

CABILDO

Bar Notable desde 1936



V.1. Invierno 2024

ORIGEN & TRADICIÓN

1884

Escorihuela Gascón



MENDOZA. ARGENTINA.

ORIGEN & TRADICIÓN
1884

Escorihuela Gascón

MALBEC

FINCA E.G.
AGRELO - MENDOZA
950 M.S.N.M.

Para Escorihuela Gascón seleccionamos las parcelas que darán vida a cada uno de nuestros vinos. Esta tradición se lleva a cabo desde la fundación de la bodega en 1884. Por más de 130 años buscamos la mejor forma de expresión aromática del terroir para otorgar personalidad única a nuestros vinos.



MENDOZA. ARGENTINA.

Expresión y personalidad
de nuestra finca
en Agrelo, Mendoza.

escorihuela.com / @escorihuelag

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

UN CLÁSICO QUE SE RENUEVA

El Bar Cabildo, originalmente, era la tienda de ropa “A la Ciudad de Londres”, una de las grandes tiendas que existían en la ciudad y que ocupaba toda la cuadra de la calle Perú entre la Avenida de Mayo y la actual Hipólito Yrigoyen, en su momento conocida como Victoria.

En este lugar, además, nació el club de fútbol “Club Atlético Independiente” cuando, en 1904, los empleados de la tienda decidieron separarse del club “Maipú Banfield”, del que formaban parte, para fundar el entonces conocido como “Independiente Football Club”.

En octubre de 1910 el edificio original fue destruido casi en su totalidad por un incendio y la tienda “A la Ciudad de Londres” fue trasladada a una nueva sede en Corrientes y Carlos Pellegrini, en pleno centro porteño.

El edificio actual fue construido en 1925 y, desde el año 1936, en su planta baja, empezó a funcionar una cafetería, llamada “Paulista”, nombre que permaneció durante veinte años. Luego pasó a denominarse “Los Dos cabildos” y, desde los años setenta, pertenece a la misma familia que cambió su nombre a “Cabildo Buenos Aires”. El edificio actual fue construido en 1925 y, desde 1936, en su primer piso, comenzó a funcionar una cafetería denominada “Paulista”, nombre que mantuvo durante veinte años. Posteriormente pasó a llamarse “Los Dos Cabildos” y, desde los años setenta, pertenece a la misma familia que cambió su nombre a “Cabildo Buenos Aires”.

Este bar fue declarado sitio de interés cultural en 2019 y ha recibido a muchas personalidades de la política, por su cercanía a la legislatura porteña.

A través de sus largos años, fue adaptándose a los cambios de época.

La gastronomía, la arquitectura, el personal... Todo se fue modificando para alcanzar hoy un nivel de excelencia en los productos que ofrece, en la atención a sus clientes, en la comodidad y confort de sus instalaciones.

Pero lo que se mantiene inalterable desde sus inicios es el trato afable, cordial y respetuoso del personal (tanto es así que el Papa Francisco, cuando era Monseñor Bergoglio, Arzobispo de Buenos Aires, concurría a desayunar y todos los mediodías a tomar su almuerzo).

Esta revista nace con el fin de llevar a sus clientes y amigos historias, recuerdos, anécdotas y novedades de este lugar ubicado en el corazón de la historia argentina, en pleno Casco Histórico, donde la patria supo dar sus primeros pasos.

La convocatoria de Cabildo es tan particular que a él asiste todas las mañanas, desde hace más de 70 años, un parroquiano fiel para encontrarse con su desayuno.

Y también un grupo de jóvenes egresados del Nacional Buenos Aires que se reunían a merendar a la salida del Colegio e hicieron suyas algunas mesas del primer piso para seguir con ese ritual de encuentros aún después de haber concluido sus estudios secundarios.

Es que el ámbito del Bar Cabildo invita a distenderse, a relajarse después de la jornada de trabajo o a disfrutar, en la elegancia de su interior, de su exquisita y variada gastronomía.

Maximiliano Huerga, su Gerente, inquieto y emprendedor, quiso aportar un nuevo brillo al lugar y para ello se están gestando iniciativas de carácter cultural (tertulias, actos, presentaciones de libros, homenajes, etc.) que tendrán lugar en el Cabildo VIP, espacio óptimo para este tipo de actividades donde ya se desarrollan, desde hace tiempo y con gran éxito, catas y degustaciones de vinos y whiskies

En cada publicación, que es de distribución gratuita, iremos dando testimonio de lo que vaya aconteciendo en esta esquina clásica de la city porteña, que como la misma ciudad, cobija y se renueva.



2

SUMARIO

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Cabildo Bar Notable
Un clásico que se renueva | 10 | Gregorio Trimarco
Parroquiano histórico de Cabildo |
| 3 | Cuatro historias servidas en bandeja | 12 | Elisa Fernández
Sommelier de pura cepa |
| 6 | Maximiliano Huerga
Gastronómico de muchas pasiones | 13 | La Puerto Rico
Un Bar hermano con mucha historia |
| 8 | Cultura
-”Apalabrándonos”
-Ciclo de charlas de Patrimonio del
Gobierno de la Ciudad
-”Lo mejos de tu infancia” | 14 | Manuel Di Marco
Experto en el fascinante mundo del whisky |

CABILDO
Bar Notable desde 1936

Revista Cabildo Bar Notable desde 1936
Julio 2024
Año 1 N° 1
Distribución gratuita
Propietario Editor y Dirección:
Cabildo Notable S.R.L.
Av. de Mayo 605 Piso 9 Dpto. C

Teléfono 4331-2680 / 9901 / 0323
Instagram: cabildobuenosaires
WhatsApp: +54 9 11 3247 1282
Mail: cabildorestaurante@gmail.com
Perú 86 Esq. Hipólito Yrigoyen CABA

Producción periodística y gráfica
y realización integral:
Susana A. Rodríguez
Rubén Landolfi

Tapa:
Entrada del Bar Cabildo
sobre la calle Perú

Impresión:
FLÚO COMUNICACIÓN

Registro Propiedad Intelectual en trámite
Las notas no representan necesariamente el
pensamiento de la dirección de la revista

CUATRO HISTORIAS SERVIDAS EN BANDEJA

Entrevistamos a los Históricos de la casa para que nos contaran sus historias, sus anécdotas y recuerdos. En todos los casos, hubo dos menciones coincidentes en el afecto. La primera, para Antonio Louro, anterior dueño del Cabildo, a quien destacaron por su afabilidad, su capacidad de trabajo, la formación laboral que les proporcionó y el empeño en hacer sentir a los clientes como si estuvieran en su casa.

La segunda mención coincidente fue la de Monseñor Bergoglio cuando, siendo Arzobispo de Buenos Aires, caminaba desde la Catedral hasta el Cabildo a menudo para desayunar; degustando los vigilantes con crema pastelera, un clásico de la casa como las medialunas de 100% manteca, pero infaltable en el almuerzo, repetido invariablemente día tras día: filet de merluza con puré de papas y agua con gas. Es recordado por su trato agradable y su humildad. Dejamos el breve testimonio de sus palabras.

