

DE LA COCINA A LA CALLE

LA MOVIDA FOODIE PLATENSE





Al cruce entre camino Centenario y calle Güemes lo invaden diferentes aromas: cordero, pollo, salsas, verduras hervidas, leña, hamburguesas y quesos; olores y colores, que despiertan un hambre que se debate entre la tentación de salir a comer a más no poder, y otro más sutil, que pretende degustar, conocer, explorar. Así es el Picurba: una feria de sabores, de olores, de comidas con elaboración estética, de puestos hechos con lonas y madera, emulando una rusticidad entre argentina, western y alemana (quizás la invasión de cervecerías artesanales dé esa idea). A su vez, es la explicitación de la tendencia foodie que invade la ciudad: la búsqueda de la innovación y la creatividad, más allá de las etiquetas o del prestigio de las grandes marcas. La gente va y viene. El puesto de waffles belgas está repleto a esa hora y contrasta con algunos más tranquilos. Y uno se tienta por la pata de cordero a punto, o las empanadas salteñas, o los sándwiches, o los shawarmas y, si pasa el escenario, tendrá que sortear los dulces, los chocolates, las tortas, y también los quesos, salames, conservas y demás productos para llevar a casa y pasarse el día comiendo.

"Algo está sucediendo en City Bell y en La Plata. Hay un boom gastronómico de restaurants, de barcitos, de cosas muy estéticas, con propuestas muy bien desarrolladas. Es algo que ya venía pasando y esto es el reflejo de eso, no es algo que nosotros inventamos, sino que sólo lo difundimos" cuenta Paula Wachs, parte del comité organizador del Picurba.

La feria movilizó a la gastronomía: los emprendedores gastronómicos, los que tienen los *Food Trucks* ("camiones de comida") y los dueños de restaurantes, empezaron a reunirse, a plantearse objetivos en común, a crecer y a brindar a la ciudad la oportunidad de recrear el paladar con platos alternativos y modernos. A su vez, impulsan el proyecto de conformación de la Cámara de Gastrónomos de La Plata, donde trabajarán en conjunto empresarios y emprendedores de esta área.

En el escenario Narda Lepes habla con el público: "y ponele bastante aceite de oliva, no le vas a andar ratoneando: ya te vas a comer unas mollejas che, dale". En el aire húmedo de domingo se huelen los ajos y las cebollas dorándose, mientras la pantalla muestra las manos ágiles de la cocinera agregando condimentos a una sartén.

Debajo, la gente se amontona, algunos en sillas de plástico, otros parados, a observar. La gastronomía ha invadido la televisión, se ha vuelto popular, y con ellos sus cocineros: hoy en día cada plato es como un tema, las recetas son las letras que la gente memoriza y estos eventos son los conciertos al aire libre.

Narda habla y cocina, mientras varios asistentes se mueven a su alrededor haciendo su trabajo como en una coreografía. Más tarde tocaría Miss Bolivia, al igual que la noche anterior tocó Bahiano, ambos entre recetas y aromas, opacados por las verdaderas estrellas de estos festivales, de estos *Woodstocks* culinarios: los cocineros.

El Picurba también apunta al desarrollo turístico de la ciudad: "El viajero busca también las experiencias gastronómicas para conocer un lugar. Es súper importante eso: poder mostrar un lugar a partir de la gastronomía. Acá está el tomate platense, el alcaucil, la cerveza; hay un montón de cosas que son de acá y que también es otro atributo del lugar" relata Paula.

El turismo gastronómico es una de las tendencias que toma cada vez más protagonismo en Argentina. Muchas provincias y ciudades tienen sus festivales gastronómicos: en Buenos

Aires encontramos Raíz, Masticar, Food Week, en Mendoza la Fiesta Nacional de la Vendimia, en Salta el Concurso del Asador y el Festival de la Trucha, además existe el Festival Nacional de la Miel en Córdoba y la Fiesta Nacional de la Masa Vienesa y de la Cerveza en Villa General Belgrano. Estos son algunos de los tantos puntos de nuestro país que vinculan la gastronomía con la cultura y el turismo.

Paula destaca que desde la parte de comunicación buscan difundirlo, contactarse con periodistas de Buenos Aires y de todas partes del país para que vean lo que pasa. Incluso han logrado contar con la participación de profesionales destacados y de los integrantes de "Cocineros Argentinos".

Esta feria en particular ha significado la ruptura con los espacios clásicos, significó la salida del restaurant a la calle. Donde uno puede ir desde los platos típicos a otros de culturas diversas, donde puede aprender a cocinar de la mano de los cocineros de la televisión.

Si uno se va hasta el restaurant El Atelier, allá por City Bell, podrá comer platos exclusivos y de gran calidad, por un precio de alrededor de setecientos pesos. Picurba nos ofrece probar sus exquisiteces por casi un cuarto de su precio. Y así uno va viendo cómo cada lugar tiene su identidad: algunos más populares, otros más exclusivos, pero todos ahí, al aire libre, fuera de las cocinas, y todos los aromas se juntan en el aire. Y entonces quien quiera asistir, puede ir a oler ese aire y a juntar esos sabores en su paladar: y la cocina se abre para ellos. ■

