

CABILDO

Bar Notable desde 1936

Nº 2 Primavera 2024



© TODO SOBRE
NOSOTROS



VINO SAN FELIPE DESDE 1934.

Inspirada en las antiguas cantimploras italianas, la icónica caramagnola cautivó desde el primer momento con su distintivo formato. Rápidamente, se convirtió en un símbolo de calidad, ocupando un lugar de honor en la mesa de los argentinos.

Hoy, caramagnola no es solo un vino, sino una invitación a redescubrir el sabor de lo clásico, el respeto por la tierra y la dedicación de una bodega que ha dejado una huella imborrable en la historia vitivinícola argentina.



CUANDO EL BAR CABILDO SE CONVIRTIÓ EN NOTABLE

Roberto Salcedo, Presidente de la Comuna 1 en aquel momento, junto al Diputado **Daniel Del Sol** elevaron el proyecto a la Legislatura para que se declare a Bar Cabildo Sitio de Interés Cultural. El 29 de agosto de 2019 se colocó la placa que lo acredita como tal. Posteriormente, presentaron el proyecto para hacerlo Bar Notable. El 2 de agosto de 2022 se lo reconoció como Bar Notable

-¿Cómo surge la idea de declarar a Cabildo Bar Notable?

Maximiliano Huerga (Gerente de Bar Cabildo):

-La gestión se empezó a principios de 2019. Después de que se declaró Sitio de Interés Cultural, tuve la inquietud de que se lo declarara Bar Notable.

Edio Bassi (Gerente de la Asociación de Comerciantes del Casco Histórico):

-Maxi me hizo la consulta a mí acerca de la viabilidad de la declaración o si sabía a quién dirigirse para llevar adelante el trámite. Así es como lo conecto con la Gerencia de Casco Histórico del Gobierno de la Ciudad.

Iliana Pizarro (Asesora de la Gerencia de Casco Histórico de Patrimonio del Gobierno de la Ciudad):

-El primer contacto fue con Agustín Iuri, Gerente del Casco Histórico en ese momento. El me traslada la inquietud, que yo transmito a la gente de Bares Notables, porque no es solo una cuestión física y de patrimonio material, sino que había que ver para este caso, para Bar Cabildo, la impronta inmaterial. Así fue que la llamé a María Pía Moreira.

María Pía Moreira (Subgerente de Investigaciones Gerencia de Patrimonio del Ministerio de Cultura del Gobierno de la Ciudad):

-Con **Patricia Corradini** (Coordinadora artística Bares Notables Dirección Patrimonio Ministerio de Cultura del Gobierno de la Ciudad) estamos en la Comisión de Bares Notables. Nos llega de Casco Histórico la postulación de Cabildo. La estudiamos tanto con los arquitectos como con otros profesionales de la Gerencia y lo que rescatamos de este Bar es la relevancia que tiene a nivel ciudadano, la trascendencia de los personajes políticos e históricos que han pasado por aquí; al mismo tiempo, es un edificio muy importante sobre la calle Perú y también tiene unos detalles históricos que nos llamaron la atención desde el punto de vista del fútbol, así que consideramos que es parte de la historia de la ciudad.



Roberto Salcedo



Edio Bassi,
Iliana Pizarro
y Maximiliano Huerga



Patricia Corradini
(izq.) y
María Pía Moreira
(der.)





SUMARIO

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Cuando el Bar Cabildo se convirtió en notable | 9 | Dos especialidades de nuestra casa: Gran Bife de Chorizo Buenos Aires y la Pasta del Domingo |
| 3 | Un largo camino recorrido | 10 | Celebración completa |
| 4 | Fundadores de la cata de Cabildo VIP | 12 | “Se añoran los buenos momentos” |
| 6 | Los “Bildo” | 13 | Granaderos: Un sentimiento para toda la vida |
| 8 | Cultura
-“Apalabrándonos”
-Ciclo de charlas de Patrimonio y de Casco Histórico del Gobierno de la Ciudad | 16 | El Vermú: una tradición que regresa |

CABILDO

Bar Notable desde 1936

Revista Cabildo Bar Notable desde 1936
Septiembre 2024
Año 1 N° 2

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:
Interior del Bar Cabildo

Impresión:
FLÚO COMUNICACIÓN

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

UN LARGO CAMINO RECORRIDO

Ramón Martínez Duarte es el Encargado del turno noche.

El próximo año cumplirá su primer cuarto de siglo trabajando en Cabildo Bar Notable.

Cordial y entusiasta, nos comparte recuerdos y anécdotas de su extensa y completa trayectoria.



Ramón Martínez Duarte

“Soy oriundo del departamento San Pedro, Paraguay. Empecé a trabajar el 8 de diciembre de 2000. Don Antonio Louro me tomó como empleado; fue como mi padre laboral. Comencé como bachero, como peón de cocina y haciendo delivery o cadete. Donde faltaba gente, él me mandaba. Trabajé como ayudante de pastelería, de cocina. En 2003 empecé a trabajar en la barra con Don Antonio y en 2005 me ascendió a cajero. Él me fue enseñando y fui ascendiendo. Quería que todo el personal tuviera el conocimiento de todos los sectores. Era muy exigente con los mozos; tenían que usar sí o sí la bandeja y no perder un minuto de tiempo. Si atendían el salón de arriba, debían bajar con la bandeja cargada. Como antes había tanto trabajo, había que limpiar constantemente las mesas.

Nosotros estamos hasta la medianoche o hasta que se cierre el local, porque puede pasar que vengan a cenar cinco minutos antes de la medianoche. La puerta se cierra a las 12 para el ingreso al público, pero nos quedamos ordenando y ocupándonos del aseo del local.

Recuerdo que venía el Gobernador De la Sota, también Horacio Rodríguez Larreta, Aníbal Ibarra, pero todavía yo no estaba en la caja. Atendí al diputado Norberto La Porta, que se sentaba en la barra con su asesor a tomar un café.

A Monseñor Bergoglio le llevaba comida a la Catedral; alguna vez la recibió él directamente.

Antes de la pandemia, la gente venía a cenar más tarde. Ahora empiezan a venir a las 9 de la noche, pero es muy fluctuante la concurrencia. Después de la pandemia, cambió mucho.

Los turistas piden carne. Nosotros tenemos muchas promociones de bife, de pescado, platos para compartir, abundantes. Hay gran variedad de platos para dos personas. Y con vino.

Ahora en invierno, están muy buenos los platos de olla: los guisos, la ternerita, la polenta, lentejas...

