

LANACION.COM.

Buscador

Viernes 25 de Junio de 1999

Noticias | Buscador | Nota

Comer&beber

Tentaciones

De contador a amasador de pastas caseras

César Izbicki, de 59 años, abandonó su profesión de contador público para dedicarse a una pasión que descubrió a los 40: la cocina. Una mañana de diciembre, en 1981, debutó sin proponérselo cuando el pizzero del local que entonces regenteaba partió sin avisar. Desde entonces, tomó una senda que lo alejó de los números y lo condujo a un universo de ollas y hornallas.

Luego de otras incursiones en el negocio gastronómico, en enero último convenció a su esposa, Norma, de que el local que habían encontrado para poner un café resultaba excelente para una casa de pastas. "Pura intuición", resume Izbicki, que tomó clases de cocina en el país y en Europa. Con ese bagaje y "una mano especial para la cocina", según Norma, que no disimula su admiración, se dedica a diseñar pastas de toda forma y color, que envía a domicilio, crudas o cocidas, con o sin salsas.

Al otro lado de la vidriera deHoy **Pasta**, como bautizaron al local, llaman la atención los fettuccini de colores. No causan menor sorpresa los carteles que indican los sabores de la **pasta**: verdes de menta, negros de tinta de calamar, ocres de banana, amarillos de naranja, amarronados de vino tinto (entre \$ 7 y 12 el kg). Izbicki aclara que el gusto, especialmente en los frutales, no define tanto al sabor sino a la textura.

El color puede tomar las más variadas formas cuando se trata de pastas rellenas. *Librillos* han nombrado a una especie de ravioles rectangulares cuya masa se dobla en dos; entre sus *tapas* de calabaza, tinta de calamar, remolacha, azafrán o espinaca encierran rellenos de salmón ahumado, de ricota y queso parmesano, de hongos (desde 5,90 la caja de 16).

También tienen ravioles genoveses (un poco más grandes que los tradicionales), de pollo (6,50 la caja de 24). Para exquisitos, paquetitos obviamente coloridos, que envuelven queso Philadelphia y jamón crudo.

Los 29 de cada mes, las estrellas son los ñoquis soufflé de espinacas que se venden cocidos, para gratinar en casa (13 el kg). También los hay de ricotta y de papa, con forma de rueda. Las salsas, que llegan al cliente en envases plásticos aptos para la heladera y el microondas, integran otra lista extensa (entre 10 y 18 el kg). Se destacan: *Romagnola*, versión sin cocción que contiene tomate fresco cubeteado con albahaca y oliva; *Strofa*, suave fileto con queso y orégano; *Amatricciana*, de panceta ahumada, fileto y cebolla; crema de salmón al limón; pesto genovés con piñones (32 el kg); salsa de hongos.

En el caso de la **pasta** cocida, una vez hervida, se sartenea en la salsa elegida (o sugerida por el cocinero) y se envía en recipiente de aluminio apto para dar un golpe de horno, con salsa aparte para agregar al momento de servir. Todo un detalle, las tulipas de queso que realizan para presentar un plato aún más vistoso. De postre, un auténtico tiramisú de elaboración propia (\$ 4 la porción) o mousse de chocolate (2).

Casados desde hace 35 años, con tres hijos que dan una mano en el negocio cuando hace falta, Norma y César se reparten las tareas. Ella en el mostrador, él en la cocina, donde ensaya masas, rellenos y salsas diferentes que deberán pasar el veredicto de familiares y amigos antes de engrosar la lista de productos para llevar o recibir en casa.

Hoy Pasta CerViño 3367; 4803-8818. Abre de lunes a sábados, de 9 a 14.30 y de 17.30 a 21; domingos, sólo al mediodía.

Link corto: <http://www.lanacion.com.ar/193804>

Noticias | Buscador | Nota

 Imprimir Enviar por e-mail

Herramientas

 Imprimir Enviar por e-mail

Fotos



Librillos. Masa de espinaca con relleno de ricotta y parmesano, en buenas manos
Foto: silvana colombo