

Los comensales se agrupan frente al mesón principal para observar los trozos crudos de carne desplegados sobre unas bandejas. Miran con cierta expectativa. Como si estuvieran frente a un acto de magia. Pero en la escena no hay trucos: los cocineros cortan, ordenan, voltean gruesos y perfectos pedazos rojos, una y otra vez, mientras de fondo se escucha el chirrido de los que ya han terminado su momento sobre las brasas. No es sorpresa el corte favorito. El bife de chorizo ancho suena una y otra vez, como un mantra.

Así va avanzando la noche en Don Julio, la parrilla abierta, el templo de la carne, apuntado como el mejor restaurante de Argentina, el segundo de Latinoamérica, el decimocuarto del mundo según la recién publicada lista The World's 50 Best Restaurants.

Don Julio está en una casona palaciega del siglo XIX, en la esquina de Gurruchaga y Guatemala (a la altura del 4699 de Guatemala), en el barrio de Palermo. Su carta es un desfile de cortes de carne premium a la parrilla, embutidos artesanales y vegetales orgánicos de temporada, que traen desde huertas que tienen en las localidades de La Plata y San Vicente, para acompañamiento.

La lista de preparaciones también incluye una especie de declaración de principios: "Diseñamos el menú a partir de la semilla, poniendo énfasis en la disponibilidad estacional y en los cultivos de cercanía, reduciendo así el impacto ambiental y la huella de carbono", dice.

De ambiente informal, luz baja, mesas cuadradas, mantel blanco, en las paredes hay decenas de botellas de vino autografiadas, y en un pizarrón se lee: "La vida es demasiado corta para beber malos vinos".

En un día de semana cualquiera de noviembre, este es un lugar favorito para familias, grupos de amigos y parejas, donde chocan copas y se hace cofradía a la espera de la carne que se asa con sabiduría, con paciencia. En el intertanto, los meseros procuran que no falte el vino ni el pan amasado ni el chimichurri ni la salsa criolla sobre las mesas del salón interior. Tampoco bajo las terrazas protegidas con toldos a rayas verdes en el exterior.

Afuera, la fila de gente que quiere comer aquí solo crece.

De acuerdo a los cálculos que manejan en el restaurante, 600 personas llegan por día. Sobre todo argentinos, pero también hay muchos brasileños y chilenos. "Tenemos muchos clientes de Chile que tres a cuatro veces por año nos visitaban y ahora están volviendo a venir. Generamos un vínculo porque esto es una casa... Y eso es simplemente. No hay mucho más secreto", dice Pablo Rivero, propietario de Don Julio y *sommelier*.

Nadie se queja en la espera. Hasta aquí no se llega por casualidad. Para conseguir una mesa en Don Julio hay que reservar, por lo menos, con dos meses de anticipación.



**CAMBIO.** Nació como una parrilla familiar. Hoy se necesita reservar dos meses antes.



**PALERMO.** Don Julio está en una casona del siglo XIX.

# BUENOS AIRES: Una mesa en DON JULIO

Surgió a fines de los noventa como una parrilla familiar. Ahora es el mejor restaurante de Argentina, el segundo de Latinoamérica y el decimocuarto del mundo según la lista The World's 50 Best Restaurants. ¿El secreto? "Esta es una casa", dice Pablo Rivero, su célebre propietario. **POR Muriel Alarcón, DESDE ARGENTINA.**



**DUEÑO.** Pablo Rivero también es sommelier de Don Julio.



**MENÚ.** Brilla por sus carnes, embutidos artesanales y vegetales orgánicos.

En el umbral, la bienvenida es cordial. Una anfitriona confirma el nombre en la lista y si la mesa no está desocupada, sirve una copa de espumante helada, obsequio de la casa, mientras te sumas en la espera a los otros que ahora celebran el premio que acaba de ganar el restaurante.

"No tiene que ver con nosotros", dice Pablo Rivero sobre el destacado galardón dedicado a la alta cocina internacional. "Tiene que ver con el reconocimiento del mundo hacia la cultura gastronómica popular argentina. Nosotros poco la valorábamos y ahora el mundo la está valorando más".