Recuerdo algunos disturbios cuando se aprobaron las leyes de contravención para los travestis, o la de registro por puntos. Antes, las sesiones en la Legislatura eran los jueves a la noche; duraban toda la noche y nosotros teníamos que proveer las pizzas y las empanadas para los legisladores y para el personal.

En febrero de 2006 fue el incendio. Ya se había ido todo el personal. Estábamos el sereno y yo. Yo estaba cerrando la caja. Empecé a sentir olor a quemado y vi que avanzaba el fuego. Bajé todas las térmicas, agarré las cajas y fui a la Legislatura a avisar a la policía y a llamar a los bomberos. Vinieron rápido. Fue un cortocircuito en la sala de máquinas. Se quemó mucha vajilla con el logo antiguo de Cabildo y todo el salón de arriba. Yo me quedé toda la madrugada hasta que vino Don Antonio. Cerramos una semana para la limpieza. Trabajamos solamente en el salón de abajo. Mucho tiempo quedó el olor a quemado.

Me acuerdo cuando estaba la boca de subte sobre Perú, muy cercana a la entrada de Cabildo. Algunos dicen que era baño público. Vivía una persona con alteraciones mentales que cazaba palomas y las cocinaba allí. Había olores muy raros. Cuando se prohibió fumar adentro, la gente ocupaba las mesas en la vereda. Como este hombre molestaba, el antiguo gerente inició los trámites para poder sacarlo, pero dio mucho trabajo. Al fin se logró. Creo que fue en el 2014 cuando se cerró ese lugar.



En ese año empezó la reforma del local; se fue haciendo por sectores y ahí se creó el salón VIP, en el 2017. Lo fundó formalmente Maximiliano Huerga en 2018. Él oficializó el salón Vip y la creación de las catas de whiskies y de vinos. Nos trajo un gran conocimiento sobre el vino, las bodegas y las etiquetas. Comenzaron a venir los sommeliers, se dieron cursos y nos dio la oportunidad de participar.”

Ramón Martínez Duarte posee el rasgo distintivo de las personas que aprecian su lugar de trabajo: reconocido agradecimiento, una gran disponibilidad, sonrisa franca, y el ofrecimiento de reencontrarnos en cualquier momento para seguir desgranando recuerdos.

“FUNDADORES DE LA CATA DE CABILDO VIP”

Olga González, Sergio Villegas y César Ledesma forman parte del grupo de los primeros degustadores de whiskies y vinos en las catas de Cabildo VIP.

Historias diferentes, ocupaciones diversas, pero el mismo gusto para disfrutar de los cálidos encuentros que se organizan en el VIP del Bar Cabildo, convocados por los sabores y las sensaciones que se descubren en cada reunión.



Olga González, Sergio Villegas y César Ledesma

Olga González

Me vinculo con Cabildo por una cuestión geográfica y por actividades con mi hija, que estaba estudiando orquesta inicial y profesorado en un proyecto social en San Telmo. Ella era muy chica, tenía seis años. Yo tenía que esperarla; fui a varios lados donde me quedaba dos o tres horas y un día descubrí el Bar Cabildo. El detalle que observé fue la gente que se conocía de antes con el tema degustaciones. Me llamó la atención. Empecé a traer gente de la orquesta, que también conocía y a la que le gustaba el vino, le comenté a otra gente cercana por mi profesión (productores de eventos, periodistas) que conocían más que yo del vino –yo soy más de la cerveza–.

Este lugar era como mi oficina; había un clima familiar. Cuando mi hija volvía de tocar con el grupo a las 5 o 6 de la mañana, venía acá (yo vivo en Matanza, así que a veces tardaba un poco más en llegar). Llamaba y les pedía que por favor le permitieran quedarse hasta que yo llegara y la encontraba con su violín, tomando un café con leche; se crió un poquito acá también.

Se formó un hermoso vínculo; este lugar se convirtió casi en un refugio. Se fue armando un grupo con el que disfrutamos. Maxi le fue dando forma a los encuentros: con invitación, con un proceso más prolijo. Pasaron muchas personas. Algunos se fueron y después volvieron, vivimos la pandemia, pero seguimos todos conectados. Había diversidad de profesiones, de estilos de vida, de rutinas diferentes, pero nos reuníamos aquí y todas esas diferencias quedaban afuera.



Olga González

Hubo catas de whisky, de muchos vinos, de muchas bodegas. Aprendí muchísimo. Y traje gente que venía de España que se quedaron maravillados.

Es un punto de reunión con amigos para ver los partidos; de llegada de los chicos cuando vienen de tocar en distintos lugares. No lo pensamos. Sabemos que el lugar de encuentro es el Bar Cabildo.

Sergio Miguel Villegas

No conocía Cabildo hasta que mi hijo, que trabajaba en la caja, me comentó que iban a hacer una degustación de whisky. Mi conocimiento sobre el whisky era prácticamente nulo. Me interesó. Vine y tengo asistencia casi perfecta desde el año 2018. Falté solamente dos veces.

Traje compañeros del secundario (ingenieros, empresarios); yo soy técnico electromecánico.

Después empezamos a invitar a las damas y seguimos con las degustaciones de vino. Me gustó porque ahora de grande estoy apreciando las diferencias. Me estoy poniendo más fino en lo que me agrada. No compro lo que no me llega al alma.

Lástima que por distintas circunstancias hay personas que ya no me pueden acompañar. En un momento fueron dieciséis que venían de la zona sur. Ahora algunos tienen los horarios complicados, pero quizás en algún momento recuperemos esos encuentros, porque lo pasábamos muy bien.

Me siento muy a gusto en Cabildo. Compro el pan dulce a fin de año. Vengo solo o con mi pareja; con mis nietas.

En mi oficio, tengo mucho estrés y mucha presión. Cuando estoy acá, me olvido de todos los problemas, me relajo, huelo, saboreo, pido, como, charlo..



Sergio Villegas

César Ledesma

Soy de Ciudad del Este, Paraguay. Vine a Buenos Aires en 2016 a estudiar Filosofía en la facultad de los dominicos que queda atrás de la Basílica Nuestra Señora del Rosario, donde está el Mausoleo de Belgrano.

En 2016 vivía en Ing. Maschwitz. Eran como 50 km de ida y 50 de vuelta hasta que logré acomodarme, si se puede decir así, en la villa 21 24 de Nueva Pompeya y comencé a vivir en Capital.

En 2017 solía pasar por aquí, por la calle Perú, y siempre me llamaron la atención las maderas, las luces, la elegancia de los mozos, de camisa y corbata; me dije “algún día voy a entrar”. Como buen forastero, pensé que me iban a “arrancar la cabeza”. Miré la carta y vi que era muy accesible; después me di cuenta de que eran muy generosos, servían una buena entrada.

