



RESTAURANTES

## MEDIO LOCO, PERO BUENO

"Mezzo Pazzo". Paraná 1209. 4811-2222. Principales tarjetas. Mediodía y noche. \$ 20 a \$ 40 por persona.

La plaza Vicente López fue el centro fashion del Barrio Norte durante muchos años. A su alrededor estaban el famoso 0-5, un bar-restaurant que reunía el público que hoy frecuentaría, por ejemplo, Las Cañitas y Puerto Madero, el bar Manolete, en donde el célebre barman preparaba cócteles y daba conversación, el estudio fotográfico Doris, preferido por los distinguidos habitantes del barrio, el almacén Norte y su abastecimiento refinado. Y sobre Arenales, la boite (como se decía entonces) Zum Zum, el eje de la movida porteña, y probablemente otros lugares que no recuerdo. Tampoco si todo esto estuvo allí al mismo tiempo, pero sí que triunfó en los '60 y parte de los '70, perdurando en algunos casos hasta los '80. Pero luego, lentamente, su luminosidad fue disminuyendo.

Sin embargo, en el local de 0-5 se sucedieron diversos emprendimientos gastronómicos que no perduraron.

Pero pareciera que la ubicación tiene una mística especial, porque siempre hay un interesado en reavivarlo. Quizá con esta historia tenga algo que ver el nombre del nuevo restaurante "Mezzo Pazzo", medio loco, que una distinguida experta en la buena mesa ha completado "mezzo pazzo ma molto buono". Es que la cocina está en manos de Lello Sorrentino, reconocido y apreciado por su experiencia en, por ejemplo, Luna Caprese, con quien colabora un equipo brillante.

El local está ambientado ahora con colores cálidos, con un sugerente y evocativo estilo tipo años 60 tirando a posmo, originales lámparas que semejan arañas (bichos no artefactos), una gran barra de cobre con un ingenioso soporte para copas, boxes, buena circulación y mantenimiento. Cuenta además con una agradable recepcionista, servicio eficiente, vajilla adecuada, o sea un buen comienzo.

Pero lo importante es la cocina, italiana auténtica con preferencias sicilianas. Sicilia. Bruschette, espléndidas empanaditas de ricotta y longaniza, original carpaccio adicionado con parmesano, pomelo y nueces, fritto misto de vegetales, pescado marinado en vinagre de vino y vino blanco, berenjenas a la parmesana, excelente fritto Italia (croquetas de papa, de arroz, de berenjenas y aceitunas, ravioles fritos), etcétera, son algunas de las entradas. Platos centrales los "ravioli capri.com" con queso y caciotta casera y salsa filetto, gnoccolini Fra Diavola (ñoquis de papa gigantes con salsa de tomates, rúcula, almejas y langostinos), excelente porchetta, papardelle di Gauna con ragú de conejo, risotto mare e monti, sofisticadas codornices San Catello, rellenas con jamón crudo y pistachos, envueltas en panceta, etcétera. Los postres merecen una mención especial. Pueden ser apreciados en la degustación, llamada "Sfizio Caprese", o individualmente, cappucino cheese cake, fichi e fuchi, tartita de higos con mousse de frutas secas, espuma de chocolate, "tulipano del sottobosco" (tulipa de frutas rojas y helado). Excelente cocina, pues, que requiere constancia para mantener su nivel, en un lugar agradable y comfortable. Quizá llegó el definitivo habitante del tan apreciado local.

Por Fernando Vidal Buzzi