Néstor Fabián Félix

Hace 26 años que trabaja en este local, pero con Antonio Louro comenzó siendo un pibe, allá por el '82/83. Después de recorrer distintos locales, entre los que se encuentra El Cervatillo, en Arenales y Riobamba (allí atendía a la gente que concurría a Radio Splendid, ubicada muy cerca del bar), recaló en Cabildo trabajando medio turno.

“En 2001, con toda la corrida bancaria, los policías que venían escapando subieron al primer piso; los dejamos entrar porque había mucha gente corriéndolos. Así que nosotros salvamos a la policía. Y nosotros nos tuvimos que meter adentro de la cámara frigorífica porque no se podía respirar por los gases vomitivos que tiraban.

Recuerdo también cuando fue la pelea de los tacheros; sacaron las sombrillas nuestras y les pegaban a los de seguridad de la Legislatura.

En 1986 casi entra un colectivo de la línea 86 que venía por Hipólito Yrigoyen. Parece que el colectivo se había quedado dormido. Lo que nos salvó fue el cono de hierro. Chocó y el cono lo tiró contra la pared, si no hubiera entrado al local. Fue alrededor de las 6 de la mañana y el estruendo fue terrible.

También hubo dos incendios: uno empezó abajo por pérdida de gas y el otro fue por un desperfecto eléctrico. Tuvimos cerrado una semana. Casi no había gente porque era de noche, a última hora. Al otro día, cuando entré al mediodía, todavía había humo. Antonio Louro nos preguntó si nos poníamos la casa al hombro y todos los empleados nos pusimos a trabajar para hacer la limpieza.”

Néstor nos cuenta que los platos que más se piden son tenerita a la española, mondongo a la española, guiso de lentejas y en invierno, Gran Puchero Cabildo.

“En Cabildo se elabora casi todo: la comida, el pan, las facturas, las masas.

Se hacen catas de vino, de whisky y se ha hecho de champagne, también. En el verano se hizo una cata de cerveza. En la última cata de vino hubo más de 100 personas. En las catas la gente se hace amiga, se generan conversaciones muy amenas y nace un vínculo.

Durante la semana, si se presta atención se escuchan las melodías de las campanas. Pero los fines de semana, cuando la ciudad está en silencio, se escuchan más fuertes las campanadas.”



Néstor Fabián Félix



Mesa que ocupaba Monseñor Bergoglio



Pedro González

Ricardo Antonio Lescano

“Empecé aquí a los 19 años. Mi hija tenía tres meses y ya tiene 28 años. Toda una vida trabajando en el Cabildo.”

Antonio Louro fue mi primer jefe. Lo conocí el 5 de enero de 1994, cuando empecé a trabajar. Muy buena persona; venía todos los días a las 6 de la mañana a trabajar con nosotros. Yo empecé como bachero y fui ascendiendo.

Soy sanguchero. Preparo el matambre, que sale mucho, como el jamón crudo. Viene la pata grande, se deshuesa y después se prensa bien para que se puedan cortar las fetas.

Por día hacemos 20 variedades de sándwiches.

El más pedido es el tostado mixto. También elaboramos sándwiches de miga y los de carne, de lomo, churrasquito, con diferentes tipos de pan: pebete, árabe, francés, figaza, lo que prefiera el cliente.

El turista pide sobre todo el desayuno Cabildo, tipo americano, con huevos y panceta. También está el energético con yogur y cereales.”

El sándwich Cabildo, el especial de la casa, lleva pan árabe tostado con queso, jamón, bien cargado. A la tarde, con la cerveza o los tragos, salen los que tienen queso cheddar o piden papas con cheddar o con verdeo o panceta.

Con respecto a lo dulce, además de lo tradicional, está la copa helada de la casa: base de ensalada de frutas, flan, helado, crema, dulce de leche, obleas, frutillas y cereza, todo bañado con chocolate. Es para compartir.

El Té Cabildo también se comparte. En cuanto a lo salado, trae sandwichitos de miga, medialunas con jamón y queso, sandwichitos de rúcula con crudo; se acompaña con

Pedro González

Misionero, oriundo de Oberá, trabaja en Cabildo desde 1982. Comenzó como lava copas; pasó por la pastelería, donde estuvo 3 años como ayudante, haciendo facturas. Con el ascenso, fue nombrado Ayudante de Cocina y finalmente lo pasaron al salón, de mozo. Actualmente trabaja como mozo de mostrador, atendiendo detrás de la barra.

“Con Antonio Louro trabajé desde 1996. Tuvimos algunas peleitas, pero después se nos pasaba. Era muy querido. Yo lo quería mucho y creo que era mutuo. El ‘viejo’ (con respeto lo digo) fue como mi papá. Me enseñó muchísimo: cómo atender al público, con respeto y con mucho carisma.

Nunca tuve problemas con los turistas. A los brasileños los entiendo; ingleses casi nunca atendí.

En la barra piden toda la cafetería: café con leche, americano, capuccino. Las medialunas y los vigilantes con crema pastelera y dulce de membrillo tienen mucha salida. Todo se elabora aquí con productos de primera calidad.

Cuando era mozo, recuerdo que un cliente me pidió milanesa con papas fritas y una jarra de vino. Se fue sin pagar y yo salí a correrlo. Lo alcancé a casi una cuadra y le cobré, pero casi me pega.

Cuando todavía Perú no era peatonal, vino el 86 a toda velocidad y chocó el kiosco de diarios que estaba enfrente. Se llevó todo por delante, pero no hubo muertos.”

lo dulce: variedad de tortas, tostadas, mermelada, queso blanco, manteca y dos copitas de ensalada de frutas. En una época, cuando se promocionó, se formaba fila de una cuadra para comprarlo. Hubo que poner un horario: desde las 8 hasta las 11 y desde las 5 hasta las 6 o 7 de la tarde.

De noche, lo que más sale es el bife de chorizo Buenos



Ricardo Antonio Lescano



Aires, que también es para compartir: el bife se acompaña con huevo frito, papas fritas, ensalada, morrón asado, cebolla, arvejas y si el cliente lo prefiere, se puede incluir vino.

También está la picada de la casa (hay para 2 o para 4 personas). Incluye matambre, salame, jamón cocido, jamón crudo, leber, variedad de quesos. Lleva una porción de ensalada rusa en el medio, aceitunas, pickles, cherrys. Es muy completa. A veces la piden con un trago, a la tarde, desde las 5 y se sirve con ingredientes calientes: salchichitas, albondiguitas.”

Isabelino Maciel

“Comencé a trabajar aquí a principios de 2001.

