

LA GUÍA

DE ESPECTÁCULOS Y SALIDAS

Viernes 9 de noviembre de 2001

COMER AFUERA: CORNELIO

Deliciosas sorpresas

Vale la pena el viaje por la Panamericana para descubrir las especialidades de tres chefs dedicados a la cocina mediterránea. Clima distendido y cálido.

DORA VIDELA

Desde la Capital el viaje es un tirón. Pero después, llegar a Cornelio y disfrutar del ambiente y de la comida da para un rato largo. Un poco aislado de la movida gastronómica que sigue avanzando en Pilar, los vecinos tienen aquí la oportunidad de conocer algo diferente. Al traspasar la entrada una moderna escultura ya empieza a despertar los sentidos. La mesa de antipasti que recibe en primer plano al comensal es una invitación para la vista y el paladar. El comedor dispuesto en varios ambientes como en una casa, rodeado por una arquitectura de estilo ecléctico con reminiscencias españolas, italianas y de la época de la colonia, crea un clima cálido y distendido. Ninguna mesa es igual a otra, como tampoco las sillas y las arañas que destacan cada rincón. Hay aparadores antiguos, cortinitas tejidas al crochet, cuadros, detalles originales y de buen gusto que, además de decorar, funcionan como una exposición permanente: todo lo que se ve está en venta.

La cocina de Cornelio, a cargo de tres chefs —Luciano López Fuente, Gastón Lusinian y Lello Sorrentino—, pone el acento en los platos tradicionales, sabrosos y auténticos de la cocina mediterránea, en especial la italiana. Para empezar, uno puede elegir la tentadora selección de antipasti (\$ 10, para compartir) de la mesa central, que cambia continuamente y donde tiene lugar preferencial el cochinito asado con batatas; deleitarse con la variedad de *bruschettas* (de tomate y albahaca, hongos, jamón crudo y salmón) a \$ 9, o probar alguna de las tapas (langostinos rebozados, calamaretti fritos, pulpo saltado), entre \$ 5 y \$ 6. Pero siempre hay alguna sorpresa. Por ejemplo flores de zucchini fritas, típicas de Capri, con masa de buñuelos y relleno de anchoa y mozzarella, que son un manjar. O bien un original carpaccio de jabalí ahumado italiano, rúcula y parmesano, con un sabor de maravillas.

Para seguir, la pasta no puede faltar. Imperdibles los *quadrucchi del prete* (\$ 14), cuadraditos de pasta verde hecha con rúcula y salsa de habas, almejas, langostino y aceite de oliva. No se quedaron atrás los *gnocchi a piacere* (\$ 9), de colores y con salsa a gusto del comensal. También hay pasta seca importada y, claro, risotti surtidos. Entre las carnes se destaca el conejo al chardonnay y, para los carnívoros de turno, hay cortes especiales a la parrilla.

La carta de dulces puede apreciarse mejor con una degustación bien generosa (a \$ 12, para compartir) de torta caprese, tiramisú, flan de cítricos y otras delicias. Todo para regar con una completa lista de vinos, incluidos italianos, que se pueden ver y tocar en una simpática cave instalada en el subsuelo del salón. Comer en Cornelio puede representar un promedio de \$ 25 a \$ 30, depende del entusiasmo de cada uno y de la bebida. No se pierda el lemoncello casero ni la recorrida a los exteriores del restaurante y su Plaza de los Deseos.

(Martes a sábado, mediodía y noche. Domingos, mediodía. Ruta Panamericana Km 56, ramal Pilar, tel. 02322-423413. Tarjetas. Vigilancia.)