


# OHLALÁ!

COMUNIDAD DE MUJERES 

**BRILLO  
Y METAL  
PARA EL  
OTOÑO**

**10 MENTIRAS  
SOBRE SEXO**

**NUEVO: FLOTA  
FLOTA GYM**

**OLAS  
¿ME OPERO  
O NO ME OPERO??**

**CUENCOS  
DE CUARZO  
EL SONIDO  
SANA**

**Además:  
SARKANY: UN HOMBRE  
QUE DEJA HUELLA  
LA COLUMNA  
DE WAINRAICH**

**REVISTA OHLALA.COM**

ARGENTINA \$11,50 - URUGUAY \$11,00  
AÑO 2, NRO 27, JUNIO 2010  
ISSN 1851-6742



JUNIO    DIA DEL PADRE    CALIDAD DE VIDA    BELLEZA Y SALUD    SEXO Y PAREJA    MODA    CASA    VIAJES

**CHARLA  
CON  
VERÓNICA  
LOZANO**

*"SER MAMÁ  
TIENE QUE VER  
CON UN DAR  
DESINTERESADO"*

**REGALOS  
PARA TU PAPÁ  
(Y PARA TU PAPITO)**

**VOY A TENER  
UN HIJO CON  
MI PRIMO**

**¡AFLOJÁ,  
NENA!  
IDEAS PARA  
BAJAR LA ANSIEDAD**



GOURMET

# LA MODA DE LOS ANTI RESTÓS

LA TENDENCIA QUE ARRASA EN EUROPA Y EN LOS ESTADOS UNIDOS YA PUSO UN PIE EN LA ARGENTINA. ¿QUERES SABER DE QUE SE TRATA?

Por Violeta Gorodischer.

**O** cultos, efímeros, militantes del *under*, nómades... De un tiempo a esta parte, los restós anticonvencionales son el último grito de las gastronomías europea y norteamericana. Se los engloba bajo el término *pop-up* (como esas ventanas emergentes que aparecen y desaparecen en la pantalla de las computadoras) y comparten un espíritu en común: algunos son esporádicos, todos son secretos, admiten a pocos, la mayoría no paga impuestos y usan el boca en boca, *Twitter* y *Facebook* para convocar a la gente, que se entera de la dirección una vez que pagó la entrada. Algunos, de hecho, ya llegaron a nuestro país y piensan instalarse por un tiempo. Para que no te quedes afuera, te mostramos un panorama de las principales corrientes.





A VECES LOS DEPARTAMENTOS SE DECORAN SEGUN LA TEMATICA DE LAS CENAS.



## Súper clubes

**Concepto:** inspirados en los clásicos clubs londinenses con membresía, funcionan en casas o lugares especialmente armados para la ocasión. Los precios, muchas veces, resultan más accesibles. Hay distintas variedades: para fanáticos de la comida de mar, de la comida veggie, de los ingredientes *delicatessen*, de las cosas dulces y muchas cosas más. Serían algo así como "sociedades secretas de gourmands".

**El gancho:** como todos los miembros tienen un interés común en cocinar y preparar encuentros gastronómicos, crear el menú y cocinarlo se transforma en un esfuerzo conjunto. Aunque la mayoría de los clubs empieza con un grupo de extraños, los miembros suelen terminar siendo grandes amigos.

**Los más populares:** tres enclaves de Londres son: el *Hidden Tea Room* (a partir de las siete de la tarde, la especialidad son las meriendas), el *Saltoun Supper Club* (cenan platos tradicionales en un departamento, dos veces por semana) y el *Loft* (la cocina del chef Nuno Mendes abre viernes y sábados para que otros degusten los platos de su próximo restaurante).

**Más info:** [www.hiddentearoom.com](http://www.hiddentearoom.com), [www.eatwithyoureyes.net](http://www.eatwithyoureyes.net), [www.nunomendes.co.uk](http://www.nunomendes.co.uk)



### EXPERTAS CONSULTADAS

**Cecilia Nigro y Mariana Rapoport**  
Fundadoras de *The Wow Factor*  
([www.thwowf.com](http://www.thwowf.com)).



## Undergrounds

**Concepto:** son herederos de la recesión y llegaron también a la Argentina con el título "restaurantes a puertas cerradas". Suelen aceptar pocos comensales y ostentan carismáticos anfitriones que llevan adelante la velada. ¿El riesgo? La mayoría no tiene habilitación comercial ni pasa las pruebas de bromatología.

**El gancho:** por un lado, la calidez de una comida hogareña a la que podés ir con tu propio vino. Por el otro, la adrenalina de llegar a un lugar oculto donde hay consignas como: "Si aparece la policía, todos tienen que decir que es el cumpleaños del dueño de casa".

**Los más populares:** *Mrs. Marmita Lover*, en Londres (la anfitriona se niega a dar su verdadero nombre, y hacen noches temáticas de cocina india o mexicana), *Don't Tell*, en Barcelona (se oculta tras la fachada de la tintorería *Don'tell* y se especializa en cocina mediterránea) y *Kokun*, también barcelonés (un grupo de amigos abre la casa de uno de ellos para ofrecer comida tradicional catalana).