La primera vez que vine, tomé un café; para una situación económica complicada como la mía, ese café era salirme del presupuesto del mes. Conocí a Isabelino Maciel, que creo que es el denominador común de muchos de los que venimos acá.

En 2018/19 vine muy seguido. He traído a muchos amigos, familia, parientes que visitan Buenos Aires de vacaciones.

En una oportunidad, estando solo, Alejandro, que era un maestro de mozos, me comenta que había una cata de whisky. A mí, el whisky siempre me interesó porque es un poco más exclusivo.

Vine y ahí conocí a Sergio y a otros que creo que no están viniendo más y a partir de eso quedamos con el título de Fundadores de la Cata de Cabildo Vip. Originalmente eran de whisky, después pasó a ser de vinos.

Me he sentido en casa. Es verdad lo de sentir cobijo, contención; es un lindo lugar para leer, para escuchar música, para no pensar y para pensar, para beber, para comer, para traer gente. Muy contento con Cabildo y definitivamente lo siento como parte de mi historia en Buenos Aires. Cuando me recibí, en 2022, vine a festejarlo aquí.

Cabildo no es solo un bar. Conozco muchos bares, pero cuando quiero estar contenido, como en mi casa, vengo acá. Se lo agradezco a Cabildo.



César Ledesma

LOS “BILDO”

Liam, Franco, José, Joaquín, Iván y Renzo. Todos ellos son Egresados 2022 del Colegio Nacional Buenos Aires. Si bien no pertenecían a la misma división, sí al mismo turno tarde.

Cuando terminaba la cursada, a las 5 de la tarde, iban al Bar Cabildo a merendar. “Vinimos una vez y se hizo rutina. Al mismo tiempo, empezamos a jugar al fútbol entre nosotros y creamos un equipo.

Pensando un nombre, salió ‘Bildo’ por la abreviación de Cabildo. Club Atlético Bildo. ”Nosotros decíamos: ‘Vamos a Bildo’, no a Cabildo”.

-¿Cómo es el club que formaron, dónde juegan, en qué liga?

-Liga Núñez se llama el torneo. Abarca muchas Ligas: de los viernes; de los sábados; de los domingos. Cada Liga tiene sus divisiones (hasta la sexta división). Nosotros arrancamos a principios de 2022 en la B. Salimos campeones y nos hicimos las primeras remeras: una negra y otra igual, blanca. En ese año pudimos clasificar en la Libertadores, que es el Torneo más importante que tiene esta Liga. El año pasado lo ganamos.

Es una Liga amateur en la que participan la mayoría de adolescentes de CABA formada por grupos de amigos. Son más o menos 500 equipos. No tenemos director técnico y no entrenamos, pero jugamos seguido; todas las semanas jugamos uno y hasta dos partidos. Los lugares en el equipo los elegimos según las habilidades de cada uno. Jugábamos en el Colegio y nos fuimos organizando.

Cada vez que nos iba mal y perdíamos, decíamos que teníamos que ir a “Bildo”. Armábamos una mesa larga con todo el equipo para hablar de por qué nos había ido mal y volvíamos a jugar.

Hubo un momento en que el equipo estaba en las malas, nos insultábamos entre nosotros, y decíamos “Vamos a Bildo para charlar, arreglar las cosas” y vinimos los 18. Estaba prohibido faltar.

Una anécdota:

-Después de salir campeones, vinimos a comer acá. Éramos alrededor de 30 personas. No hay Mercado Pago. Isa (Isabelino Maciel) que nos atiende siempre, puso de su sueldo para pagar porque no podíamos juntar en el momento la plata por un problema con el banco. Pagó Isa y volvimos al día siguiente para devolverle el dinero”.

Isa es un genio que nos atiende siempre. Aunque esté cerrado arriba, venimos acá y nos atiende.

Cuando Argentina salió Campeón del Mundo todo esto era un lío, pero Isabelino nos dejó pasar. Ese día también vinimos a merendar aquí. A veces somos más, alrededor de 18 personas.

-¿Ahora están estudiando?

-Sí. Relaciones Internacionales en la Di Tella; Ciencias Biológicas en la UBA; Ciencia de Datos en la UBA; Diseño en la Di Tella; Arquitectura en Di Tella y Economía Empresarial en la Di Tella. Hay muchos más que están estudiando en la UBA también.

-¿Qué les gusta consumir en el Bar?

-La especialidad: el café con “lunas”. En el escudo de la remera está la foto. También hay otras cosas que están muy buenas: los tostados, las promos del desayuno; hay una merienda que se llama Cabildo y es enorme: viene con jamón, dos huevos fritos, tostadas, medialunas, torta, ensalada de frutas, café, jugo...



Joaquín



Franco



José



Liam



Iván



Renzo

La comida también es muy rica: la carne, las milanesas son muy grandes, la entraña es espectacular y las papas fritas son muy buenas.

Muchas veces nos quedaba un hueco antes de ir al campo de deportes y veníamos a almorzar.

El último día de colegio vinimos acá con nuestros padres después de la entrega de medallas. Éramos cuarenta personas aquí. Este es nuestro VIP.

Ante la pregunta de si quieren quedarse en el país trabajando o tienen expectativas de irse, el sentido de la respuesta fue unánime.

Si bien no descartan la idea de vivir algún tiempo en el exterior para tener esa experiencia o hacer algún posgrado, todos quieren seguir con sus vidas en Argentina, criar a sus hijos aquí.

-¿Al haber sido alumnos del Nacional Buenos Aires, tienen un sentimiento de pertenencia, cierto sentido de patriotismo para con lo argentino?

-Al ser un colegio con tanta historia y tantas cosas que pasaron, ese sentimiento se inculca solo. La cultura del Nacional Buenos Aires te nutre un montón, así como la cultura de otros colegios públicos de Capital. Y el lugar en donde está...en el corazón del Casco Histórico.

Tenemos mucho amor por este lugar, muchos recuerdos; muchas cosas pasaron acá, muchas previas; veníamos acá a estudiar. Las conversaciones con nuestros amigos cuando estábamos con algún bajón... Al principio estaba prohibido venir con alguna chica; solo si te ibas a casar. Hubo un par de intentos fallidos (risas).

Es espectacular venir y que nos atiendan con tanto cariño. Isabelino conoce los nombres de todos. Es muy reconfortante.



