



Pasa de las dos de la tarde en **El Preferido de Palermo**, en la esquina de Borges y Guatemala, y el salón está repleto. Un hombre de traje corta su carne con precisión quirúrgica. Una pareja se instala junto a la ventana. Tras el mostrador, los cocineros sacan bandejas con uno de los platos clásicos del restaurante: aceitunas con *olio novo* y lima dulce. Aunque no figura en el menú, se ofrece como entrada informal, ideal para acompañar un vermouth, una copa de vino o la conversación: las aceitunas vienen bañadas en aceite de oliva recién prensado y láminas finas de lima dulce que dan un contrapunto cítrico.

Las paredes, de aspecto desgastado, retratan la historia de otra época: la de las bodegas de barrio que marcaron a fuego la cultura porteña; sitios de encuentro entre vecinos, de vida cotidiana.

En esta esquina, El Preferido de Palermo ("Prefe", lo llaman algunos), icónico por su arquitectura y fachada roja, abrió originalmente en 1952 y por décadas fue de esos almacenes con mostrador donde se podía tomar un café, pedir fiado o compartir una picada. Muchos lo conocen también como "la esquina de Borges", por la leyenda de que el escritor solía pasar por aquí.

"Era un bodegón de barrio con personal con más de treinta años trabajando. Los dueños trabajaban. La señora que te atendía también era la dueña", dice Daniel Zárate, manager del Prefe.

En 2019 fue adquirido por el empresario gastronómico y *sommelier* Pablo Rivero, dueño de Don Julio, restaurante que ha encabezado la lista *50 Best de América Latina* y está a solo una cuadra. "Quisimos mantener el nombre porque era muy especial para el barrio", dice Zárate.

Juntos, Don Julio y El Preferido delinean el nuevo cuadrante *gourmet* de Palermo Viejo, y se han convertido en referencia gastronómica. Eso, porque en los últimos años una generación de cocineros jóvenes y premiados está recuperando y reimaginando estos espacios. Algunos los llaman "neobodegas" porque combinan lo mejor de dos mundos: la calidez de los antiguos almacenes barriales y la precisión de la alta cocina. Sabores reconocibles, ingredientes internacionales y locales. Todo servido en mesas que pueden ser compartidas con mozos que no dudan en recomendar.

La carta actual del Prefe, destacada por la Guía Michelin en su categoría Estrella Verde, que reconoce prácticas sostenibles en la gastronomía, honra el repertorio clásico porteño, pero con un giro actual. "Por un tiempo, la gente miraba la carta y pensaba que era la de antes —dice Zárate—. Pero al poco rato se daba cuenta de que esta no era la bodega de siempre".

Entonces llega la escena que lo confirma. Una mesera se acerca y deja sobre la mesa una fuente con pimientos asados aliñados con ají molido y pimentón de Cachi, un condimento rojo intenso del norte argentino, sabor dulce y aroma ahumado. A su lado, una *faíña*, una especie de torta salada, con provolone recién salido del horno de carbón. Usualmente se come con *pizza*, pero aquí la sirven de aperitivo, en versión mantel largo.

El desfile de clásicos reversionados continúa. Está la milanesa de bife de chorizo: crocante por fuera, jugosa por dentro, servida con papas fritas cortadas a cuchillo. También hay embutidos artesanales (salame chacarero, *spianata bondiola*, *panceta estacionada*) y helados de producción propia (con sabores como mandarina, dulce de leche y *affogato* con crema de leche de Jersey y café ristretto, servidos en copas que se roban la atención).

Si bien las neobodegas no responden a una fórmula, comparten rasgos: menús que varían según la estación, cocinas a la vista, platos con guiños a la tradición y fuerte impronta personal. "Son resultado de los viajes que han hecho los cocineros, no de aquí sino del mundo entero", dice el autor Mauricio Silva, columnista gastronómico de El Tiempo, en Bogotá. "Eso ha hecho que se cultiven en otro tipo de gastronomías. Además, hacen pasantías en Copenhague, San Sebastián, incluso en Medio Oriente".

En esos lugares, indica Silva, aprendieron nuevas técnicas y formas de cocinar que usan en sus propios restaurantes.

Ese aprendizaje en el extranjero coincidió con la llegada de *rankings* como los *50 Best* y la Guía Michelin a América Latina. Según Silva, hace 15 años esta región no figuraba en el mapa gastronómico global. Ahora, estar en esas listas, tener una o dos estrellas Michelin o una mención en la categoría Estrella Verde o Bib Gourmand, que reconoce a restaurantes con buena relación calidad-precio, puede transformar la vida de un lugar. Pero lo relevante, destaca, no es solo el reconocimiento, sino el público que lo sigue: "Hay coleccionistas de experiencias. Personas que viajan buscando esos lugares".