**Más info:** [www.marmitelover.blogspot.com](http://www.marmitelover.blogspot.com), [www.kokun.es](http://www.kokun.es)



AMBIENTACION INFANTIL PARA LAS NOCHES GRIMOD.

## De guerrilla

**Concepto:** primero fueron *boutiques* guerrilleras que abrían de repente, duraban unas pocas semanas y después desaparecían. Ahora llegaron los *restós*: nunca sabés dónde va a ser el próximo encuentro ni quiénes serán los otros invitados. Te contactan unos días antes por Facebook y te podés hacer fan.

**El gancho:** si no estás atenta, es probable que nunca los encuentres. Son grupos que ponen el foco en el sentimiento de pertenencia, y sus miembros se llaman a sí mismos "militantes". En Europa, califican esta tendencia como Sub-30.

**Los más populares:** *Subculture Dining by Dissident Chef*, en San Francisco (se definen como una subcultura de "aventureros de la comida" que militan por la alimentación orgánica), *Urban Guerrilla Cooking* (una agrupación holandesa que propone intervenir espacios públicos e improvisar comidas ahí) y el *Guerrilla Wine Testing* (la consigna que los representa: "Amamos encontrar un buen vino y compartirlo. En un lugar aleatorio de Londres, dentro de poco, cerca de donde estás").

**Más info:** [www.thescdsf.com](http://www.thescdsf.com)  
[www.ugcooking.blogspot.com](http://www.ugcooking.blogspot.com)  
[www.guerrillawinetasting.com](http://www.guerrillawinetasting.com)



UNA PERFORMANCE VEGGIE DE RAMBLING RESTAURANTE.



EL PALE BLUE DOOR, IMPROVISO UN RESTO EN LAS CALLES DE SANTIAGO DE CHILE.

TAMBIÉN PODÉS IR A UNA OBRA EN CONSTRUCCIÓN A COMER SANDWICHITOS: CASI, CASI, UN RESTÓ VAGABUNDO...

## Vagabundos

**Concepto:** rotan por distintos barrios, ciudades y países y se quedan por pocos meses. Eligen lugares insólitos, como casas abandonadas, carpas de circo o vagones de ferrocarril, y casi siempre hay una ambientación: velas, mesitas, ¡hasta espectáculos en vivo!

**El gancho:** la posibilidad de disfrutar de una apuesta totalmente distinta, que va a durar muy poco tiempo. Enterarse y participar de las comidas que ofrece un *restó* vagabundo se transforma en un exclusivo privilegio.

**Los más populares:** *Rambling Restaurante* (cada semana, *linkean* comida y arte en un lugar diferente), *The Moveable Restaurant* (dos chefs se van moviendo por los barrios londinenses) y *The Pale Blue Door* (nació en Londres, en la casa del artista Tony Hornecker, cruzó a Santiago (Chile) y desembarcó en San Telmo hace un par de meses. Pero ¡ya se fue!).

**Más info:** [www.foodrambler.com](http://www.foodrambler.com),  
[www.tonyhornecker.wordpress.com](http://www.tonyhornecker.wordpress.com)



LAS PROPUESTAS ABARCAN DESDE MERIENDAS EN JARDINES DECORADOS, HASTA CENAS CON LECTURAS DE POESÍA.

## EN LA ARGENTINA

A los restaurantes instalados en casas, se suman nuevas propuestas itinerantes. Un *top five* para no pasarlas de largo:

■ **Caracoles Para Da Vinci:** la única publicidad es el boca en boca, y hay que reservar por mail. Las cenas son temáticas, en pasos, y se hacen en distintos lugares de Buenos Aires: desde teatros independientes hasta el Patio de la Reconquista. **Más info:** [www.caracolescatering.com.ar](http://www.caracolescatering.com.ar)

■ **Casa Saltshaker:** ambiente informal y comida ecléctica en Barrio Norte. Los ingredientes y los platos son una sorpresa, según el gusto del anfitrión (el norteamericano Henry Tapia). **Más info:** [www.casasaltshaker.com](http://www.casasaltshaker.com)

■ **Noches Grimod:** organizan cenas itinerantes, intervenciones y eventos que suceden durante periodos limitados, en los que vinculan ámbitos artísticos con el mundo de la cocina. Todavía no hay fecha para el próximo encuentro, pero a estar alerta. **Más info:** [www.nochesgrimod.blogspot.com](http://www.nochesgrimod.blogspot.com)

■ **Casa Félix:** los jueves, viernes y sábados, podés disfrutar cenas en la casa del chef Diego Félix. Los menús son de cinco pasos, con productos orgánicos y opciones vegetarianas. El máximo es de doce comensales. **Más info:** [www.diegofelix.com](http://www.diegofelix.com)

■ **Rambling Restaurante:** arrancaron con un *brunch* el 8 de mayo pasado, en una residencia para artistas de San Fernando. La anfitriona, Michelle Madsen, preparó un desayuno inglés, pollo al *tumeric*, kebabs de cordeiro y casitas de masa de jengibre. Ah, también coordinó una *performance* de poesía. ¿Querés sumarte al próximo encuentro? Escribí a [taller@zonamimaginaria.com.ar](mailto:taller@zonamimaginaria.com.ar)