. Para ello fue preciso contar con un tiempo de investigación, a fin de perfeccionar los cortes y puntos de cocción considerando el gran volumen de pescados a cocinar —aclara Carlos Noceda, alma máter y RR.PP. de Fervor—. Se desarrolló así el elemento

‘parrilla’ propiamente dicha, probando distintas opciones de material hasta que logramos definir la que hoy se utiliza aquí, hecha con el metal perfecto. Así se obtienen los puntos y la cocción ideales”, agrega Noceda con gesto de satisfacción.

### Fervor de Buenos Aires

Si Borges supiera. Nunca hubiese imaginado que su primer poemario de 1923 bautizaría una vidriera del siglo XXI como esta, en plena Recoleta, a pocos pasos de la casa de su gran amigo Adolfo Bioy Casares, adonde fue a cenar durante décadas en compañía de una anfitriona singular, Silvina Ocampo. En

*Fervor de Buenos Aires* anticipa, según sus palabras, toda su obra posterior. “Fue una edición apresurada, en la que se colaron algunas erratas y que, además, carecía de prólogo. Norah, mi hermana, realizó un grabado para la portada del libro, del que se editaron trescientos ejemplares, nada más”, confesó él mismo en un reportaje.

Para este restaurante, el creativo Julián Bedel fue quien propuso este nombre. Y todo siguió adelante, con verdadero entusiasmo, haciendo honores a semejante bautizo.

Apenas estas pinceladas borgeanas para adentrarnos en este espacio acogedor, donde ha dado en el blanco la estética de dos arquitectos y decoradores: Patricio Devoto y Miguel Bersaiz. Criterio funcional con calidez y aire *cool*, detalles osados y originales como la ya célebre araña de luces con decorado de cubiertos de mesa.

Fervor es el resultado de un sueño que tomó forma tras las ideas de un grupo singular, el de los hermanos Alejo, Tomás y Martín Waisman, junto con Carlos Noceda. Estos jóvenes porteños ya han demostrado con creces el éxito y el buen hacer con otros exitosos emprendimientos, como Sottovoce. Pero en esta oportunidad, el desafío fue diferente. Para ello, el cocinero, el *sommelier* y los RR.PP. a cargo también del área Operaciones, respectivamente, y en el orden mencionado para cada uno, fueron complementando sus competencias y talentos hasta alcanzar la meta fijada.

Dan fe las ciento cincuenta mesas siempre ocupadas —por eso resulta importante reservar previamente— y la atracción que suscita no sólo para los vecinos del barrio sino también para gente que llega desde los ángulos más insospechados, turistas incluidos, desde luego.

La carta cuenta con dos propuestas claras: campo y mar. En la primera, ofrece carne de vaca (siempre novillo de pradera, nunca ternera), cordero, cerdo o aves. Las elaboraciones de mar anuncian una amplia lista de pescados del Atlántico Sur, y del Pacífico, con el salmón rosado como único protagonista. Muy exitosa la parrillada de mar que



incluye un pescado rosado, dos blancos y una selección de mariscos. Espectaculares el pulpo a las brasas y la *brochette* de langostinos.

Otro deleite para los amantes del pescado: la trucha arcoiris y el róbalo grillados, entre otras varias “candidaturas” tentadoras como el pejerrey, la corvina negra o el mero. Para comenzar, una empanada santiagueña cocida en horno de barro es ideal: bien condimentada y con carne cortada a cuchillo (se luce la mano de la cocinera Luisa González Urquiza, a cargo de los fuegos); también la tortilla de papas es excelente y ni hablar de las lengüitas de cordero a la vinagreta.

Si se va a elegir carne como plato principal, el ojo de bife resulta estupendo: tierno, sabroso y marcha con el punto deseado. El asado corte americano (por fin se va imponiendo, dado su mejor resultado frente al gusto de los seguidores de

este nuevo estilo), la entraña y la rueda de achuras son una elección muy aconsejable. Se acompañan admirablemente con vegetales grillados (no fritos), puré de batatas, papas a la provenzal o ensaladas.

Los postres rescatan paradigmas nacionales en extinción, como el mítico charlotte, la tarantella, el budín de pan, el célebre Don Pedro o el almendrado, hechos magistralmente.

Los vinos tintos presentan etiquetas de Terrazas de los Andes, Familia Zuccardi y Catena Zapata. Los blancos y rosados, de Pulenta, Kaufman, Luca, Escorihuela Gascón, Alta Vista y varios más.

La barra de tragos cuenta con preparaciones más que acertadas e invita a esperar, cuando es preciso, en un espacio confortable, donde un Chesterfield de cuero oscuro mira a un hogar y las chicas encargadas del salón, siempre atentísimas, acercan alguna copa. Un prólogo ante el placer continuo que brinda la casa.

Una buena noticia que se suma a tantas otras anunciadas: hay *toilette* para discapacitados. Hoy en día, resulta un detalle valorado para aquellos con problemas de movilidad.

La ubicación, ya se sabe, Posadas y Callao. *Valet parking* junto a uno de los más atractivos puestos de flores de la ciudad.



**Ku**  
de los  
Andes



Ku de los Andes, parrilla gourmet  
Ruta 234 y Callejón de Bello  
Reservas y consultas: (54) (02972) 425953

Ku de los Andes, parrilla de montaña  
Av. San Martín 1053  
Reservas y consultas: (54) (02972) 427039

SAN MARTÍN DE LOS ANDES - NEUQUÉN - PATAGONIA - ARGENTINA  
ku@smandes.com.ar - www.kudelosandes.com.ar