En el inicio, se me hizo difícil porque venía de trabajar en restorán solamente y esto era muy distinto. Había pizzería, cafetería, desayuno, almuerzo, té de la tarde, pero me fui acostumbrando.

Trabajé muchos años con Antonio Louro. A él le gustaba que hablara con la gente, que estuviera atento. Él también se le arrimaba a los clientes, charlaba o a veces se sentaba un rato a compartir conversación.

En los años 2002, 2003 se acostumbraba a invitarlos con pan dulce a la tarde, cuando estaba el boom del whisky o del vermút.

En invierno, sobre todo al mediodía, piden los platos de olla: mondongo, lentejas, polenta.

A la noche es distinto. Venía gente del interior, de distintas empresas. Se alojaban en los hoteles de alrededor y venían aquí. También jugadores de equipos del interior.”

Isabelino es el encargado de atender en las catas de whisky o de vino en el Salón VIP.

“Antes había boxes. Una mesa en el medio con sillones altos alrededor. Era más íntimo para sentarse a charlar.

Ahora vienen muchos legisladores, gente de empresas, de las embajadas.

En las catas viene siempre la misma gente; de a poco se van agregando personas nuevas.

Para las catas se preparan platos con albondiguitas de



Isabelino Maciel

verdura, quesos, frutas, según el tipo de vino; se recomienda si va con manzana, con uva, con pera o con algo salado.

Hay gente que prefiere el whisky, y otra, el vino.

Mis preferidos son el Malbec de Laura Catena y en whisky, el Etiqueta Verde de Johnny Walker por el aroma a la barrica ahumada que tiene.

Las catas de whisky son más reducidas porque el público del whisky es muy selectivo y reducido. Es muy interesante escuchar al sommelier del whisky contar la historia; es muy hermoso. Se crea un ambiente muy agradable. La degustación dura normalmente una hora o dos, pero la gente se queda charlando, comparten los teléfonos, se comunican.”

Cuatro experiencias de vida que tienen en común la capacidad de trabajo, de superación y el amor por este lugar que los cobijó siendo muy jóvenes con la calidez que Antonio Louro supo transmitirles y que se mantiene a través del tiempo.

GASTRONÓMICO DE MUCHAS PASIONES



Maximiliano Huerga

-¿Cómo llegaste al bar Cabildo?

-Llegué por intermedio de Fernando Louro, hijo de Don Antonio. Mi primer trabajo fue en Pizzería Roma, de Lavalle, por eso estoy tan ligado a lo que es el cine.

Después estuve un par de años en Pizzería Banquero, de Corrientes. Mi primera gerencia fue a los 30 años en Pizzería Güerrin.

Trabajé hace muchos años en otro negocio gastronómico de él, después me fui a trabajar a otro lugar y por esas cosas de la vida, volví a la empresa, a trabajar con su grupo y me ofreció la mejor casa que tiene en lo que respecta a todos los restaurantes, pizzerías, hamburgueserías del grupo Louro.

A Don Antonio Louro lo conocí muy poco, en el 2014, cuando estuve gerenciando El Destino, en Caballito, Honorio Pueyrredón y Díaz Vélez, que pertenecía a la firma.

Mi trayectoria gastronómica es bastante larga. Empecé dando una mano detrás del mostrador en una cantina donde trabajaba mi papá, que tocaba el piano en una orquesta típica de tango, igual que mi abuelo, que tocaba el bandoneón.

La música me gusta toda, aunque no soy muy amante del folklore, salvo algunos artistas..

Comencé en La Casona del Club San Telmo, donde mi papá era dirigente; él tocaba el piano por las noches los fines de semana. Era una cantina al estilo de las de la Boca, en Perú al 1300, creo que 1316.

-¿Cómo nace el vínculo con el vino?

-Mi vínculo empezó primero por el whisky; después empezamos con el tema del vino.

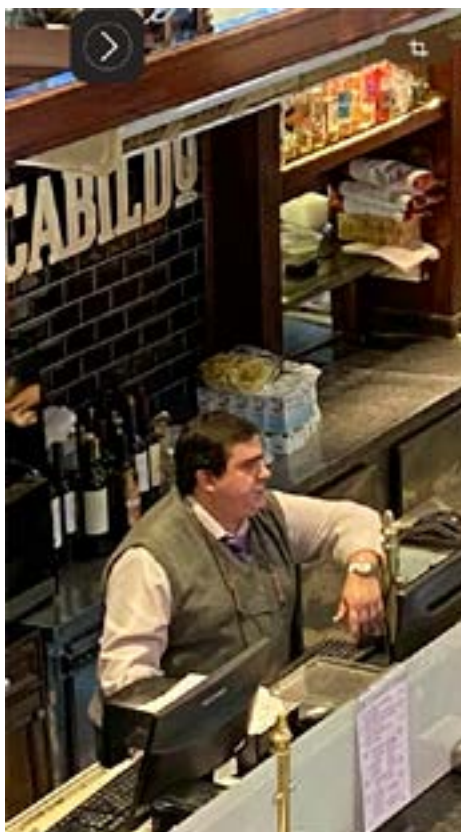
Incorporé el vino a partir de los 20 años, más o menos. En esa época se tomaba vino blanco o vino tinto. El que tomaba tinto no tomaba blanco o el que tomaba blanco no tomaba tinto. Mis tíos tenían su damajuana en el piso, no en la mesa y cada uno tomaba su uva preferida o su bodega preferida.

Yo empecé por el San Felipe blanco Caramañola y después me volqué al Carcassonne tinto, que tomaba mi hermano y así empecé a incursionar en el mundo del vino hasta hoy.

Tengo mi proyecto propio, mi micro emprendimiento, (probar vinoteca virtual) que surgió en la pandemia; lo armamos junto a mi hija Sol en una noche y salimos a la cancha. Empecé a vender mi colección de whisky y después me dediqué a vender vino hasta que llegué al vino de alta gama. Mi primer vino de alta gama lo compramos en cuotas con tres compañeros: era un Rutini cabernet malbec.

-¿Cuál es la oferta de hoy del Cabildo en el mercado con el que convive?

-Estoy ofreciendo un portfolio de vinos bastante grande en lo que respecta a bodegas tradicionales (las conocidas, no las bodegas boutique); hay que incursionar en el mun-



do nuevo de la gastronomía, más allá de que como clásico porteño nos dedicamos a comida de olla (lentejas a la española, mondongo, el Gran Puchero Cabildo, polenta con salchicha, albóndigas con puré, chorizo a la pomarola; se hacen todas comidas caseras).

En verano hacemos otro tipo de comida. Fue cambiando la forma de comer de la gente. Hoy no se toma alcohol al mediodía, se cuidan más con algún pollo grillé o un bife grillé, puré, ensalada.

Tenemos un cocinero que hace mucho tiempo que está; ya trabajaba con el antiguo dueño que falleció, Don Antonio; en la cafetería y en la pastelería, también. Nuestro pastelero se jubiló el año pasado. Tenemos al pastelero de la antigua Puerto Rico trabajando con nosotros.

