

POR **SABRINA CUCULIANSKY**  
blogs.lanacion.com.ar/mundo-gourmet

## PLATOS DEL DÍA

## Lo último

## En Madero

i del Dique 3, el primero, el clásico, el Fresh Market, ahora es i Central Market, Deli. Es el de siempre, pero con una propuesta ágil y desestructurada para disfrutar del almuerzo con la misma calidad de comida, hecha como en casa, en el tiempo que cada uno tiene. También, pastelería y panadería. Menú de lanzamiento, desde **\$ 60**.

## Plato fresco

Tartín de jamón crudo con rúcula y queso brie acompañado del clásico Danzón Bloody Mary preparado con Smirnoff, infusionado con pimientos rojos. Absolut Peppar, jugo de tomate y bloody mix. En el clásico Danzón (ya 14 años). En Libertad 1161.

## Degustación

Cada viernes, Moreneta creativos ofrece menús degustación de estación creados por sus chefs Luciana Conte y Sebastián Raggiante. Moreno 477, 4331-1428.



## Armenio con amigos

En Palermo se impone un clásico de la cocina armenia que desde hace 30 años ofrece sus platos en un coqueto salón en donde la alegría y el buen comer van de la mano. Menús pensados para quienes tengan ganas de probar nuevos sabores y divertirse, con opciones de platos autóctonos que seducen por sus originales y sabias combinaciones. Para ir en grupo y vivir una linda experiencia. Armenia 1366, 4776-2500.

## LIBROS

## Leer para comer

Tres lanzamientos en donde la creatividad es la regla



## • LA CUISINE D'OLIVIER

No es fácil encontrar un libro de cocina francesa contemporánea, y menos escrito por un chef francés que vive en Buenos Aires, que conoce el paladar local y la disponibilidad de ingredientes. Olivier Falchi, chef ejecutivo del Sofitel desde 2009, nació en el sudoeste de Francia. Además de recetas con foie gras o trufas, propone huevos mollet, boeuf bourguignon y postres como profiteroles o crêpes suzette. Todo con opciones de maridajes por Mariano Di Paola, de Rutini Wines. [www.olivierfalchi.com](http://www.olivierfalchi.com)



## • NUEVA COCINA

Pietro Sorba propone un recorrido por las caras y los sabores de la nuevas tendencias para responder al interrogante sobre si existe la cocina argentina. Para ello ofrece un libro con 224 recetas de una treintena de cocineros que proponen constantemente nuevas experiencias al comensal. La mayoría de estos artistas de los fuegos y los vacíos suelen ofrecer en sus reductos los contemporáneos menús degustación, de entre 4 a 8 pasos, que invitan a probar sus creaciones. [www.editorialplaneta.com.ar](http://www.editorialplaneta.com.ar)



## • RESTAURANTES

Fernando Vidal Buzzi lanzó la nueva guía *Restaurantes de Buenos Aires Edición 2012/2013*. Propone una crítica sobre la base de un equilibrio entre cocina, ambientación y servicio. La publicación se ha ganado la reputación de tener recomendaciones confiables que le valieron su continuidad en el mercado, desde su primera edición en 1994. Con nuevo diseño, ofrece también una traducción al inglés. Propone 150 restaurantes e incluye bordes y barras. **\$ 85**

## MENDOZA

## Capital del vino

**PREMIOS.** Mendoza es una de las nueve capitales mundiales del vino según la red Great Wine Capitals, que anualmente organiza el Concurso Best Of Mendoza's Wine Tourism. El comité local, presidido por el ministro de Turismo de Mendoza, Javier Espina, y un grupo de expertos, entre-

gó medallas para las ocho categorías. El oro fue para Atamisque Lodge en Alojamiento; en Restaurante ganaron Bodegas López (bronce), Intercontinental (plata) y Zuccardi (oro); en Sustentabilidad, Salentein, y en Arquitectura, Pulenta Estate. Atamisque produce vinos de alta gama: Atamis-

que, Catalpa y Serbal. Tiene un criadero de truchas y un restaurante en donde se las puede degustar; golf, un parque que diseñó Thays y el complejo de Wine Lodge de lujo intervenido artísticamente por Chantal, la esposa de John Du Monceau, propietario.

[www.atamisque.com](http://www.atamisque.com)