## "Acostumbrados a la crisis: es ser argentino"

Antes de tener el considerado mejor restaurante de Argentina, la familia Rivero era dueña de una carnicería en Rosario. Hijo y nieto de productores ganaderos y carniceros, de acuerdo a lo que cuenta el mismo Rivero, por varias generaciones criaron su ganado alimentado con pasto, del mismo modo en el que hoy se ufana de seguir haciéndolo. ¿Qué le dejó a Rivero la carnicería familiar? "Me enseñó a honrar la carne", dice.

Don Julio nació como una parrilla familiar en 1999, cuando él tenía poco más de 20 años, en la misma casona-esquina palaciega en que funciona hoy. Solo que, para entonces, Rivero vivía con su familia en el segundo piso. En la parrilla cocinaba su abuela y su mamá atendía la caja. "Había *expertise* familiar", agrega.

Don Julio se llama así para tributar a un vecino y amigo de la familia, de nombre Julio Cogorno, que los inspiró al comenzar el negocio. Aunque falleció en 2012, sigue siendo un referente en el vecindario, a quien se le recuerda con mucho cariño por su personalidad, pero también porque fue el fundador de la murga (banda de música) *Atrevidos por Costumbre*.

La parrillada en sí, dicen, nació durante la época del "corralito", que aceleró una de las más álgidas crisis económicas, sociales y políticas de las que se tiene memoria en este país. La parrilla de Rivero no solo navegó esa inestabilidad económica. "Cada cinco años, o poco más, vivimos una situación de crisis en Argentina", dice. "Si bien hay muchas crisis, también hay muchas oportunidades porque estas situaciones generan espacios para quienes quizás no tienen dinero para invertir, que era nuestro caso, porque nuestra familia estaba quebrada en ese momento".

El propietario y *sommelier* cree que en otro país ("uno más ordenado, más normal"), arrancar con su local, a su edad, en tal coyuntura, habría sido imposible. "En Argentina es más difícil sostener, pero es más fácil emprender un proyecto porque estas crisis continuas hacen que todos tengamos alguna chance en algún momento de emprender algo a bajo costo. Eso no pasa en otro país", insiste. "Y fue lo mismo que nos pasó en la pandemia: estábamos tan acostumbrados a las crisis que no nos asustamos. Seguimos para adelante igual".

Luego, Rivero dice que esta "es nuestra

forma de vivir; también es la forma de tener resiliencia. Es un continuo. Por eso podemos progresar a pesar de todos los conflictos de esta indole. En realidad, en el fondo, una tensión social permanente y decisiones equivocadas, desatadas, sobre cómo encarar un país... Es lo que nos está pasando hace 25 o 30 años. Nos pasa siempre; es así. No hay un misterio. Es ser argentino. Pero puedo decir que hoy Argentina está floreciente. De política no hablo, pero la gastronomía está llena de nuevos conceptos, está llena de jóvenes haciendo cosas lindas".

Todo lo que ocurre al interior de la casona no se hace eco de la desvalorización del peso argentino ni de la recesión económica mundial. Lo único que se ve aquí es abundancia: en los cortes sobre las bandejas, en la cantidad de vino en la carta, pero también en el subsuelo, en una cava subterránea donde se guardan 15 mil botellas, y adonde son invitadas a pasar algunas personas. Ahí se mantiene la temperatura a 12 grados, y una humedad relativa del 65 por ciento. Hay alojados vinos de cosechas actuales, que están en la carta, pero también más antiguos de 1959. Además tiene una colección privada —que no está a la venta— cuya botella más añosa es de 1923. Todos son vinos argentinos.

"Los vinos para la carta se eligen catando a ciegas, y esas catas a ciegas las hacemos aquí, donde tenemos nuestra mesa de catas", dice Martín Bruno, uno de los cinco *sommeliers* que trabajan en Don Julio.

Bruno, entonces, sirve un malbec de Mendoza que, dice, es por lejos lo que más se pide para acompañar las carnes. Aunque también cabernet y pinot noir. La cata sigue con otra etiqueta, esta vez del Valle de Uco, "una zona moderna para la vitivinicultura", dice el experto.

Luego desenvuelve frente a los catadores una carta geoclimática del mundo, basada en la escala Winkler, que clasifica el clima de las regiones vitivinícolas según la suma de calor. "Lo que hicimos fue repensar las regiones de vino. Cuando uno mira el mapa tradicional de las regiones de vino argentinas, va a ver que está basado en los límites provinciales o municipales. Si bien eso ayuda a organizar, no es lo que caracteriza el estilo de un vino. El vino está mucho más decidido por el suelo y por el clima", dice Bruno.

