¿En qué restaurante argentino come un argentino en España?

Diego Cabrera nos cuenta donde sacia su morriña gastronómica. Y nos hemos hecho fans.

Por Álvaro Luengo 08/03/2018

LA CABAÑA ARGENTINA

Cuando Diego Cabrera terminó sus estudios de Comercio Exterior en Buenos Aires, decidió pegarse un año sabático recorriendo Europa. Primera parada: España. Al final, fue también la única. Aquí llegó, aquí se quedó y aquí se convirtió en uno de los bartenders más importantes de nuestro país. Tras varios proyectos, el pasado verano abrió las puertas del gastro bar Salmón Gurú (c/ Echegaray 21, Madrid) y desde entonces allí se sirven los que son, para muchos, los mejores tragos de la capital. Pero Diego no es sólo un excelente coctelero. También es un gran comedor. Y como comparte con nosotros la pasión por zampar y pimplar, quisimos pedirle consejo: ¿cuál crees que es el mejor restaurante argentino de Madrid? Y nos citó en La cabaña argentina.

LA CABAÑA ARGENTINA

Esta excelente parrilla se encuentra en el número 10 de la calle Ventura de la Vega: "Me queda cerca del trabajo, pero es casualidad porque ya era cliente desde antes de abrir Salmón Gurú. Vengo cuando quiero comer carne, así que vengo mucho porque mi dieta es carnívora yo diría que al 90% y aquí tienen el mejor producto, la calidad es excelente. Además me siento como en casa, llego y ellos ya saben lo que como, cómo me gusta la carne… Siempre me pongo en la misma esquina, cerca de la barra, para para hablar con el parrillero, con los camareros, somos como una familia". Si quieres saber las recomendaciones de Diego, dale al play. Pero cuidado: si todavía no has comido, este vídeo no te va a hacer ningún bien.

Seguimos charlando de gastronomía con este argentino de paladar refinado, que no encuentra grandes diferencias entre la forma de comer de en su país y en España. Al menos no en el fondo pero si en la forma: "Tanto en España como en Argentina, comer va mucho más allá de recargar las pilas, es algo cultural, es juntarse alrededor de una mesa para compartir, para estar con la familia o con los amigos. Cocinamos todos juntos, o cada uno aporta algo. En lo que nos diferenciamos es en la creatividad, la comida española es la más vanguardista a nivel mundial, mientras que en mi país sigue siendo, por decirlo de alguna manera, más tradicional. Hay otro tipo de cocina más moderna que está empezando ahora a asomar la cabeza, más creativa y más basada en el mestizaje, que en Argentina hay mucho, es un crisol de razas".

VIDEO PLAYLIST

Receta: las costillas de Foster's Hollywood

Para muchos de nosotros, pensar en Argentina es pensar casi exclusivamente en carne. En asado, concretamente, ¿estamos equivocados?: "Es un error, pero no es culpa de los españoles. Es culpa de que desde mi propio país no se supo vender la gastronomía, aunque esto está cambiando con el nuevo gobierno. Es verdad que comemos mucha carne y que no es el colmo de la diversidad, pero tenemos platos tradicionales como puede ser el locro, las empanadas que son diferentes según la región, mucha pasta y mucha pizza fruto de la inmigración italiana…". Y hablando de inmigración, le preguntamos qué es lo que más echa de menos de la cocina de su país: "Vivimos en un mundo global y al final puedes comer casi todo lo que te propongas. Lo que es irrepetible es la mano de mi vieja o mi abuela. Es lo único que no puedo encontrar acá".