La camiseta del Club Atlético Bildo. Debajo, el detalle de la taza de café con la medialuna de Bar Cabildo



Los chicos de "Bildo" con Isabelino Maciel

Ciclo “Apalabrándonos”



“Un encuentro maravilloso tuvo lugar el 20 de agosto pasado. Marta Albergo siempre pone humor a sus charlas de filosofía. Alfredo contó tantas anécdotas sobre Tita Merello de cuando vivía en Favalaro en el octavo piso y luego también hablamos de Mariano Mores, Horario Ferrer, Juan Carlos Copes, Bergara Leumann, Roberto Vicario. Todos atendían, pero lo de Tita fue algo genial. Y Liliana con sus Haikus en japonés y castellano, sublime. León Romero, que conoció de chico a Juana de Ibarbourou. Fue algo mágico. Y el homenaje a Luis Paz. Llevé sus libros y los que lo conocían también hablaron sobre él. Además, leí un prólogo que escribió en uno de mis libros donde sus palabras definen realmente la esencia de la escritura para los que sienten el arte como un modo de vida. Así que como siempre fue muy hermoso. Gracias!!!”

Ángela Siracusano

Patrimonio de Buenos Aires

Ciclo de charlas de Patrimonio y Casco Histórico del Gobierno de la Ciudad

Casco Histórico de Buenos Aires

LA LETRA URBANA

Vivimos rodeados de letras. La letra urbana tal cual hoy la conocemos es un fenómeno asociado a la primera modernidad, que acompañó la evolución de los entramados urbanos junto con el desarrollo y la extensión de esa etapa histórica hacia lo que se define como modernidad tardía. La antigua epigrafía se transformó en marca y soporte para la identidad visual, y los letreros se utilizaron para promocionar los nuevos productos. El desarrollo de las ciudades y del transporte necesitó ordenar la circulación y allí también se hizo presente en las señales.

En la charla se expusieron diferentes aspectos sobre la relación entre las letras y las ciudades, haciendo foco en la modernidad de fines del siglo XIX y en la manera en que se desarrollaron junto con el crecimiento urbano de Buenos Aires a lo largo del siglo XX.

Charla a cargo de Favio Ares



LEONES DE BUENOS AIRES

“Un clásico de la estética urbana porteña”

Buenos Aires, como gran ciudad, cuenta con múltiples elementos que forman su identidad, como el tango, los cafés y el fútbol. Entre ellos también destacan más de 700 figuras de leones distribuidas en espacios públicos y privados, en distintas formas y materiales. A pesar de no seguir un patrón definido, estas representaciones artísticas enriquecen la identidad porteña. Los leones pueden agruparse en categorías: adornos en puertas, esculturas en edificios y espacios públicos, ornamentos arquitectónicos, representaciones heráldicas y curiosidades. Todas poseen una notable calidad artística, lo que plantea la posibilidad de que el león se convierta en un nuevo referente patrimonial de la ciudad.

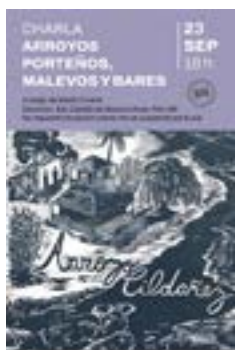
Charla a cargo de Marcelo Bukavek



ARROYOS PORTEÑOS, MALEVOS y BARES

Durante la época en que el campo y la ciudad compartían un territorio común, la red fluvial porteña sumaba unos 300 km, y sus márgenes “bravías” albergaban salones, bares que daban refugio a personajes tangueros, artistas, prostitutas y malevos. La charla estará centrada en ese pasado y el de los procesos que lo fueron llevando a su extinción.

Charla a cargo de Martín Civeira



¿DESDE CUÁNDO PODEMOS HABLAR DE CIENCIA EN EL RÍO DE LA PLATA?

Para esta charla se intentó dar algunas respuestas, comenzando en tiempos de la Colonia y el primer medio siglo que siguió a Independencia cuando el sueño original de Belgrano comenzó a madurar. Una historia que ha dejado huellas en unas pocas manzanas del casco histórico de la Ciudad de Buenos Aires.

Charla a cargo de Carlos Borches



DOS ESPECIALIDADES DE NUESTRA CASA

Gran Bife de Chorizo Buenos Aires



El “Gran Bife de Chorizo Buenos Aires” nace buscando una opción para compartir, pensado para el turista.

Una experiencia que acompaña lo mejor de lo nuestro: carne argentina y Malbec, el maridaje perfecto, con dos guarniciones y una botella de vino.

Se sirve acompañado de 2 huevos fritos jugosos, pimientos rojos, arvejas, jamón a la plancha, ensalada mixta y papas españolas.

Principalmente, tuvo su lugar en las sugerencias de los fines de semana al ser la opción más elegida por los turistas que frecuentaban nuestra casa.

Se tomó la decisión de incluirlo también en las propuestas de la semana,

donde ya tiene una personalidad propia y es elegido también por el cliente habitual.

Pasa a ser parte de nuestro menú, convirtiéndose en un clásico de Cabildo Bar Notable.

La Pasta del Domingo



También tenemos otra experiencia: “La Pasta del Domingo”, que se convierte en un clásico de los fines de semana como es recuperar las tradiciones.

Nuestra variedad:

fetuccinis de espinaca, spaghettis, ñoquis de papa o espinaca, papardelles caseros al huevo, tallarines al huevo cortado a cuchillo, cintas negras Nero di sepiá, raviolones de pollo y verdura, raviolones de verdura y ricota en masa de espinaca, sorrentinos rellenos con muzzarella y jamón, sorrentinos caprese en masa de espinaca, canelones de verdura y pollo agnolottis de ricota y nuez capelletis rellenos de ragú de ternera.

Las salsas: fileto, crema, mixta, óleo, rosa, manteca

Lo pueden compartir dos personas: dos platos de pasta con salsa a elección más una botella de vino.

Y antes, Cabildo te invita con el vermouth, un clásico de décadas pasadas que se incorporó nuevamente al gusto “Argento”.

CELEBRACIÓN COMPLETA

Las catas de vinos y whiskies son, sin duda, un sello distintivo de Cabildo Bar Notable.

El 22 de agosto, en medio de un clima cordial y amistoso, se celebraron los 6 años de la primera cata.

Pero también se recordó al Club Atlético Independiente que nació en el mismo solar que hoy ocupa Cabildo. Así lo testimonia el texto del cuadro que se exhibe en el primer piso. El fondo del cuadro es una fotografía de época de la tienda “A la Ciudad de Londres” acompañada por el siguiente texto: En este solar se alzó entre 1900 y 1910 la sucursal de la gran tienda “A la Ciudad de Londres” en la cual trabajaban los ocho jóvenes que el 4 de agosto de 1904 decidieron reunirse en el Bar de los hermanos Fuertes, sito en Victoria 584 (hoy Hipólito Yrigoyen) para dar vida al Club Independiente. Vaya nuestro recuerdo y homenaje para aquellos pioneros: Rosendo y Marcelo Degiorgi, Luis y Nicolás Bassou, Antonio y Nicolás Cabana, Fernando Aizpurú y Juan Ipart.