-¿Cuál es el perfil del público?

Clásico, de oficina, organismos públicos, bancos, financieras. Es el público del microcentro y del casco histórico. En la temporada alta de turismo vienen muchos turistas.

-¿Cómo nacen las catas?

-Nacen a partir de mi interés por el whisky. Comenzamos con un cliente al que le gustaba mucho el whisky, empezamos a conversar, tomé el ejemplo de Miguel Reigosa, el dueño del Museo del Whisky; lo seguía mucho, fui a sus degustaciones pero después me dediqué más a las catas de vino, porque el público del whisky es muy reducido y el del vino es más amplio.

-¿Qué pensás de la propuesta de generar actividad cultural en Cabildo para vincular a gente que tiene que ver con el tema?

-Me interesa mucho la lectura, me interesa mucho la poesía. A principios de los '80 yo era chico y quería ser

caricaturista. Como mi familia no podía pagar la escuela de Luis Ordoñez, que era el caricaturista que yo miraba todos los domingos en Todos los goles, que era un programa de fútbol, - otra de mis pasiones-, me llevaron a aprender dibujo a un atelier.

Yo no tenía conocimiento de lo que era pintura, tiza, carbonilla; lo único que me gustaba era dibujar, hasta que llegué al óleo. Como era muy costoso para mi familia, tuve que dejar, lamentablemente. Entre los 8 y los 10 años, todos los sábados escuchaba jazz con gente grande mientras dibujaba en el atelier.

Ahora los tengo como hobby al dibujo y a la pintura.

-¿Qué notable el maridaje entre el gastronómico y el arte. No es común.

-Teníamos un negocio familiar que no tenía nada que ver con la gastronomía y como necesitaba trabajar, de a poco me fui metiendo en la gastronomía. Después ya, como diría algún gerente que tuve, "es un vicio que no se puede dejar", más allá de que trabajemos sábado, domingo, feriados, no tengamos vida social, trabajemos de día, de noche, sin franco; es un vicio importante.

-¿Los mozos de este lugar tienen puesta la camiseta?

-El Cabildo de Buenos Aires tiene un magnetismo especial. Nadie se quiere ir de Cabildo. Generalmente, una vez que trabajaron un mes, mes y medio no se van más. Así es la historia que tiene este lugar.

-¿Cómo invitarías a alguien a que conozca el Cabildo?

-Creo que cuando lo conocen no dejan de venir, ya sea al mediodía, a la noche, a la tarde para tomar el té. El café a la mañana, ahora las catas, o a comer un plato de olla en el invierno.

Antonio Louro



El recuerdo de Don Antonio Louro siempre aparece, respetuoso y con gran afecto, entre el personal antiguo de la casa, a quienes orientó y formó en el trabajo, siendo ellos muy jóvenes.

Antonio Louro nació en Pontevedra, Galicia, España. Llegó a Buenos Aires el 13 de noviembre de 1960 a bordo del buque Lennec.

Sus hermanos, que ya estaban aquí, trabajaban en gastronomía y es así como Antonio se vinculó al gremio. Su primer trabajo fue en el bar "Oriente" de Avenida de Mayo y Carlos Pellegrini.

El primer negocio como socio fue un bodegón en

Anchorena y Córdoba, frente al Mercado de Abasto.

Posteriormente, se desempeñó en negocios variados: desde pizzerías en La Boca y Bajo Flores hasta confiterías como "El Cervatillo", en Riobamba y Arenales.

En los años '80, en Loisir, en Juramento y Ciudad de la Paz.

En la década del '70 compra el Bar Cabildo; luego lo vende y lo vuelve a comprar en 1993, año en el que se hizo la remodelación más importante para ampliar la capacidad del salón, donde sigue trabajando hasta 2016, año de su fallecimiento.

Fernando, su hijo, comenzó a ayudar a su padre, quien en 2003 había atravesado algunos problemas de salud.



Buque Lennec en el que llegó Antonio Louro a Buenos Aires

Ciclo “Apalabrándonos”



Ángela Siracusano

CABILDO Bar Notable, con su incansable labor en favor de la Cultura recibió al grupo “Apalabrándonos”.

Nos ha posibilitado la oportunidad de anclar en este emblemático lugar de nuestro querido Buenos Aires, un Bar Notable desde 1936, además declarado de Interés Cultural.

¿Qué más se puede pedir para desplegar las alas y dar lo mejor de nosotros? Nuestro grupo “Apalabrándonos”, compuesto por poetas, escritores, artistas plásticos, creadores de stand up, cantantes, músicos, ha conseguido construir lo que antiguamente colmaba los distintos bares y confiterías de la tan nombrada bohemia de la ciudad.

Y por eso hoy deseamos reivindicar aquellas Tertulias, hoy como siempre, tan necesita-

das, para alimentar nuestros espíritus, y expresar nuestros bríos del mejor modo.

Solo queda dar las gracias por recibirnos, y lograr que amemos este bello lugar

Anhelamos que nos quieran tener por mucho tiempo, a nosotros, los que nunca dejamos de soñar y crear!

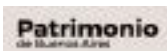
Gracias, mil gracias CABILDO Bar Notable y su equipo (una mención especial para Isabelino, nuestro mozo de cabecera, por su buena disposición y profesionalismo)

¡“Apalabrándonos” sigue agradeciendo y soñando!

Ángela Liliana Siracusano



El próximo encuentro de “Apalabrándonos” tendrá lugar el 16 de julio a las 17.00



Ciclo de charlas de Patrimonia del Gobierno de la Ciudad



“BUENOS AIRES UN MILLÓN DE AÑOS ATRÁS”.



¿Cómo eran las bestias que deambulaban por el microcentro porteño hace un millón de años?

¿Qué aspecto tenía la ciudad de Buenos Aires durante el máximo desarrollo de los glaciares?.

¿Qué fue lo que desencadenó la desaparición de aquellas criaturas prehistóricas?

¿Cómo y cuándo llegó el hombre a estas tierras?

Para dilucidar estos apasionantes enigmas, el Dr FERNANDO NOVAS, Paleontólogo que trabaja en el Museo Argentino de Ciencias Naturales Bernardino Rivadavia, en Buenos Aires analizó en una amena charla, las características de los principales protagonistas de la saga evolutiva.

El encuentro tuvo lugar el martes 25 de junio con una nutrida concurrencia.

“UN ÁNGEL EN LA BOTICA”

La historia de La Botica del Ángel en Montserrat. Bergara Leumann, la vida de un transgresor.



E. Bergara Leumann

La exposición comienza con la niñez de Eduardo Bergara Leumann y hace un recorrido por su vida y sus pasiones: el dibujo y la escenografía. También se hará referencia a la creación de La Botica del Ángel, un santuario del arte y la transgresión.