## "El asado es sinónimo de festividad"

Los comensales eligen sus trozos de carne apuntando con el dedo, al tiempo que los cocineros afilan cuchillos. Los parrilleros, dueños de tantas horas de observación frente al fogón, hacen curatorias personalizadas exprés, a la medida del paladar. Los tiempos de cocción, desde luego, varían. Y si el punto perfecto de la carne puede considerarse algo subjetivo, los que están tras la barra cierran el debate y no demoran en descifrar el gusto individual.

"Hay cortes con hueso, cortes grasos y cortes magros, sin grasa", explica uno tras el mesón central. "¿Magro? Tenemos lomo, vacío y cuadril. El cuadril seguramente le guste porque tiene parte de la picanía", sigue otro. "Este es el bife de lomo, muy tierno, es un corte sin grasa. Este es el vacío", continúa el de más allá. "Este tiene tiempo de marmoleado, de grasa intramuscular. Es un corte suave en textura, pero con mucho sabor", agrega uno más cerca.

Los comensales a veces están ahí sin hacer preguntas, solo para tomar fotos con el celular o para mirar.

Los más fanáticos de la carne, si quieren, incluso pueden hacer un paseo a una cuadra del local, a su frigorífico, donde los expertos de Don Julio llevan adelante el proceso de maduración de los cortes, con



**A LA VISTA.** El restaurante número 1 de Argentina tiene una parrilla abierta.



**SELECCIÓN.** En el subsuelo, su cava contiene 15 mil etiquetas.

clima controlado. "Es solo para los especiales", bromea Juan Madero, uno de los meseros que dirigen el paseo. "Hacemos el recorrido no todos los días. Solo cuando vemos que alguien muestra verdadero interés, o viene seguido".

En Don Julio saben lo que hacen, conocen su tema. Hay experiencia y hasta una filosofía detrás. Por eso, hasta tienen una mirada sobre el supuesto crecimiento de tendencias como el veganismo, e ideas como que el consumo de carnes contribuiría a la contaminación del planeta.

"Lo que es malo para el planeta son los estereotipos, los falsos argumentos", dice Rivero. "El problema no es la ganadería. El problema no es la carne. El problema está cuando el hombre trata de manipular un producto o una producción para hacerla más rentable o para hacerla en lugares donde no puede, cuando el humano trata de terciar la naturaleza".

Para Rivero, aquel discurso que dice que la carne es mala es anacrónico. "Es como decir que la tierra es plana", enfatiza. "Nosotros y muchos productores de Argentina trabajamos con la ganadería regenerativa. Es una realidad mundial. Vas a encontrar miles de referencias sobre ganadería regenerativa en el mundo. Son quienes están haciéndole acordar a la gente que el planeta no es plano y que no está sostenido por cuatro elefantes. ¿Cuál sería el planteamiento? ¿Dejar de comer carne? El planteamiento sería algo así como: 'Esto que nos hizo evolucionar como especie, dejemos de consumirlo'. Así, en los próximos 2 mil años, involucramos como especie", agrega. "La carne es el producto más importante de la historia de la humanidad, siempre es el producto más valorado en cada país donde vas".

Rivero dice que hoy Argentina debe cuidar los precios internos de la carne. "Si le encareces a un país un producto que forma parte de su cultura, todo se complica. Entonces la carne se cuida y siempre se consume".

Ya es entrada la noche en Don Julio, pero las mesas nunca se ven vacías. Incluso pasadas las 12 de la noche hay familias que llegan a cenar sin apuro y sucede lo mismo. Los comensales se agrupan en torno al fogón a esperar su trozo de carne. En las mesas se disfruta de la hermandad.

"El asado es sinónimo de festividad, es sinónimo de reuniones, es sinónimo de amigos, es sinónimo de todo encuentro que tenga que ver con una alegría o para reunirnos a charlar de cosas importantes", dice Pablo Rivero para explicar la escena. "Pero sobre todo significa la unión: el asado es un lugar donde todos estamos a la misma altura y donde todos estamos para escucharnos".