*Club Atlético Independiente
Del 4 de agosto a la eternidad.*

Ricardo Guazzardi, locutor, periodista, y conductor de exitosos programas en Radio Continental, Radio 10 y Radio Rivadavia (El sillón de Rivadavia, sábados de 12 a 17), apasionado hincha de Independiente, abrió el encuentro hablando de su amor por el club. Evocó nombres que representaron glorias en su historia y culminó su relato con la escena donde Francella en “El secreto de sus ojos” le dice a Darín: “El tipo puede cambiar de todo: de casa, de cara, de familia, de novia, de religión, de Dios, pero hay una cosa que no puede cambiar; no puede cambiar de pasión”. Para Guazzardi, Independiente es su pasión.

Para conmemorar aquella primera cata del 22 de agosto de 2018, se convocó a la sommelier Valeria Rebeille quien abrió la noche con la degustación de vermú con soda a gusto. Al aperitivo le siguieron vinos del Valle de Uco, de la bodega Escorihuela. El primero en presentarse fue un chardonnay, que se considera, según enunció Valeria, como la “reina madre de todas las cepas blancas”. Ideal para acompañar quesos, carnes blancas, mollejas. Aconsejó para el asado ir cambiando la variedad de vinos según el orden de intensidad: comenzar con un espumoso, un vino blanco ligero o con cuerpo, un rosado, un tinto ligero y un tinto con cuerpo. Y siempre es recomendable, entre copa y copa, una copa de agua para evitar la deshidratación que produce el alcohol, malestares y resaca. Con respecto al vino blanco, advirtió sobre la añada en el momento de comprarlo. Cuanto más cercano en el tiempo, mejor, excepto que se haya pasado por maderas que le aseguran una vida más larga.

Continuó con la degustación de un pinot noire con un paso por maderas de ocho o nueve meses con aroma terroso, a sotto bosque, a frutas frescas, a frutos rojos; su color es claro y su sabor delicado y elegante. Puede servirse a manera de aperitivo para acompañar picadas, quesos y queda muy bien con las pizzas. También para una carne blanca que no sea muy condimentada. Ideal con un risotto de hongos o con un plato cremoso. En el recorrido de la degustación, tuvo su turno el reconocido y tan difundido



Ricardo Guazzardi junto al cuadro del Club Atlético Independiente

malbec, uno de los preferidos en el gusto argentino, con su color rojo rubí y para culminar, el cabernet sauvignon, con su color profundo y sabor aterciopelado.

Roberto Salcedo, Director de OSPESE, y amigo histórico de Cabildo, presente en el encuentro, anunció que a través de su gestión, se presentó ante la Legislatura de la Ciudad, la petición para declarar a la revista Cabildo Bar Notable de “Interés Cultural de la Ciudad Autónoma



La sommelier Valeria Rebeille

de Buenos Aires”. La diputada María Fernanda Mollard le dará entidad parlamentaria a la solicitud. Entre los fundamentos se destaca lo siguiente: “Esta revista nació con



Los concurrentes disfrutaron del encuentro amable y cordial

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.

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

Una noticia relevante para la revista y para Cabildo Bar Notable, que agradecemos.



Trío Omega 3

La ilustración musical de la noche estuvo a cargo del Trío Omega 3, que es una versión reducida en formato trío de la OMEGA XXI DiXXIeland Band.

Lo integran:

Carlos Acosta en Clarinete,

Willie Lopez en Guitarra y

Alfredo Bellomo en Bajo.

Todos músicos de larga trayectoria en el jazz y otros géneros.

En esta oportunidad, Carlos Acosta fue reemplazado por el maestro Rolando d’Hellemmes.

Algunos de los temas que se interpretaron son:

Cuando sonries (When you’re smilin’)

Rosa Madreselva (Honeysuckle rose)

Dulce Georgia Brown (Sweet Georgia Brown)

La calle donde tu vives (On the street where you live)

Después que te hayas ido (After you’ve gone)

Ernesto Dudas, concurrente a las catas y amigo de la casa, amenizó con los tangos Grisél y Naranja en flor.

En cuanto a lo gastronómico, se degustaron las ricas y tradicionales picadas de Cabildo.



Ernesto Dudas

Fútbol, vermú, vinos, picada, jazz y tango. Espacio cálido y confortable. Cordialidad, humor, anécdotas y agradecimientos. Un espumoso y el delicioso pan dulce de la casa para el brindis.

Cierre perfecto para este feliz cumpleaños.

“SE AÑORAN LOS BUENOS MOMENTOS”

-Cuénteme sobre las Bodegas López

-Hace 125 años que están en el mundo del vino. Desde 1898, la familia López está elaborando vinos en la zona de Maipú con 1.100 hectáreas en la primera zona de Mendoza. Esta es la quinta generación de la bodega. Tenemos un portfolio de más de 30 etiquetas de vinos, además de aceites y acetos, espumosos y un jerez. Se sigue incursionando y renovando en cuanto a los vinos, y más allá de lo tradicional. No se quedó en el López clásico. Todos los días se va evolucionando y preparando nuevas etiquetas.

-Hay un proyecto con Cabildo Bar Notable. ¿Nos puede dar la primicia?

-Sí. Hace rato que venimos pensando con Maximiliano (Huerga) este proyecto. Si bien hemos realizado muchas cosas en común, ahora vamos a estar haciendo una etiqueta del clásico de Bodegas López, que es el malbec, incorporando el logo de Cabildo Bar Notable. Será uno de los pocos restaurantes o bares, sobre todo de los notables, que hoy tienen esa etiqueta especial.

-Como se estará enterando, Cabildo está inaugurando un nuevo servicio para sus clientes con la mirada puesta en la cultura: en las artes, en las letras y todo lo que tiene que ver con el acervo del casco histórico, lugar en donde estamos ubicados, y en ese sentido, el maridaje entre cultura y bodegas no está mal.

-No, para nada. Maximiliano siempre quiso sumar a Cabildo Bar Notable y al casco histórico de la ciudad de Buenos Aires y veo en las redes que están desarrollando nuevas actividades cada vez con mayor frecuencia y mayor asistencia de personas. Es llevar la cultura nacional y la cultura porteña al resto del mundo y eso está muy bueno.

-Consideramos que las catas son un acto cultural, porque difundiendo los secretos que tiene el vino, la tradición que tienen las bodegas, también estamos haciendo un aporte a la cultura. No es solo la literatura, la poesía, las ciencias y las artes, que son las disciplinas que en general se aceptan; estamos incorporando este concepto, por eso, el rol del sommelier es muy importante porque se convierte en un difusor cultural. ¿Ud. qué piensa al respecto?