La charla estará a cargo de Gabriel Seisdedos

Miércoles 24 de julio a las 18.00



“Lo mejor de tu infancia”

Un viaje interior... al niño que todos llevan dentro, donde objetos, canciones, poesía, frases y costumbres evocan una época de recuerdos y momentos felices que forjaron a las mujeres y a los hombres de hoy.

“Lo mejor de tu infancia”... y más...

Un recorrido por el Buenos Aires de la infancia (y más atrás) a través de los sentidos.

Noventa minutos en los que se revivirán juegos, recuerdos e historias escuchando, viendo y tocando esa parte de sí mismos y de esta ciudad que nunca se fue.

Una Tertulia para disfrutar de un cálido momento a través de la poesía y el relato del poeta Rubén Serrano...

Los participantes podrán reírse y emocionarse con el recuerdo de esas simples cosas que acompañaron al porteño en los años 50, 60 y 70.

Las imágenes de lugares, objetos, juguetes y hasta juegos que llenarán los ojos y el alma.

Podrán tener en sus manos esas maravillas que todavía guardan en la memoria y que nunca se



fuieron.

Una salida imperdible para emocionarse y recordar las cosas lindas del ayer.

Martes 30 de julio a las 17.00

INFORMACION Y RESERVAS EN LA WEB

www.turismoculturalbsas.com.ar

Contacto: (+54 9) 1161196239
(Por whatsapp únicamente)

Seguinos en las redes:

Face: www.facebook.com/turismoculturalba

Instagram: @turismoculturalba

Tik-Tok @turismoculturalba



Visita nuestra web



VISITÁ NUESTROS QR
Menús e información general
con solo un click



PARROQUIANO HISTÓRICO DE CABILDO

-Cuéntenos cómo conoció este bar

-Estuve toda la vida acá. Mi padre tenía su escritorio en Hipólito Yrigoyen 577. Hasta fuimos al velatorio de Eva Perón, así que calcule los años. Hoy tengo 81 años. Soy el primer Gregorio que pasa los 80. Nunca nos fuimos de la zona. Nos parecía excelente. Somos un buffet de abogados. Mi hermano, que está enfermo, mis sobrinos, yo y un par de amigos que pasaron a integrar el estudio. Es un estudio grande, pero cada cual es independiente, trabaja "a su manera".

-¿Cómo fueron evolucionando el barrio, la calle?

-La calle Perú era de una sola mano, empedrada; siempre fue muy concurrida y siempre fue una calle famosa. A mi viejo le gustaba porque se podía estacionar.

-¿Los acompañó siempre el campanario del Concejo Deliberante?

-Desde que yo recuerdo, sí. Lo escuchábamos todos los días. Es gracioso, porque lo escuchaba y me asombraba por la hora que era.

Creo que en aquella época, aquí estaba El Paulista y después se mudó a la esquina de Diagonal y Florida. Estamos hablando de los años '49/'50.

Gath y Chaves ocupaba las dos esquinas de Florida y Cangallo (hoy Perón).



Gregorio Trimarco

Habíamos logrado comprar un departamento bastante importante al que le hicimos reformas, pero se incendió la cúpula de este edificio, que es muy antiguo, hecho por un famoso arquitecto de la época. Su construcción está formada por un encaje de cemento importante, principal, que son los pasillos y una parte interior y tenía pisos de madera de arriba abajo. Cuando se incendió el último piso, porque algún imbécil, arreglando algo, quemó una de las tejas negras de arriba, se incendió todo y demolieron el edificio completo porque si no se derrumbaba.

-¿Algún recuerdo del Concejo Deliberante o la Legislatura actual?

-Fui en algunas oportunidades a la Biblioteca a buscar datos; siempre es algo muy interesante. Entré, porque nos dejaron pasar, el día del velatorio de Eva Perón, que la pudimos ver desde arriba, aunque no soy peronista; había una cantidad de gente increíble.

Lo habitual del barrio para nosotros era el café de la esquina y "El Caserio", el restorán que estaba al lado de 577 donde íbamos siempre, porque mi abuelo, que no era abogado, pero insistía para que todos fuéramos abogados, venía todos los días al escritorio; mi padre era un hombre de recibir muchos amigos en el escritorio y se juntaban acá a jugar al dominó, cartas, codillo, y al "kilombo" (ellos lo denominaban así). Mi viejo era un hombre terrible de pícaro, de gracioso. Soplaba los palitos con los que anotaban; los soplaba y los tiraba. Las cosas eran así...

Y después, recuerdo que había una escalera central de caracol y todo esto era un reservado de mujeres. Había un



La esquina de la tienda Gath y Chaves en distintas décadas





Gregorio Trimarco y Maxi Huerga

billar también y estaban las mesas de café donde no solamente se bebía café, sino donde también se jugaba.

El salón estaba dividido en ese momento. Estaba la parte de damas y la parte de hombres.

-Volvamos a la calle Perú. ¿Algún recuerdo, algún acontecimiento que lo haya impactado?

-Bueno. Época de De la Rúa. Estábamos sentados en el piso de arriba, mirando por la ventana y vimos un grupo de gente vestido de amarillo que no llamaba la atención ni parecía violenta. Los vimos pasar, bajamos, entramos por el pasaje y salimos a Avenida de Mayo. Y ahí, en el medio de la calle, vimos empezar el tiroteo del 2001 y nos tuvimos que ir.



Antigua entrada de subte de la Línea A que se hallaba en la calle Perú sobre la vereda del Bar Cabildo

Mi abuelo se fue caminando por Avenida de Mayo cuando bombardearon en el año '55.

Hubo otro incidente grave en Perú. En la época de los saqueos, en el Gobierno de Alfonsín, estaba Modart en la esquina y se llevaban los maniqués caminando por la Avenida de Mayo.

-¿Lo conoció a Antonio Louro?

-Sí. Había tres conocidos. Uno era Antonio, el otro era el que servía café y el otro, que vive todavía, era Manuel, que anda caminando por acá.

Manuel atendía la plaza donde me sentaba. Se jubiló. Estuvo 40 años. Ellos dos se fueron y pusieron un café enfrente a Tribunales. Oh, casualidad, íbamos todos los días, así que no corté el contacto.

A Bergoglio lo vi en la peluquería, pero acá, no.

Venían muchos políticos; era una parada obligatoria. La gente del Concejo Deliberante estaba la mitad del tiempo en este bar.

Lo que tuvo de lindo este café, siempre, fue el trato hacia la gente. Nadie recibe una atención preferencial; todo el mundo es bien atendido, todos son cordiales y los mozos, en general, se acostumbran al trato que tiene Néstor (Félix), que es un tipazo.

Fue una época muy linda, muy entretenida.

En la esquina de Florida y Avenida de Mayo, donde está la London, estuvo la primera "Gath y Chaves".

