



RESTAURANTES

### Cocina del cielo

"Cuatro Lunas". Bonpland y Gorriti, 4777-5551. Reservas. Principales tarjetas. Lunes a viernes mediodía y noche. \$ 10 (menú mediodía) a \$ 35 por persona.

Es sabido que la luna influye en muchas cosas, en el carácter circunstancial o permanente de hombres y mujeres (el "lunático" es un clásico, pero también quienes se deprimen o se ponen eufóricos en algunos de los pasos de la luna), en las mareas, a que los peces se sientan más proclives a ser pescados ("piquen" más), y también en la evolución de los cultivos y el desarrollo de los animales, sin contar innumerables fantasías. Existe una forma de cultivar llamada "biodinámica", hoy practicada felizmente por muchos agricultores que buscan que los productos sean naturales sin más, es decir sin agroquímicos, que combina cultivos intercalados, evita daños al ecosistema y economiza fuentes de energía, y que tiene muy en cuenta las fases de la luna en sus observaciones y prácticas. Obviamente, también hay bodegueros que tratan a la uva con dichos cuidados.

Oscar Gauna (47) está convencido que la cocina puede respetar las influencias de la luna, por eso para cada fase de su paso, su restaurante "Cuatro Lunas" tiene un menú orientado a brindar productos y platos adecuados o inspirados en ellas. Por ejemplo, para la última luna llena ofreció, milhojas de berenjenas con mozzarella, albahaca y parmesano, salmón en crocante de sésamo al champán, un interesante ensalada de hojas verdes y vegetales grillados marinados, ravioles de calabaza y brótola con salsa rosa, lomo al vino tinto y tuétano, aunque mantuvo sus postres, un tiramisú bien clásico, semifreddo de café, flan de cítricos, torta caprese, "sinfonía" de chocolate y otros. Además una interesante y sabrosa mesa fría, con platos para ser calentados o entibiados, según el gusto del comensal.

El menú cuenta también con un segmento de "cocina clásica", rigatoni alla bolognese, spaghetti aglio, olio e peperoncino, pollo alla cacciatora, abadejo grillado con vegetales, milanesitas de peceto, etcétera. En los platos de origen italiano se nota la influencia del conocido chef Lello Sorrentino, hoy instalado en Capri. Gauna es su amigo (y le exporta vinos argentinos) y además su discípulo, aunque insiste que a nivel aficionado, que no debe ser tanto puesto que también tiene otro restaurante en Pinamar, "La Fontellina". También es cierto que su jefe de cocina es Emilio Trotta, quien fuera segundo en la cocina de Sorrentino.

La carta de vinos es digna de especial atención. Se inicia con una serie de grandes vinos, con precios razonables, visto como está el mercado actualmente (\$ 69 a \$ 170), cuya selección, si bien no

completa, permite tener un panorama inusual en un restaurante. Lo mismo pasa con la selección de tintos y blancos, cuidadosa selección de lo más importante de las grandes marcas. A ello se suma una detallada descripción en el caso de los grandes vinos explicando en cada caso las características de cada variedad. Cocina a la vista, grandes ventanales, esquina típica con ochava, salón pequeño (no llega a 40 cubiertos), ambientación simple y despojada, buena luz, pareciera que parejas y pequeños grupos de aficionados al vino y la buena mesa italoargentina son su público habitual. "Cuatro Lunas" es una propuesta personal y con personalidad.

**Por** Fernando Vidal Buzzi | **Foto:** Diego González.