-El sommelier tiene que llevar la cultura del vino y hacerla terrenal en referencia a no utilizar frases y terminología técnica que espanten, como ha ocurrido en algún momento, o que haga que el consumidor de vinos se aisle porque no sabe sentir el aroma o el sabor de tal o cual cosa.

Todo lo contrario. Siempre que hago degustaciones, comienzo diciendo “este vino te gusta o no te gusta” y es mejor cuando está compartido con gente que a uno le cae bien y poder disfrutarlo.

A partir de ahí, el proceso de poder consumir un producto como es el vino, con tantos años en la Argentina y en el mundo –ya los griegos consumían vino- hace que a los sommeliers nos permita simplemente expresar lo que para nosotros representa un vino. Como los poetas: uno puede ver letras en conjunto, pero el poeta es el que sabe magnificarlas y expresarlas de la forma en que van escritas.

-Qué lindo lo que dijo sobre la relación del poeta y el



Elvio Blanco

vino, es inspirador, porque se nota que, últimamente, cuando están ofreciendo las virtudes de un vino o un corte, interviene la poesía, porque se relata y se expresa ese contenido de un modo que no es técnico. ¿Esto hace mucho que sucede?

-Yo soy sommelier hace 20 años, entonces poder compartir este conocimiento va más allá de los últimos tiempos.

Por ejemplo, Sabatino Arias fue uno de los precursores que hablaban del vino cuando nadie hablaba. Los que amamos el vino, lo escuchábamos por la radio a horas tardías de la noche, cuando no existían redes ni internet. Él se expresaba sobre cada uno de los vinos que estaba probando. Ahí empezaba el hecho de llevar a la prosa las características de un vino.

Hoy tratamos de expresar más una poesía que un conocimiento técnico, porque es la mejor forma de poder llegarle a un consumidor.

Cuando alguien prueba vinos López en un stand o en una feria o en una degustación, se evoca, más allá de lo poético, la añoranza, porque comentan que “ese vino me lo enseñó a tomar mi padre”, “este vino me lo daba de tomar mi abuelo con un poquito de soda”. “Cómo no voy a querer un López, un Rincón Famoso”. Se añoran los buenos momentos. Recordamos nuestras bases, adonde siempre tenemos que volver: a nuestras bases.

GRANADEROS: UN SENTIMIENTO PARA TODA LA VIDA

Eduardo Mundani es divulgador histórico especializado en la época de la Independencia. Es Secretario General de la Asociación de Granaderos Reservistas. Sanmartiniano de alma, en tercer grado, su maestra le regaló un libro sobre San Martín. Al incorporarse al servicio militar, se sorprendió al enterarse de que su destino sería el Regimiento de Granaderos a Caballo.

En estas líneas, que por cuestiones de espacio, son parte de la charla completa, quedan evidenciados su admiración y respeto por la figura de nuestro Padre de la Patria, sentimiento que supo transmitirnos a través de sus palabras.



El 7 de septiembre fue un día luminoso en Buenos Aires. La gente congregada en la Plaza de Mayo seguía con expectación el protocolo programado para el cambio de guardia, como se realiza el primer sábado de cada mes, en forma alternada. En este caso, el protagonista fue el Regimiento de Infantería 1 “Patricios”, acompañados por unidades del Regimiento de Granaderos a Caballo “General San Martín”, y por el Regimiento de Artillería 1 “Brigadier General Iriarte”, a quienes les corresponderán los futuros relevos de guardia. Los acordes del Himno Nacional junto a los de otras marchas militares y los más de 150 efectivos con sus uniformes de gala coronaron el sentimiento patriótico que supo congregarse no solo a argentinos, sino también a extranjeros que se bajaban de los buses turísticos para disfrutar de la emotiva ceremonia.

Terminado el acto, el Granadero Martín Almirón, acompañado por un grupo de integrantes de la Asociación de Granaderos Reservistas encaminaron sus pasos hasta Cabildo Bar Notable, donde tendría lugar una charla por demás interesante e instructiva sobre cómo está conformado el uniforme de Granaderos y sobre el Combate de San Lorenzo. La Asociación se formó en el 2003 y desde entonces llevan a cabo distintas actividades en instituciones y colegios.

El Granadero Reservista Eduardo Mundani, investigador y gran conocedor de la vida de San Martín, tuvo a su cargo la charla presentado por el Granadero Reservista Jorge Santos, Presidente de la Asociación.



Granadero Martín Almirón

Evolución del uniforme Histórico Nacional del Granadero a Caballo

Este es el nombre correcto del uniforme, que se usa desde 1903; el del Combate de San Lorenzo era distinto, más sencillo que el actual.

El morrión actual se empezó a usar en 1973. Es alto, a diferencia del de 1903 que era corto. Hasta esa fecha no había llegado un uniforme original de Granaderos. Se buscó en las distintas bibliografías de ese momento y se constituyó el actual morrión basándose en el utilizado por el General Manuel Escalada, que se halla en el Museo Histórico Nacional. Escalada era cuñado del Gral. San Martín. Estuvo en San Lorenzo, participó de la campaña libertado-



Granadero Martín Almirón,
Granadero Reservista Eduardo Mundani,
Granadero Reservista Jorge Santos



ra en el Perú y en Chile.

El penacho, en el morrión original, era un pompón verde; de ese color eran también los cordones, porque era el color del arma a la que estaba asignado el Regimiento de Granaderos a Caballo que era Caballería Ligera; se diferenciaba de la Caballería Pesada porque usaba otro tipo de armas: espadas largas y pectorales de acero. Ahora son rojos. La tropa y los suboficiales utilizan estos cordones. Las partes redondas de los cordones se llaman galápagos porque parecen tortugas; en las originales, tenían un interior de metal para cubrir el cuello.

El uniforme de 1812 no tenía escudo, que es posterior, sino una granada grande que cubría todo el frente y alrededor de la cual estaba escrito: "Libertad y Gloria".

La visera era de color negro; no tenía reborde de bronce. El borde amarillo tampoco existía. Era de cuero duro.

Combate de San Lorenzo

Fue un combate menor de apenas 15 minutos, pero muy violento. Combatieron 120 granaderos, divididos en 2 columnas de 60 cada una. Murieron 16, casi un 10%, porcentaje muy alto para un combate. Los realistas eran alrededor de 250 y tuvieron más de 40 muertos.

Los realistas saqueaban las poblaciones del litoral argentino para obtener alimentos y vituallas para su subsistencia. Por esa razón, se lo envía al Coronel San Martín con la orden de darle un escarmiento a las tropas enemigas.