## HORÓSCOPO

**POR María del Bosque**

**ARIES:** Llegan noticias algo perturbadoras, pero si las analiza con calma se dará cuenta de que son perfectamente manejables. La comunicación es vital. Invitaciones.

**TAURO:** Ciertas situaciones personales han cumplido su ciclo de enseñanza y dejan espacios libres para lo que viene. No se apegue. Etapa de bonanza económica.

**GÉMINIS:** Excelente momento en lo laboral. Desarrolla un proyecto que hace tiempo tiene entre sus pendientes. Recibe apoyo inesperado. Maneja sus expectativas.

**CÁNCER:** Se da cuenta de que las limitaciones que siente son producto de su mente. Es importante que recupere la confianza en sí. Posibilidad de nuevo trabajo.

**LEO:** Siente en su interior la pugna de dos fuerzas antagónicas. Esta pérdida de control terminará cuando equilibre su mente y su corazón. Se presentan nuevas oportunidades.

**VIRGO:** Llegan a su vida situaciones y personas positivas. Son los frutos de su actuar impecable. Recupera el optimismo y la confianza en la existencia. Éxito.

**LIBRA:** Termina una etapa de incertidumbre laboral. Ahora se abren caminos que estaban bloqueados. Está preparado para lo que viene: expansión y prosperidad.

**ESCORPIÓN:** Finaliza una situación de gran exigencia emocional y mental. Buen momento para sus relaciones afectivas. Se siente libre para entregar su corazón.

**SAGITARIO:** Siendo asertivo retoma el control de su vida. Se aclaran situaciones que estaban algo turbias. Llegar una proposición creativa y ventajosa. Viaje corto.

**CAPRICORNIO:** Cuidado con una tendencia a dejarse estar. Puede estancarse su desarrollo personal. Está todo a su favor para lograr éxito en su profesión o estudios.

**ACUARIO:** Se ha dejado llevar por grandes expectativas. Se da cuenta de que las fantasías pueden esconder grandes desilusiones. Con su fuerza interior se recupera.

**PISCIS:** Está muy conectado con sus sentimientos y los expresa sin temor. Gratos encuentros afectivos con familiares y amigos. Agradezca por todo lo que tiene.

## PUZZLE

**POR Eduardo Zenay**

|  |  |  |   |  |   |                                     |                          |
|--|--|--|---|--|---|-------------------------------------|--------------------------|
|  |  | Agachadiza, ave limícola<br>↓                        | De aspecto saludable<br>Se expresa verbalmente Inv. | Escritor y periodista chileno                  | Gran capital<br>toleteca Inv.                     | Relativos al amo Inv.               | Que tiene mala intención |
| Cominerio<br>Caillifan, describen<br>↓                     | Incluye sobre el receptor<br>Pintor y grabador alemán          | Bostón de artes marciales Inv.<br>Ocasión o pretexto | Banda de rock de EEUU<br>Rodear, cercar algo Inv.   | Río de Francia Inv.<br>Engrandezca, alabe Inv. | Medidas de capacidad para cereales Inv.<br>Peinar | Nota musical<br>Artillugio de feria |                          |
| Madre o lía del vino<br>Que tiene algodón<br>↓             | Ciudad de Colombia<br>Astutos y prudentes                      | Habla, opina<br>Arrepentido por lo dicho             | Extracto de acacia, cato<br>Levante, ponga rígido   | Chico o mozo Inv.<br>En broma                  | Letra griega<br>Acusada, culpada Inv.             | Conjunción copulativa<br>Hasta      |                          |
| Juego propio de vegetales<br>Emperador de Etiopía<br>↓     | Madre de Hestia Inv.<br>Alimento, fomento algo Inv.            | Personas excluidas Inv.<br>Cromo Inv.                | En contra<br>Nombre de la nota sol                  |  |   |                                     |                          |
| Sentimiento de indignación<br>Intransigente, fanática<br>↓ | Tras, después de<br>Esposa de Antón Inv.<br>Sufijo aumentativo | Número indeterminado<br>Reprimir o impedir algo      | Dignitario oriental musulmán                        |  |   |                                     |                          |

N° 2.919

**EN LA FOTO:** Monumento científico de la época medieval, situado en el Ayuntamiento de la capital de la República Checa. Del mecanismo destacan el Paseo de los Doce Apóstoles y las cuatro alegorías que lo flanquean.

### Solución del puzzle anterior