La tienda "A la ciudad de Londres" estaba en esta esquina. Los ocho empleados fundaron el Club Independiente. En el medio, El Paulista. Cuando se prendió fuego, en 1908/10, no se sabe qué hubo hasta la década del 20, más o menos.

También hubo aquí una estación de subte, una entrada que comunicaba con el subte A y después hicieron baños; lo ocupó gente hasta que un día lo cerraron.

-¿Qué representa este lugar, el Cabildo, para usted, hoy?

-Es el lugar de todas mis mañanas. Todas las mañanas, salvo alguna excepción, vengo irremediablemente y recibo la atención de ellos.



"A la ciudad de Londres" Perú esq. Victoria (foto de 1902); solar que hoy ocupa Cabildo Bar Notable

SOMMELIER DE PURA CEPA

-¿Cómo comienza tu vinculación con el vino y cómo te decidiste a ser sommelier?

-Hace 10 años que soy sommelier. Estaba pasando por una depresión muy grande en mi trabajo y necesitaba encontrarme con mi pasión. Pensé en qué habilidades tenía; amí me gusta mucho cocinar, pero no podía estudiar cocina porque hay dos ingredientes fundamentales que son la base de cualquier cocina, que yo no como: el ajo y la cebolla.

Tengo una sensibilidad muy grande con esos sabores, con esos aromas y pensé que esa sensibilidad me podía ayudar para algo. Y apareció la sommellerie, me enteré de que era una carrera, una profesión de la que se podía vivir.

-¿Dónde se cursa?

-Hay varias escuelas en Argentina. Ya es una carrera de grado. Yo elegí estudiar en la primera escuela que abrió en Argentina, en 1999, que es la Escuela Argentina de Sommellerie. Me recibí en 2014. En la primera clase me di cuenta de que era lo mío. En esa primera clase nos explican de qué se trata, porque tenemos una idea que generalmente es equivocada. Unolo asocia con catar vinos. Eso es parte de la profesión, pero hay mucho más. Nos dicen que lo fundamental de la carrera es comunicar. Y yo había venido de mi pueblo, Henderson, en la provincia de Buenos Aires, veinte años antes a estudiar Ciencias de la Comunicación.

-¿Te habías conectado antes con el vino?

-Es una pregunta que nos hacen y nos lleva a pensar cuál es nuestra relación con el vino. Haciendo memoria hacia atrás, me di cuenta de que el vino había estado siempre presente en mi casa porque esparte de la cultura; el vino es cultura, además de ser alimento.

Mi primer recuerdo con el alcohol no es devino, sino de whisky. Yo aquí, en Cabildo, empecé a dar catas de whisky. Los sommeliers aprendemos sobre todo tipo de bebidas, comidas. Se puede ser sommelier de vino, de whisky, de té, de café, de quesos, de puros; es muy amplio. Aprendemos sobre cada producto y la cata sensorial; hay un entrenamiento sensorial para poder degustar ese producto en forma óptima.

Empecé a tomar vino a los 16, 17. Le pedi a mi papá que me dejara tomar algún sorbito en las comidas porque empezaban los cumple de 15 y demás. Hay muchos vínculos con el alcohol pero de una manera sana.

Me recibí de sommelier; sigo trabajando en ese lugar que me había hecho tan mal. Como es una profesión a la que en general sellega de grande, todos vamos haciendo otras cosas. La carrera permite muchas cosas, así que se va probando. A mí me divierte mucho dar catas. Me gusta estar con la gente, contar historias.

-¿Estás vinculada a alguna bodega en especial o sos independiente?

-Yo trabajo free lance. Hace unos años monté una importadora de vinos, traemos vinos de España, y eso es lo que más me apasiona. Implica viajar y a través del cino se da a conocer una cultura nueva, se habla de los paisajes, de la gente.

Tengo una teoría: hay ciertos vinos que se llaman vinos de autor. Son producciones pequeñas; atrás hay una persona que está siguiendo todo el proceso y esos vinos se parecen



Elisa Fernández

a esas personas. Si la persona es reflexiva, el vino te invita a reflexionar; si la persona es extrovertida o muy divertida, el vino se va a mostrar así.

-¿Son los enólogos?

-A veces son enólogos y otras son *winemakers*. La diferencia es que el enólogo estudia una carrera de seis años, que es Enología, y es un técnico que conoce de química, las reacciones que suceden en el vino técnicamente; el *winemaker* es alguien que decide hacer vino. Puede no tener una capacitación formal, pero necesita tener un enólogo a cargo.

-¿Como te vinculaste con Cabildo?

-Yo nunca hago publicidad de mis trabajos. Me van conociendo por referidos. Y aquí era un desafío muy grande porque se trataba de una cata de whisky y no hay muchas personas que den catas de whisky en Argentina, y mujeres yo no conozco. Seguramente habrá, pero no me ha tocado conocerlas. Vine, y todavía recuerdo los tres primeros clientes de Cabildo que se acercaron a la cata. La mayoría eran hombres y yo escuchaba los comentarios entre ellos, algunos bastante machistas. Pero salió súper bien y se empezó a formar un grupo muy lindo. Yo empecé en el 2018 y hasta hoy siguen viniendo.

-En Argentina se habla mucho del malbec.

-Sí, el malbec es la cepa de bandera; es la que mejor se da en el país, aunque no es originaria de aquí. Es de origen francés, pero se adaptó muy bien a todos los diferentes tipos de suelo y de clima que tenemos. La verdadera cepa originaria de Argentina es la torrontés. Ahora está muy de moda la uva criolla, que es autóctona de acá. Tiene menos carga tánica, es más transparente. Son vinos más frescos, más fáciles de tomar.

-¿Cuás es tu objetivo para con la gente que participa de la cata?

-Que la pase bien y que disfrute del vino. Después, depende del grupo que toque. Hay gente que es más técnica, hay gente que quiere saber el abc porque es su primera cata; hay que balancear las inquietudes de todos. Pero, en definitiva, lo importante es que pierdan el miedo al elegir un vino, que se animen. Y que se lleven una linda experiencia y que cada vez se animen a comprar mejores vinos.

UN BAR HERMANO CON MUCHA HISTORIA

Maximiliano Huerga, Gerente de Cabildo Bar Notable, nos cuenta sobre la reapertura de La Puerto Rico: "Una nublada mañana en pandemia, en pleno microcentro porteño, la señora Esther de la Puerto Rico se acercó a Bar Cabildo para comunicarme que el histórico Café de la calle Alsina cerraba sus puertas y me expresó su deseo de que yo me hiciera cargo del lugar.

Agradecí el gesto, pero no pude aceptar el ofrecimiento.

En ese momento, me comprometí a encontrar algún grupo gastronómico que quisiera invertir en el microcentro durante la pandemia. Fue una tarea difícil... pero no imposible.