Así es que parte la noche del 28 de enero de 1813 con un contingente de 150 granaderos de los cuarteles de Retiro (donde está el monumento, en la Plaza San Martín) y se le suma un contingente de 100 soldados de infantería comandados por el Cnel. Morón que seguirían a los granaderos. Recorrieron 420 km andando de noche para no ser vistos. Hicieron un promedio de 80 km por día (una de las marchas militares más rápidas de la historia). Llegaron a las 22 hs. del 2 de febrero. El combate fue a la madrugada del 3 de febrero. Durante el camino se detuvieron en muchas postas para poder cambiar los caballos y descansar. Pero a veces en las postas no había suficiente número de caballos, entonces el Coronel mandó a Ángel Pacheco, que después sería el Gral. Pacheco, un joven de 19 años, a que se adelantara y avisara al maestro de postas que estaba llegando San Martín con los granaderos. Fue una tarea muy importante. Pacheco también participó en el combate de San Lorenzo.

El frac, recto, tenía 9 botones en el medio, no como los 18 de ahora. Por detrás, los galones tenían granadas amarillas de seda. El uniforme era azul con vivos rojos como en la actualidad. No tenía charreteras. El cuello era más alto y recubierto por cuero duro para evitar el sablazo y ser herido por el lado izquierdo, que estaba desprotegido porque sostenían las riendas; del lado derecho tenían el sable.

El pantalón era de montar, como el actual, pero en la entrepierna tenían un refuerzo de cuero negro para evitar el desgaste en contacto con la montura. Las botas eran altas, tipo granaderas, como las de ahora. Cubren hasta la rodilla. Las utilizaron desde 1812 hasta 1815. Después comenzaron a usar zapatos abotinados, toscos, grandotes, parecidos a los zapatos de obra actuales. Se utilizaron en el cruce de los Andes.

El cinturón no era blanco, sino color cuero natural con una hebilla que decía Regimiento de Granaderos.

El Regimiento de Granaderos tiene 7 escuadrones, cada uno con el nombre de una batalla (4 que son montados: Riobamba, San Lorenzo, Maipo, y Junín y 3 que son a pie: Ayacucho, Chacabuco y Montevideo).

En la recreación de 1903 no se utilizó el sable original sino uno recién incorporado al ejército argentino que es el sable de caballería modelo 1898, también llamado sable Riccheri, quien fue Ministro de Guerra del gobierno de Roca y quien los compró a los arsenales alemanes. El sable usado por los Granaderos en las campañas de la Independencia era el sable de caballería inglés modelo 1796, más sencillo pero que producía heridas terribles.

En el borde del sable se colocaba una cinta llamada dragona para evitar que se cayera al recibir un eventual golpe. El sable quedaba colgando.



Escena del Combate de San Lorenzo, en el que Cabral perdió su vida en su intento por salvar a San Martín (Oleo de Ángel Della Valle, Museo Histórico Nacional)

El combate comenzó alrededor de las 5.15 hs., con las primeras luces del día. San Martín, subido al campanario del convento (espadaña) con un catalejo observaba el paso de los barcos realistas por el río. Había un único lugar por donde los realistas podían descender de los barcos, unos



De izq. a der.:

Granadero Reservista Leopoldo Petrone,
Granadero Reservista Jorge Dinolfo,
Granadero Martín Almirón,
Granadero Reservista Ricardo Muraca,
Granadero Reservista Eduardo Mundani
Granadero Reservista Jorge Santos

600 m hacia el norte, porque en la costa, la barranca cae a pique. Descendieron alrededor de 250 realistas armados con 2 cañoncitos de campaña.

Desde su puesto de observación, decidió que el regimiento se iba a dividir en dos bandos; uno a su mando, el de la izquierda y el otro, de la derecha, bajo el mando del capitán Justo Germán Bermúdez, que era oriental.

San Martín mandó a tocar silencio, prohibió que se prendieran fuegos y pidió que se hablara todo en voz baja hasta el momento del ataque. Cuando bajó de la espadaña, dijo su famosa frase: “En dos minutos más, estaremos sobre ellos sable en mano”. Y así fue. Los realistas fueron tomados por sorpresa. La primera en chocar con el enemigo, con salida en diagonal, es la columna de San Martín. El capitán Bermúdez salió por el otro costado y tuvo que dar toda la vuelta. Esa fue una de las críticas que recibió: que el ataque no fue en conjunto.

San Martín es el primero en recibir las descargas. No se sabe muy bien si fue la metralla producida por las balas o por el disparo de los cañones, pero cae del caballo, de color bayo, que muere. En su caída, le aprieta la pierna derecha. Esto se sabe por relatos posteriores, porque del combate no hay ninguna descripción. San Martín era derecho; en la caída, se dislocó el hombro de ese lado, por eso no pudo firmar ni escribir el parte del combate que fue firmado y escrito por uno de sus asistentes, otro de los grandes granaderos que después fue Mariscal del Perú, Don Mariano Necochea. Además, en el regreso, hay recibos de postas firmados por otro y se aclara que es por indisposición del Gral. San Martín. No se sabe qué pasó con San Martín después que se cayó. Si lo retiraron del combate o si siguió combatiendo. Lo más probable es que sus propios hombres lo hayan retirado del lugar y que la definición de la contienda la hayan dado sus propios oficiales que estaban entrenados porque eran todos profesionales: Bermúdez, Bouchard, Manuel Díaz Vélez, Pacheco, Escalada son los que llevaron a cabo el triunfo definitivo.

Hubo 14 granaderos muertos y casi 25 heridos. Los realistas, cuarenta y pico de muertos y heridos, muchísimos más. Muchos escaparon y se cayeron por las barrancas que dan al río. El teniente Manuel Díaz Vélez puso tanto ímpetu en perseguir a los realistas que se cayó por la barranca junto con su caballo. En su caída, recibió un refilón de disparo en la cabeza y dos bayonetazos en el pecho y fue el

único granadero capturado.

Con respecto al Sargento Cabral, no está muy documentado. Hay una carta de San Martín dirigida a la Asamblea del año XIII pidiendo por los deudos y los caídos; nombra al capitán Bermúdez, que fue herido en combate y murió después y también menciona a Cabral. Allí escribe cuáles fueron sus últimas palabras: “Viva la patria. Muero contento, hemos vencido al enemigo”. Hace poco se descubrió que Cabral era hijo de una pareja de esclavos negros porque se encontró el boleto de compra venta de los padres.