Durante mucho tiempo, estas guías y *rankings* se enfocaron en la alta cocina. "Pero hace unos 10, quizás cinco años, esa mirada empezó a cambiar: se dieron cuenta de que estaban dejando fuera a una gran parte del turismo. No todo el mundo puede pagar 300 euros por una cena". Así, sigue Silva, comenzaron a destacar propuestas más accesibles, arraigadas en lo local, representativas del espíritu de cada ciudad.

Para el experto gastronómico, ese pequeño giro ha sido suficiente para que una neobodega entre en el radar internacional sin dejar de ser auténtica. Por-



PREFE. Este viejo bodegón fue comprado por Pablo Rivero, dueño del Don Julio.

La cocina que reimagina Buenos Aires

Cada vez más cocineros recuperan viejos almacenes de barrio para transformarlos en escenarios de alta cocina... relajada. Así se reinventa la escena porteña sin perder la memoria. **Por Muriel Alarcón, DESDE ARGENTINA.**

que a diferencia del bodegón clásico, donde lo abundante primaba sobre lo sofisticado, estas nuevas versiones elevan lo cotidiano sin perder sus raíces.

En el barrio de Colegiales, Mica Najmanovich, cocinera tras **Anafe**, restaurante de cocina porteña moderna que reinterpreta lo familiar con creatividad y precisión, identifica ese giro hacia lo propio como respuesta al encierro pandémico. "Todos empezamos a mirar un poco más adentro. Todavía no estamos acostumbrados a inspirarnos en nosotros mismos. Estamos en la búsqueda".

En febrero de 2020, Najmanovich, con su pareja y colega Nicolás Arcucci, abrieron **Anafe** en Virrey Avilés 3216, un espacio luminoso, austero y con una barra que invita a ver de cerca el trabajo en los fogos. El proyecto no para de crecer. En 2021 fueron reconocidos por *50 Best* como restaurante *One to Watch* en América Latina. En 2022 alcanzaron el puesto 55 en la lista de *Latin America's 50 Best Restaurants*; en 2023 obtuvieron una mención Bib Gourmand de la Guía Michelin, y en 2025 celebraron haberla mantenido.

El espacio tiene una cocina abierta que rompe con el secretismo, platos para compartir, sobremesas largas. "De chica me preguntaba cómo hacían para sacar todos los platos al mismo tiempo. Me gusta que se vea", dice Najmanovich. La identidad del menú mezcla influencias. Arcucci, de familia italo-española, se formó en España. Najmanovich, de familia judía, estudió en Australia y viajó extensamente por Asia. "Los dos crecimos acá. Esas influencias están en todos los platos".

Una de sus preparaciones emblemáticas son las *girgolas*: hongos ostra con puré de cajú, reducción de oporto y pesto de pasas y nueces. "Lo intenté sacar una vez y no fue permitido por los clientes". Algunos se iban si no lo encontraban en el menú, recuerda. Otro favorito es el que ahora llega a la mesa: arroz con morcilla, una reinvención del arroz con mariscos del que Najmanovich dice: "Lo elevamos lo que podemos. Viene con la morcilla arriba doradita pero cremosa cuando lo mezclás, le aporta cremosidad al arroz".

Aunque **Anafe** no es un bodegón, Najmanovich admite su influencia: "El bodegón atraviesa el tiempo. La comida es rica y funciona. Yo creo que **Anafe** es más 'neo' que bodegón, pero le coquetea mucho".

En Palermo, **Fogón Asado** reinterpreta otra institución porteña: la parrilla. En este restaurante, ubicado en Uriarte 1423, a puerta cerrada y con reserva, el asado argentino se transforma en una experiencia escénica. Diez personas se sientan en barra alrededor de la parrilla central y ven, paso a paso, lo que sucede: "Cocinamos todo al momento, frente a los comensales", dice el subchef Federico Mazzoleni. "Y me gusta decir que este no es un asado tradicional. Usamos inspiración de otras cocinas y lo fusionamos con lo argentino".

Cada corte se presenta con explicación. El proyecto fue creado por Alex Pels y Danielle Jenster, pareja argentino-danesa, junto al chef Sebastián Cardamoni. El menú de degustación fue incluido en la Guía Michelin Argentina 2024 y ocupa el puesto 36 en *The World's 101 Best Steak Restaurants*. Hay dos opciones: una de nueve pasos, en el día, y otra de 14, por la noche, en el mesón del chef. Allí aparecen ingredientes de la cocina asiática, peruana e india —mirin, miso, ají amarillo, *chutneys*—, adaptados al paladar local.

Un clásico de la casa es el chorizo con morcilla, servido sobre pan a la parrilla, casi del porte de un canapé. Mazzoleni defiende el tamaño de la porción: con la experiencia completa, el comensal se va satisfecho. Se inspiró en los *sushi bars* donde partió su carrera. "Ahí cocinábamos frente al comensal". Esto es parecido, pero con parrilla.

