

EN EL PODIO, SÓLO MUERTOS. NO HAY EMPRESARIOS. EMPATAN FAMOSOS Y POLÍTICOS.

ENCUESTA: LOS 100 LÍDERES MÁS HONESTOS

noticias.perfil.com

NOTICIAS DE LA SEMANA

ISSN 0328-4296



ISSN 0328-4296. Año XXXIII, N.º 2011, 11 de julio del 2016. Revista: \$ 46 (recargo al interior-\$ 2), Uruguay: \$ 150, Chile: \$ 1.900, USA: \$ 4,60, España: € 5,6.



CFK: TRAS 12 AÑOS EN OLIVOS...

NOTICIAS logró acceder a los preparativos para vaciar la residencia oficial. El polémico traslado de regalos de Estado y bienes personales a los futuros hogares de los Kirchner. Cómo planea Cristina el duelo del des poder.

INTIMIDADES DE UNA MUDANZA INÉDITA

IMÁGENES EXCLUSIVAS



MUEBLES



PERTENENCIAS DE FLORENCIA



CUADROS



Carrió lisérgica: la trampa de su locura

El pasado trágico de la nueva casa de Kämpfer





Aventuras y cocina de alta gama

"Río Ancho - Gourmet Lodge". Tula Suárez de Cutinella s/n Paraje El Caño, Colonia del Sacramento, Uruguay. +598 4520 2205. info@rioancho.com. Cocina de producto. Tarjetas. Precio prom.: U\$S 100.

Hay escapadas de un día que parecen de una semana. Así es la experiencia en Río Ancho, un all-inclusive apenas afuera de Colonia. Sus dueños, después de años de idilio con la zona, decidieron sumarle tres habitaciones a su propia casa para recibir huéspedes, ideando a su vez todo tipo de actividades para aprovechar a fondo la experiencia de una visita. En Río Ancho hay paseos en bicicletas -eléctricas, para que ningún esfuerzo desmedido interrumpa el placer-, tragos al atardecer en la playa mientras cae el sol sobre el río, tiro al blanco o clases de yoga. Y como si todo eso fuera poco, la cocina es de alta gama, a cargo de Martín Molteni, un chef argentino elegido en los afamados LatinAmerica's 50 Best, con su restaurante porteño Pura Tierra.

La cocina de Molteni se caracteriza por la valoración de los productos locales, lo cual llevó un minucioso trabajo de rastreo

y "evangelización" de los productores de la zona. Vegetales, animales de granja, pesca, quesos, todo proviene de las aguas y tierras aledañas, en preparaciones que buscan resaltar su sabor. Los vinos también son uruguayos, con los mejores ejemplares de dos cepas que se dan muy bien en tierras charrúas: albariño y tannat.

La propuesta gastronómica ofrece almuerzos y cenas de tres o siete pasos, que recorren los productos de estación en distintas preparaciones. Un almuerzo de 3 pasos puede empezar con una terrina de conejo con alioli de azafrán y pesto de espinacas, sopa de cebollas (en versión licuada, con queso dambo), sabrosos ravioles de osobuco, y sorbete de frambuesas y menta en fresco contrapunto. Siempre hay opciones vegetarianas, pero la carne no podía faltar (Uruguay es el país

COCINA	★★★★
SERVICIO	★★★★
AMBIENTE	★★★★★

que más carne per cápita consume por año, nada menos que 100 kilos).

Los siete pasos implican un proceso más largo y detallado, pero con el mismo concepto.

Sashimi de vegetales sobre bloque de sal del Himalaya (finos cortes de zucchini, tomate y zanahoria), crema de zucchini fresquísimo, de sabor muy presente (homenaje a los horticultores de la zona), huevo a baja temperatura con emulsión de pimientos y rabanitos encurtidos, reconfortante risotto de quinua con pimientos, cordero prensado, una de las especialidades de Molteni, un experto en el uso del horno de barro y de postre,

sopa de chocolate con almendras, textura de verbena y frutos rojos.

Río Ancho tiene una gran cantidad de programas por el día, con traslados desde el puerto y todos los servicios y comidas incluidos. También puede optar por pasar la noche en alguna de sus tres habitaciones. El desayuno incluye frutas, panes, mermeladas caseiras y, otro inevitable detalle uruguayo, mate. Despertar mirando el río es una bendición. Una caminata por la playa antes de volver al mundanal ruido, una garantía de cambio de chip.

ESCAPADA SABROSA.

Propuesta gastronómica en 3 o 7 pasos con productos de estación.

FOTOS: GENTILEZA "RÍO ANCHO - GOURMET LODGE".

VINOS



PHEBUS MALBEC 2013. Fabre Montmayou Wines.

Luján de Cuyo, Mendoza. Color rojo vivaz con bordes violetas. Intenso aroma a frutas y toques florales. Persistente en boca, con taninos dulces. Alcohol 14.5%. Maride con carnes a la parrilla y pastas. Precio sugerido: \$ 57.



SOPHENIA SYNTHESIS SAUVIGNON BLANC

2014. Finca Sopenhnia. Gualtallary, Tupungato, Mendoza. 100% Sauvignon-Blanc. Aromas cítricos, pomelo rosado, maracuyá, lima con una interesante nota de ruda. Sabores intensos y concentrados. Alcohol 12%. Maride con cocina del sudeste asiático. Precio sugerido: \$ 200.



BRESSIA ROYALE BRUT NATURE. Bressia

Casa de Vinos. Tupungato, Mendoza. Vino espumoso de Chardonnay y Pinot Noir elaborado y fermentado en botella. Tono dorado, burbujas finísimas. Aromas a frutos tropicales y cítricos, con presencia de pan tostado y coco. En boca es fino, armónico, particular y tradicional a la vez. Alcohol 12%. Beba como aperitivo. Precio sugerido: \$ 365.

RELACIÓN PRECIO/CALIDAD



Excelente Muy Buena Buena Regular Mala