El día del combate fue muy caluroso y hubo que enterrar a los muertos con cierta prontitud porque habían empezado a descomponerse. Además, con la sequía y producto de los cañonazos y los disparos, los pastos también ardían, por lo tanto, muchos cadáveres que habían quedado en el campo de batalla también comenzaron a quemarse. Los granaderos muertos fueron sepultados a la sombra de unos cipreses, en el huerto del convento. Con los años, se perdió el registro de donde habían sido enterrados. En los años '40 del siglo pasado, se quiso rendirles homenaje y una vecina del lugar, Doña Bienvenida Palacios que era centenaria, aportó el dato del lugar porque su padre, Nazario Palacios, había ayudado a enterrar a los granaderos. Se desconoce dónde fueron enterrados los realistas.

El combate de San Lorenzo sirvió para que los realistas se dieran cuenta de que no éramos un grupo de improvisados. Se enfrentaron por primera vez con un cuerpo militar, armados y vestidos militarmente. Como dijo el Gral. Paz, la aparición de los Granaderos a Caballo fue un antes y un después. Antes la caballería ni siquiera podía recibir ese nombre; era una montonera de hombres armados con lo que había que corrían y se tiraban encima; no había manejo militar.

San Martín hacía un año que estaba en el país. Había hecho su carrera militar en España; tenía acento andaluz. Debía demostrar que su compromiso con la causa revolucionaria era leal y la mejor manera de demostrarlo era estar al frente de sus propios hombres.

Como dijo Leopoldo Petrone, otro de los Granaderos Reservistas presente: “El que se puso el uniforme de Granadero, no se lo saca más. Es para toda la vida. No se va del corazón”.

EL VERMÚ: UNA TRADICIÓN QUE REGRESA

Mi nombre es Lucas Daglio, soy embajador y comunicador de Lunfardo DdB, una empresa que abarca varias marcas, como Vermú Lunfa, Heraclito Gin, y Vodka Elefante & Castillo.

Llevo 10 años trabajando como bartender en el sector gastronómico, habiendo pasado por varios bares de CABA y otras provincias. Desde 2018, trabajo con Lunfa Vermú, encargándome de comunicar sobre el producto, cómo disfrutarlo y cómo preparar cócteles con él.

-¿Cuándo, cómo y dónde nace el vermú?

-La fecha exacta de nacimiento del vermú es incierta. Algunos afirman que nació en la región de Piamonte, Italia; otros dicen que lo creó Hipócrates, el padre de la medicina. Yo prefiero creer en esta última versión: se usaba como medicina para problemas estomacales, macerando vinos deteriorados con hojas de ajeno y dictando para crear una bebida con propiedades hepáticas y estomacales. Posteriormente, al ver el potencial comercial, se empezaron a añadir especias, hierbas y botánicos, lo que dio lugar a diferentes estilos de vermú: francés, italiano y español.

-¿Cuándo llega a Argentina?

-El vermú llegó a Argentina con la inmigración italiana. Los inmigrantes trajeron consigo la costumbre de beber vermú como aperitivo y digestivo, lo que ayudó a arraigar esta bebida en la cultura argentina. Con el tiempo, el consumo de vermú disminuyó debido a la aparición de otras bebidas que cambiaron las modas de consumo. Hoy en día, en Lunfa estamos trabajando para mantener esas costumbres y crear nuevas, como el consumo de vermú en cócteles en los bares.

-¿Cómo nació LUNFA?

-A finales de 2017, algunos de los que hoy conforman la sociedad de Lunfardo buscaban desarrollar un producto "ready to drink", inspirado en cócteles icónicos como el famoso Negroni. Fue en esa búsqueda en común que encuentran y asocian con Julián Varela, quien es hoy nuestro maestro destilador, para que juntos desarrollaran el producto. Esta llevó a crear cada ingrediente desde cero: el gin, el bitter rojo, y el vermú rosso.

Decidieron utilizar la uva más emblemática de Argentina, el torrontés de Salta, seleccionando un vino de alta calidad para asegurar que el vermú resultante también fuera de alta calidad. Así, Julián se puso manos a la obra y desarrolló el Lunfa Vermú Rosso. Más adelante, creó el Lunfa Vermú Rosado, que tiene como base un cofermento de pinot noir y sauvignon blanc, ofreciendo una propuesta vinícola única y distintiva.

-¿En qué consiste una cata de vermú?

-Cuando se prueba el vermú, la búsqueda consiste en poder desglosar el producto en distintas partes y ver cómo se logran equalizar en un solo sorbo y que todas las notas en conjunto formen un acorde que suene bien.

Uno prueba la intensidad del amargo, la intensidad del dulce, las notas de los botánicos, dónde son más intensas y donde menos, la aspereza o suavidad en boca, con qué recuerdo sensorial se afina más y eso, en conjunto, debería generar un acorde perfecto que deleite al paladar; con esto no digo que puede gustarte más o menos el Vermú,



pero sí que vas a encontrar un Vermú que se adapte más al paladar de cada consumidor. En Lunfa, la búsqueda fue hacer un producto que pueda complacer a cada "oyente": que lo beba un rockero y le guste tanto como a un tanguero.

-¿El sommelier de vermú es una especialidad? ¿Por qué?

-No es una especialidad formal, pero es algo que se aprende con el tiempo. Cuantos más vermús se prueban, más información se guarda, y se aprende a identificar de dónde provienen, cómo se componen, cómo se elaboran, qué estilo de vermú son, y a qué tipo de público están dirigidos.

-¿Cómo evolucionó "la picada" en su relación con el vermú?

-El vermú, que llegó de la mano de los inmigrantes, se consumía antes o después de las comidas acompañado de una picada, como el famoso "triolette". Con el tiempo, esta costumbre fue decayendo, pero gracias a la revalorización del vermú, se ha logrado integrarlo no solo en picadas, sino también en mesas de platos principales, postres y cócteles donde el vermú es la estrella.

-¿Se está recuperando en Argentina la tradición de la "vermutería" que fue vigente por décadas? ¿Y cuánto colabora CABILDO en esta propuesta?

-Parece que el consumo de vermú se saltó una generación; lo bebían nuestros abuelos, no tanto nuestros padres, pero ahora está volviendo a ganar popularidad. Las vermuterías, que se enfocan en el vermú y los bares notables, fueron facilitando el acceso a esta bebida y acompañan con los espacios correctos, ayudando a que cada consumidor encuentre un vermú adecuado a su gusto. Tanto CABILDO como otros lugares han contribuido a que las personas redescubran y aprecien el LUNFA VERMÚ.

BODEGAS LOPEZ

MALBEC



LOPEZ

FUNDADA EN 1898

CABILDO

Bar Notable

DESDE 1936

ARGENTINA



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