Para lograrlo, mantuve una primera reunión con Edio Bassi, Gerente de la Asociación de Comerciantes del Casco Histórico, con quien habíamos hecho algunos trabajos. Él se comunicó con la señora Iliana Pizarro, de Patrimonio del Gobierno de la Ciudad y así comenzó la gestión para ayudar en la recuperación de una de las confiterías más antiguas de la ciudad".

La Puerto Rico abrió sus puertas en 1887, en la esquina de Perú y Moreno. En aquel año, en París, se ponía la piedra fundamental de la Torre Eiffel y nacían luminarias de las Ciencias, las Artes y la Cultura: Bernardo Houssay, Gregorio Marañón, Arthur Rubinstein y Xul Solar.

En noviembre de ese año, Don Gumersindo Cabedo, con nostalgias portorriqueñas por su buen tabaco y mejor café y para mantener vigente los buenos momentos vividos allá, abre su local con ese nombre. En 1925 pasa al solar que ocupa hoy.

La Puerto Rico está rodeada de historia viva. El Colegio Nacional, la Manzana de las Luces, las tres iglesias: Santo Domingo, San Ignacio y San Francisco, la Farmacia La Estrella, La Librería de Ávila; en frente, el Museo del Humor, el Buenos Aires Museo, el Cabildo, la Plaza de Mayo...

Cerró el 31 de diciembre de 2020 y las obras de remodelación comenzaron entre fines de 2021 y principios de 2022. Fue un desafío grande porque el edificio tiene sus años. Se respetaron piedras fundamentales como los pisos, las mesas, las columnas, los espejos, la entrada de madera.

Es visitada por muchos personajes de la política, gente de la Legislatura, de Protocolo y Ceremonial de la Casa Rosada. En décadas anteriores fue punto de encuentro de personalidades destacadas de la cultura como Enrique Cadícamo, Paul Groussac, Borges, Victoria Ocampo, José Ingenieros, Niní Marshall, entre muchas otras y dos figuras cumbre: el Papa y Carlos Gardel.

En la gestión del Sr. Vásquez, su anterior dueño, por una cuestión de gusto personal, se organizaban espectáculos de tango. Hubo tango, boleros, flamenco.

Se hizo un cambio en la carta. Dejó de ser un lugar tan popular; ahora la carta es un poco más acotada, más gourmet, más cocina de autor.

El leitmóvil de La Puerto Rico siempre fue el café, la panadería y la pastelería. Todo se produce en el local. La cremona rellena de jamón y queso es un ícono del establecimiento.

Por la voluntad y determinación de un grupo de empresarios, este histórico Bar Notable sigue siendo punto de encuentro para los que transitan el microcentro porteño.



EXPERTO EN EL FASCINANTE MUNDO DEL WHISKY

-¿Cómo se inició tu contacto con el Bar Cabildo?

-Me dedico a la consultoría de empresas, esa es mi profesión, y soy productor de una radio streaming. Me vinculé con Cabildo hace ya varios años. Yo venía siempre a almorzar acá y he tenido mi locker con mis botellas de whisky en el VIP de Cabildo. Siempre hice almuerzos de negocios y demás en esta locación, por eso tenemos esta vinculación.

Un sábado que vine a almorzar con mi mamá, pedimos una copa de bienvenida para nosotros y le empecé a contar a Maxi (Huerga) que me gustaba tomar whisky, que estaba muy metido en el mundo del whisky, con lo cual este propósito hizo que surgiera la idea de armar catas, que iba a traer gente. En ese afán de reunir grupos de interés, empezamos a armar las catas y así seguimos.

El VIP resultó un lugar ideal por varias razones: no hay ruido, y ese tipo de actividades permite un tipo de charla distinto; hay una intimidad de por medio que después fue vincular en las catas por el hecho de poder reunirnos en un lugar que no esperábamos, en un horario a la salida del trabajo que estaba en las cercanías de nuestras actividades y en un momento donde también la calidad de lo que podíamos tomar era interesante porque nos hacía descubrir nuevas sensaciones. El whisky proporciona sensaciones muy particulares.



Manuel A. Di Marco

-¿Por qué se elige un tipo de whisky y no otro? ¿Tiene que ver con el temperamento de las personas?

-Bien. Hay dos tipos de bebidas. Los destilados por un lado y los fermentados por el otro. Por lo general, el destilado proviene de un fermentado. Yo hace muchos años que soy paciente de migrañas, por lo cual el fermentado me hacía doler la cabeza. Alguien me aconsejó que tomara un whisky y probara qué pasaba. Lo tomé y no me dolió la cabeza. Entonces empecé a meterme en el mundo de los destilados. Hice mi formación de bartender para poder entender un poco más lo que estaba tomando; no solamente lo que estaba tomando, sino la química de lo que tomaba por mi propia formación, ya que soy químico.

Destilados, fermentados y procedencias

Eso me hizo ir a la historia, que me interesa muchísimo. El whisky es anterior a la Edad Media. En esas épocas empezaron a generarse las destilerías. Las destilerías se usaban para sacar cualquier tipo de bacteria a la bebida que consumían para no tomar aquello que los podía enfermar. Y de ahí vienen los destilados. Ningún fermentado puede tener más de 16 grados de alcohol porque la levadura muere. Para aumentar el efecto de alcohol en las personas, se hacen los destilados.

Hay etiquetas y regiones donde se fabrica y donde se elabora el whisky; cada región produce una sensación distinta en el paladar.

A su vez, hay tres episodios posibles para tomar whisky: cerrado, que es el whisky al natural, el whisky abierto con apenas unas gotas de agua helada y el whisky on the rocks, que es el más tradicional y que es el que menos queremos los que tomamos whisky porque el hielo congela

las papilas y se reduce la intensidad y el golpe del alcohol que pueda tener. Se usa tanto el hielo en el whisky porque la mayoría de los whiskys son malos.

Hay características de bondad o de no bondad del producto. Una es la añada y otra es la malta, según de donde provengan. Puede ser un single malt o puede ser un blend.

Hay blends muy buenos (a mí mucho no me gustan) y hay single malt que son maltas de una sola destilería. Cuando existen muchas maltas, son mezclas de distintas maltas que provienen de la cebada que se utiliza para fermentar y después destilar.

Dentro del mundo whisky, se emparejó de un tiempo a esta parte la posibilidad de tomar, en Argentina sobre todo, donde hay distintas características sociales, para ver quién toma qué cosa. Ninguna botella promedio, en términos de calidad, puede bajar de los 30.000 pesos (hablando de single malt) o más. Las botellas de 20, 30 o 50 años tienen precios que deben justificar el gasto. Los blends son más económicos.

