



FOTOS: GRACIELA CALABRESE

1. Alfonso Villamil y Sebastián Rivas, con una focaccia gigante
2. Tortiglioni con mejillones, langostinos y broccoli al azafrán

Vinos con sangre azul

Desde Río Negro, de la mano de un marqués y una condesa, llegan notables pinot noir

Fue en la bodega Canale del Valle de Río Negro donde desarrolló el tema el sabio don Raúl de la Mota, que aconsejó la compra de unos viñedos de 35 años del cepaje original de Bourgogne, Francia, en el 90. Guillermo Barzi Canale piensa que este pinot noir patagónico tiene personalidad propia, y elabora tres etiquetas exitosas, nada que ver con el francés; un joven wine maker danés contratado, Hans Vinding-Diers, es el autor del Marcus Reserva.

Fascinado con los resultados de este valle, que fue un glaciar, el tiempo lo llevó a instalar la bodega Noemía, en Valle Azul, entre las bardas rionegrinas, con su compañera, la condesa Marone Cinzano. Salieron tres tintos notables: J. Alberto, A Lisa y Noemía. Más adelante, con el marqués Piero Incisa della Rocchetta se afincaron muy cerca, en Mainque, en la Bodega Chacra, a partir de un pequeño viñedo de pinot noir de 1932 a punto de ser erradicado. De éste, de otro de 1955 y de uno de los 90 se consiguieron las especiales uvas para tres descollantes P.N. 2006. El Chacra 32 (\$ 315) es el más alto ejemplo de este terroir exclusivo; casi un "cru", vale lo que cuesta. El Chacra 55 (\$ 210) es más floral, más mineral y menos concentrado. Igualmente natural, por la biodinámica de los viñedos, en el Barda 2006 (\$ 75) es posible apreciar este diferente carácter, un primo americano de los afamados borgoñas.



Enclave mediterráneo en San Telmo

Con gran variedad de pizzas y pastas como bandera, Amici Miei permite saborear lo mejor de la cocina italiana frente a la plaza Dorrego

Amici Miei es uno de los nuevos ejemplos de buena gastronomía en San Telmo, puesto en un sector del primer piso de una casa típica que, dicen, perteneció a la familia French. Mira por ventanas y encantadores balconcitos a la plaza Dorrego, y hay un patio no menos atractivo y acondicionado para disfrutarlo desde la mañana hasta la medianoche. Del antiguo local fue rescatado lo auténtico de la construcción: techos, pisos, aberturas. Un buen trabajo que se luce como un espacio so y confortable comedor, en el que entra el sol al mediodía; bien puesto, con todo para sentirse bien mediterráneo.

El chef propietario, Sebastián Rivas, define la cocina como clásica regional; tradicional, más que familiar, pero sin "fantaseos": "Anti-fashion", acuerda su socio, Alfon-

so Villamil, ingeniero en hotelería, gastronomía y turismo. Rivas trabajó con chefs prestigiosos (Mallmann, Katrine) y condujo el Dolce Vita en Parma, Italia, en 2005.

AMICI MIEI

DIRECCION

Defensa 1072, San Telmo

TELEFONOS

4362-5562

HORARIO

De 10 a 24/1

ESPECIALIDAD

Cocina italiana regional

CAPACIDAD

70 cubiertos, 40 en el patio

TARJETAS

Las principales

OTROS

Estacion. por 2 horas. Vigilancia privada

AMBIENTE: ●●●●●

ATENCION: ●●●●●

COCINA: ●●●●●

Usa algunos insumos de origen: la masa de pizza es la napolitana tradicional, la pasta se ve secándose colgada, muy casera, de buena harina normal, sin aditivos. ¿Entradas? Antipasti con carpaccio di pesce (\$ 20), pulpo tibio con patatas e hinojos (26), recomendable "atún" de conejo con habas (18). *Primi d'autore*: tortelli di patate in salsa de funghi porcini (23), gnocchi con ragù de pato (26), linguini all'arrabiata (18), bavette al frutti di mare (28), risotto al tartufo e funghi porcini (40). Un pescado y carnes (cerdo, vaca, cordero, conejo) entre los segundos platos (35-38), abundantes, compartibles. Lista de pizza: simple la marinara (12), delicada la belga (22); también, buenos panini.

Los más conocidos postres itálicos y una suficiente lista de vinos.

Cerveza de chocolate. Mezclar lo amargo del lúpulo con el dulzor del chocolate: ése fue el desafío de la Cervecería El Bolsón. Y resultó exitoso. De esa fusión nació la cerveza artesanal con sabor a chocolate, que se suma a los 15 sabores que ofrece en todo el país. Según aconsejan los creadores, la nueva bebida es ideal para acompañar los postres, y el invierno es el mejor momento para degustarla. Más información: info@cervezaelbolson.com