

Emiliano Fitá

# el Reemprenc

Se crió saltando entre los rollos de tela de John L. Cook. En plena crisis de 2001 lanzó Wanama, una marca de indumentaria que ya tiene 250 puntos de venta. En 2005 fue por la revancha: compró Cook que, en manos de un fondo de inversión, había perdido el liderazgo de cuando sus padres eran los dueños. Conozca los secretos de un CEO de sólo 32 años.

## Museo Evita

J.M. Gutiérrez 3926. Reservas: 4800-1599. Abierto todos los días desde las 9 al cierre (menú ejecutivo incluso los fines de semana). Principales tarjetas.

**MUSEO EVITA** El esplendor del restaurante del Museo Evita no puede entenderse sin el toque mágico de Claudia Aboaf, ex Spirit y Clury. "Cuando conocí este lugar, hace dos años, pensé que tenía un destino mejor que el de ser una simple cafetería. Sentí que había mucho por explotar en esta casita del 1900 con patio desnudo", evoca. En cuanto obtuvo la concesión, lo primero que hizo fue plantar un palo borracho en ese jardín seco de 350 metros cuadrados que hoy es uno de los máximos atractivos del lugar. "Lo poblé de plantas porque, para mí, era muy importante ofrecer un pulmón natural. Ahora incluso tenemos una parral de cabernet y cultivamos especias como el romero, que empleamos en nuestros menús", describe con orgullo. La ambientación está inspirada en la época que vivió María Eva Duarte de Perón. El salón, elegante y soberbio, remite a las décadas del '40 y '50, con cierto aire decó en el piso damero, los espejos biselados y las sillas Thonet que remiten a las cafeterías de antaño. Está también poblado por cuadros alegóricos y fotos históricas vinculados a la imagen de la mujer clave de la historia argentina reciente. "Evita es una figura polémica en el país y un ícono en el exterior. Por eso, muchos turistas lloran cuando nos visitan: más allá de sus posturas políticas, todos reconocen la mística especial del personaje. Con la ambientación simplemente quise mediatizar su figura a través del arte, porque para lo demás está la colección permanente del museo", explica Aboaf.

En materia gastronómica, la propuesta del museo porteño más visitado en 2007 se centra en el repertorio italo-porteño, con platos típicos como ñoquis a la bolognesa, humita, empanadas de carne cortada a cuchillo, risotto di mare (\$ 39) y giallo con osobucco (\$ 36). Las pastas, de elaboración artesanal, merecen un capítulo aparte: un placer especial deparan los raviolos de masa de remolacha rellenos con cordero patagónico. Y un verdadero hallazgo: el pastel de papa con copo de merengue dulce (\$ 23). Dada la cantidad de turistas que recorren las instalaciones, las carnes tienen un protagonismo indiscutido. Así, la última novedad perfeccionada por el chef Ramiro Solís es la pierna de cordero con caracá acompañado con arrollado de hongos y puré especiado con salsa agrídulce (\$ 42). Por la tarde, la tentadora pastelería casera es la principal atracción a la hora del té. Y nunca falta el campeonato de rummy entre señoras para matizar la melancolía del crepúsculo. En breve, además, el restaurante ofrecerá un menú exclusivo para mascotas, sumándose a la movida pet friendly que ya hace pie en la ciudad.