Yo tengo 72 etiquetas, por ejemplo. Significa tener 72 botellas diferentes de regiones diferentes. Esa es mi colección personal que consumo según mi estado de ánimo. Siempre hablamos de las distintas regiones de Escocia: las Highlands, las Islays; son zonas donde se producen maltas y cada destilería tiene un sabor propio. Según como se haga el tostado de la malta, -puede ser de carbón natural, de carbón mineral o de hulla-, le da distintos grados de humedad para ser después destilada. No me refiero a humedad de agua sino de humo. Tiene una cantidad de humo aplicado que le da un sabor a parrilla. Se puede tomar un whisky con sabor a carbón directamente. Ese ahumado es un sabor muy específico. Las Highlands, por ejemplo, son ricas en hulla.

Sensaciones y maridajes

El whisky no se toma como una cerveza. Un vaso de whisky puede durar 10 minutos o un hora, dependiendo



dónde estés, cómo estés, qué estés haciendo y con qué estés maridando esa medida de whisky.

Si estás fumando un habano, que te puede llevar una hora, ese proceso te lleva a un estado de ánimo particular. Te trae una emoción, un recuerdo; muchísimas situaciones en las cuales lo sentimental aplica a lo que estás consumiendo.

Se puede tomar whisky con chocolate. El azúcar y la grasa del chocolate hacen que te reavives y estés más intenso para tomar.

Otras posibilidades pueden ser acompañando quesos, helado.

Maridar es el proceso en el cual yo no toco mi vaso de whisky en ningún momento. Tengo lo que voy a consumir al lado.

Las añadas son parte fundamental en el whisky. Es la edad del whisky.

El whisky en su proceso se hace en barricas que siempre son de roble pero pueden venir de distintas aplicaciones previas.

-¿Cuál es el perfil de las personas que vienen a tus catas? ¿Cómo se conectan? ¿Surgen amistades después de la cata de un whisky?

-No sé si amistades, porque el whisky es una bebida muy privada. De hecho, cada uno se apropia de lo suyo y dice "mis botellas", no "nuestras".

Tomar whisky es una experiencia inmersiva y cada uno va a asociar ese momento con lo que esté haciendo; entre amigos, en pareja, frente a un fogón o en una terraza mirando estrellas...

Es un viaje hacia el interior de uno mismo que se comparte con muy pocas personas.

Cada persona, para adaptarse a la toma de whisky, pasa por un proceso de entender qué está tomando. Los que son acompañados por un tomador de whisky, aprenden con mayor agilidad qué tienen que tomar y cómo deben tomarlo.

El whisky tiene 40 volúmenes de alcohol y hay hasta de 53 volúmenes de alcohol. Cuando se hace la experiencia

inmersiva dentro de la degustación, la copa técnica se agita, porque la cantidad de alcohol hace que las fosas nasales puedan quemarse con la evaporación del alcohol cuando se agita, como en el vino; hay un proceso químico completamente distinto: se orea para ventilar hacia nosotros los olores que pueda tener, los olores que estoy buscando. Después, se toma puro; sin hielo, sin agua, sin nada. A continuación, con un gotero de agua muy muy fría, se ponen 2 o 3 gotas; dependiendo de la edad del whisky, vamos a decir que lo abrimos o que lo despertamos. A un whisky de 50 años se lo despierta.

Particularidades

-¿Por qué se buscan particularidades y cómo?

-Hay unas cajas que vienen con botellitas muy chiquitas con todas las esencias posibles de incorporar o de encontrar en un whisky, con lo cual uno hace el ejercicio de tomar esa botella, buscar la fragancia que está buscando la nariz, y tratar de encontrarla dentro de la bebida.

Cata y Degustación

-Una cata es un proceso en el cual un sommelier determina cuáles son los contenidos de una bebida y hace su evaluación de esa bebida.

En una degustación, nos juntamos entre todos, hay marcas de distintas bebidas y las consumimos con un marinado, con lo que vamos a consumir junto con la bebida.

Las degustaciones sirven muchísimo más, para mí, que las catas porque son más divertidas; podemos conversar, nos podemos distraer. En una cata no se puede hablar; se espera a que el sommelier haga su degustación y dé su veredicto: esto tiene avellanas, tiene almendras, tiene humo, tiene chocolate, tiene banana, tiene anís. Es una evaluación de experto.

-¿Cuál es la rutina de una degustación?

-Todo empieza con una invitación de la casa, combinamos fechas, estilos. A veces Maxi nos consulta sobre un sommelier que va a venir. El ejercicio técnico, en una degustación, lo dejo de lado. La degustación es mucho más flexible que la experiencia de tomar solo. Porque te sorprendés muchas veces con las etiquetas que te traen. Han traído un whisky gaélico, que viene de los galos, que no son etiquetas de fácil acceso. Hay un montón de reservas en la Argentina, porque hay mucho tomador de whisky, pero del whisky promedio.

Normalmente se prueban tres etiquetas. Pueden ser de diferentes marcas o de una marca con distintas etiquetas.

-¿Cuál es tu rol en la organización de todo esto?

-Es más que nada de consulta. Maxi nos consulta sobre la organización o sobre las etiquetas. Hay una relación ya consoli-

dada con Manuel o con Isabelino.

-Además del whisky, ¿cómo es tu relación con Cabil-

-Yo me siento y ya no pido por carta, ellos no me preguntan. Saben lo que me tienen que traer, lo que me gusta. Lo mismo de siempre o a la aventura de lo que ellos me van a presentar porque a medida que me fui poniendo grande, empecé a valorar cómo me atienden más que lo que consumo. Que sepan tu nombre, que sepan que te gusta tomar un champagnecito con una gotita de jugo de naranja, que tomás agua con gas y no agua sin gas, y que te traigan tu vaso y tu hielo separado de todo lo demás da una predisposición para poder alimentarte y consumir de otra manera. Se disfruta más allá de la comida en sí misma porque sos considerado.

-¿Alguna palabra final?

-Gracias por esta entrevista. Para mí es un placer traer gente al mundo del whisky, con lo cual tratamos, como comunicadores que somos, de llevar a todos un poquito de esta experiencia, y espero que también ustedes se sumerjan en este mundo.





◆ VIP ◆ DEGUSTACIONES

EVENTOS

CATAS DE VINOS
Y WHISKIES

LOCKERS
GUARDADO DE BOTELLAS

CABILDO
Bar Notable desde 1936

PERÚ 86 - CABA

(011) 4331-0323

☎ +54 11 3247-1282

SEGUINOS EN

📍 cabildobuenosaires



LUNEA
VERMÚ

**RECUPEREMOS
LAS TRADICIONES**

EN CABILDO BAR NOTABLE

**VOLVEMOS AL VERMÚ
CON PAPAS FRITAS
Y BUEN SHOW**

**CON JAZZ EN VIVO
TRÍO OMEGA 3**

**WILLY LÓPEZ
CARLOS ACOSTA
ALFREDO BELLOMO**

**SÁBADOS Y DOMINGOS A LAS 13 HS
ANTES DEL ALMUERZO**

**CONOCÉ NUESTRAS PROMOCIONES
¡ Y RESERVÁ TU MESA !**

PERÚ 86