El experto colombiano Mauricio Silva identifica en este movimiento una expresión contemporánea de una ciudad que siempre ha sido gastronómica: "Buenos Aires, probablemente, es la ciudad más volcada hacia afuera de Latinoamérica. Desde los años 50 es trasnochadora, callejera, con una cultura fuerte de salir a comer. Uno puede comerse un bife de chorizo a la una de la mañana y el local está lleno", dice. "Por eso también funcionan los nuevos bodegones. Porque apelan a la tradición, pero con inteligencia".

Jazmín Marturet, chef y alma del restaurante MN Santa Inés, hace una pausa en una mesa vacía en el jardín de su local, que funciona como una extensión del comedor. El restaurante está oculto en Avalos 360, "la isla" de La Paternal, apodado así porque está casi cercado por las vías del tren y el cementerio de la Chacarita.

MN Santa Inés funciona en lo que fue una antigua panadería industrial, donde vivieron los dueños hasta que ella lo adquirió y donde conserva al-

gunas de sus partes como un viejo horno a la vista. Es una casona antigua en la que todo —vajilla, muebles, utensilios— fue heredado, donado y guardado por ella desde chica, pensando en el día en que tendría su propio restaurante. Por eso hay tantas cosas: platos en la pared que pertenecieron a su tatarabuela, un piano de su abuelo, una radio First Sony de sus primos. "Me parece importante poner en valor lo que ya se usó y quedó en desuso, como pasa con los bodegones, que estaban olvidados y ahora volvieron a la escena", dice.

Al principio, fue la infraestructura que había. Con el tiempo, se convirtió en filosofía de la casa. "Volver a acercar las cosas de las abuelas o de las tías. Ahora ya no lo puedo evitar. Imagínate si toda la vajilla fuera blanca... no tendría sentido. Mucha gente viene buscando eso, una sensación de viaje en el tiempo".

Marturet luce emocionada: recién llegó la placa del premio Bib Gourmand, reconocimiento Michelin por su relación precio-calidad. "Hoy la llevé por las mesas para sacarnos fotos. La voy a poner adentro de la cocina, para que todos la vean. Es de todos".

MN Santa Inés tiene almuerzos de martes a domingo, con una carta que cambia cada cinco semanas. En total son cuatro platos chicos, cinco principales y tres postres. "Hay *comfort food*", dice. También platos como de abuela.

Ella estudió en el Instituto Argentino de Gastronomía y trabajó en México, Estados Unidos y en múltiples *cuterings*. Hasta que decidió abrir su propio lugar, rodeada de familia. Su padre tiene el taller en el fondo; su hija, hermano y primos también participaron. Todo se gestiona desde su celular. Y su intuición.

Su cocina cruza influencias de Medio Oriente y criollas. Hay *curry tailandés (khaosoi gai)*; ravioles de verdura, panceta, manzana y sesos; en fechas especiales, como la Revolución de Mayo, hay loco sin grasa, aunque también pueden aflorar entre las opciones un sándwich que remite a su infancia. "Representa mucho lo que soy", dice.

Si bien en los bodegones tradicionales no hay platos internacionales, MN Santa Inés, para ella, podría entrar en la categoría de neobodegón por el formato de servicio. "Es relajado", dice. "Lo familiar es lo que tiene de bodegón: lo cómodo, sentirte en casa".

Funciona. Los fines de semana hay fila. La apuesta, aclara Marturet, es al equilibrio, sin seguir modas: "Cocinar bien, ponerle amor, seguir. Hacer lo que te gusta. El problema es cuando dejas de hacer lo que te gusta por lo que vende. Ahí se pierde el rumbo. Y también tener expectativas económicas bajas. Estar en equilibrio", dice. "Prefiero cien personas pagando la mitad, que diez cubiertos a precios altos".

Lo importante, agrega, está en devolverle sentido a lo compartido. Es lo que, sin pretensiones, hacían los cocineros en los bodegones antiguos. ■



FOGÓN ASADO. El asado argentino como experiencia escénica.



MN SANTA INÉS. En una casona antigua, cada utensilio fue heredado.



ANAPE. Un favorito: su reinvención del arroz con morcilla.

PARA COMPLEMENTAR

Matea: Mate bar boutique, con catas guiadas. *Ayacucho 1538, Recoleta; Instagram: @somsommatea*

Pura Altura: Enogastronomía con una carta de vinos con más de 80 etiquetas. *Gorriti 3856, Palermo Viejo; Instagram: @puraltura*

Raggio Osteria: A cargo del chef Sebastián Raggiante, reconocido en la Guía Michelin 2024 y 2025. *Gurruchaga 2121, Palermo; Instagram: @raggio.osteria*

Pleno Hotel Palermo Soho: Alojamiento boutique a pasos del circuito gourmet. *Gurruchaga 2121, Palermo; web: PlenoHotels.com*