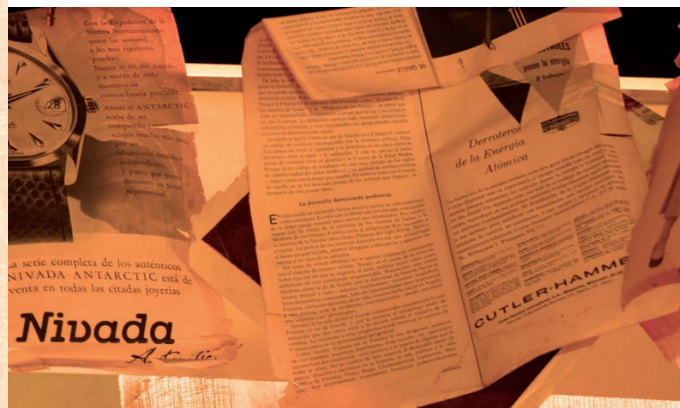


VIAJE AL PAÍS DE LOS AFECTOS

POR JUAN CARLOS MARADDÓN.

FOTOS DE AGOSTINA ROSSO.

**Para romper con tanta
virtualidad aséptica,
Paula Massuh se puso
el delantal y cocinó
este lugar que parece
salido de un cuento
fantástico. La sensación
que invade a los comensales
remite a aquellos tiempos
dorados, en los que
la gastronomía llamaba
a las cosas por su nombre.
Una época en la que
las urgencias no impedían
disfrutar del placer de
un plato artesanal.**



En los años sesenta, Disneylandia quedaba demasiado lejos. Tal vez por eso, vivir entre latas de galletas, recipientes con dulce de leche y conservadoras de helados era un sueño de pibe. Y yo tuve la suerte de habitar ese mundo soñado durante cuatro años, que fue el tiempo que duró el emprendimiento comercial más exitoso de mi vieja: el almacén El Horóscopo.

Cuenta la leyenda que un día ella leyó en la revista Para Ti lo que el futuro le deparaba a su signo. Y cuando llegó a la parte en que le vaticinaban que iba a poner un negocio, no pudo evitar reírse a carcajadas. Pero después, cuando se lo comentó a su mejor amiga, las risas dieron paso a la reflexión. No estaba tan mal la idea de poner un negocio que permitiera a estas dos "amas de casa" independizarse económicamente de sus maridos.

Como mi vieja era artesana repostera y su amiga era especialista en empanadas y carnes mechadas, el asunto estaba cantado. Iban a poner un almacén/rotisería y se llamaría, por supuesto, El Horóscopo. Yo, que entonces tenía tres años, no podía adivinar en ese momento que aprendería lo que es la felicidad entre esos mostradores, entre esas mesas de amasar, entre esas conservadoras llenas de palito, bombón, helado.

Mucho, muchísimo tiempo después de aquellas correrías, entrar a Cundeamor, en la esquina de Ricchieri con De la Estación, me invita a remontarme a esas épocas lejanas, cuando para alcanzar el objeto deseado sólo bastaba pararse sobre una silla.

Encima de la mesada, se despliegan exquisiteces dulces que se roban todas las miradas. En las estanterías, mientras tanto, los objetos se disponen de una manera aparentemente negligé. Radios antiguas, botellas de aperitivos y envases de té conviven con las latas de galletitas y las cajas de dulce de leche que vectorizan los recuerdos hacia las zonas más golosas del inconsciente.

El emprendimiento está cumpliendo tres años desde su inauguración, pero los clientes son recibidos con la amabilidad y la dedicación del negocio que abre por primera vez. Mesas y sillas, manteles y vajilla semejan los de aquellos restaurantes de pueblo chico. Claro que, a poco de recorrer con la vista las opciones del menú, esa primera impresión de la estética rústica gira 180 grados. A precios para nada exorbitantes, se abre ante los ojos del comensal un abanico de opciones que va desde la clásica milanesa napolitana con papas fritas a caballo hasta el lomito de atún.

Mientras la música de los Rolling Stones y los Beatles es traducida por los parlantes al idioma de la bossa nova, elijo y pido una empanada gallega, que no llega sola sino en compañía de una ensalada de tomate, lechuga y zanahoria rallada. Antes, como una entrada al paraíso del arte cu-



linario, nos han hecho probar una salsa untada en el pan casero, y un aperitivo Cynar, exquisito brebaje italiano a base de hierbas.

OASIS

Paula Massuh, responsable de este oasis gastronómico, se mantiene firme en las convicciones que la llevaron a abrir Cundeamor: combinar la vanguardia con los sabores tradicionales de la comida artesanal. Armada de esos ingredientes, más su cultivado talento para estas lides, se las ingenia para sostener y desarrollar un emprendimiento que, como su nombre lo indica, no deja que lo lucrativo oculte lo afectivo. Y eso, más allá de lo que aconsejen los gurúes del marketing, es algo que sigue funcionando.

La sensación es que la comida y la bebida fueron elaboradas pensando en cada una de las personas que se reparten en las mesas del lugar. Que todo es casero, que nada es artificial, que nada es virtual. Hasta el punto que, al utilizar telefonía celular en Cundeamor, uno experimenta una culpa sacrílega.

Por ese afán de profundizar las relaciones humanas, Paula pone límites a su servicio de catering. "No más de 50 personas", sentencia. Ese es el tope para el servicio que Cundeamor presta a domicilio. Y es que más allá de esa cifra, parece que las proporciones se extravían y se pierde el componente afectivo, capaz de otorgarle el sabor característico a los productos de esta marca.

Después del almuerzo, estoy tentado de asomarme a la cocina. Pero a último momento me detiene una especie de temor al absurdo y, tras despedirme, me retiro en busca de un taxi. No sé por qué no lo hice. No sé por qué no saludé a mi vieja y a su amiga que, seguramente, estaban como siempre allí, al lado del horno, esperando que algo exquisito aparezca de esa galera como por arte de magia. 🍷

Coordenadas

Cundeamor, víveres del alma.
Avenida Ricchieri 2716, Barrio Jardín.
Abierto de lunes a sábado de 8 a 21
y domingos de 9 a 13.
Reservas al (0351) 4672063.



CUNDEAMOR

