

15

AZCUÉNAGA

Fundado en 1880 como pueblo ferroviario, su declive comenzó justamente al cumplirse el centenario, cuando el tren dejó de pasar. Hoy despunta como un incipiente polo gourmet en alza.

» El tiempo vuelve a detenerse en Azcuénaga, nacido como tantos pueblos de la zona en torno al ferrocarril. Unas pocas calles de tierra, una antigua iglesia cuyo altar fue traído de Zaragoza en 1907, y donde paró el Cura Brochero en alguno de sus viajes camino a Luján; y eso parecería ser todo. Pero el centro de atracción del pueblo es, créase o no, la buena cocina. Frente a la vieja estación está la “calle de los boliches”: son –por ahora– tres, cada uno con su historia y su personalidad. Es tan difícil elegir que habría que ir en tres ocasiones diferentes para disfrutar de cada uno de ellos.

La Porteña, vieja sastrería de Azcuénaga, propiedad de los abuelos de Analía Capecchi, es el primero. Recibe con empanadas, pastas, escabeches y fiambres caseros. Su dueña actual lo atiende junto a sus padres y su hijo menor. Allí conservan, entre otros objetos, la mesa de corte de trajes y la maravillosa colección de vajilla de porcelana traída desde Italia hace tres generaciones.

Otra opción es **La Casona de Toto**: un túnel en el tiempo atendido por sus propios dueños, Gladys y Toto. Paredes cargadas con todo tipo de objetos, cuadros, fotos sepia, antiguos relojes y lámparas a querosén colgantes, llaves de todas las épocas y herraduras, imágenes religiosas, un mantel pintado por Molina Campos

en 1936, y hasta una foto de Borges, todo junto y puesto *à la sans façon*. Aquí funcionó el primer boliche de copas del pueblo, conocido como *Pobre Diablo*.

El **Almacén CT & CIA** necesita, por sí solo, más de una visita. El chef, Juan Manuel Coarasa, es uno de los diez hermanos que hoy llevan adelante este sueño familiar. La historia se remonta a 1900 cuando un tío, dueño de la famosa Casa Terrén, almacén de Ramos Generales que abastecía toda la zona de Giles y alrededores, trajo al abuelo Coarasa desde Europa a trabajar en este local. Cuando tiempo después cerró, la familia se desvinculó del mismo y el lugar entero fue rematado.

En los 90, mientras el pueblo comenzaba a languidecer por el cierre del ferrocarril, el padre de los diez hermanos tomó posesión del edificio y pudo recuperar el predio definitivamente en 1994. Al morir, y en memoria suya, los hermanos decidieron devolverle la vida al lugar abriendo un restaurante, y lo han logrado con tal éxito que es uno de los más concurridos de toda la zona.

En Azcuénaga, la posibilidad de alojarse es todavía muy nueva: está la flamante casa de Mini Gatti *El árbol caído* y la opción de alquilar la chacra *San Pedro*, ideal para pasar un fin de semana tranquilo entre amigos. Son dos casas, con entradas totalmente independientes, una con capacidad para diez, y otra para seis personas. «

- 1 El cocinero de *El Almacén CT & Cía.*
- 2 *Chacra San Pedro*, casa de alquiler.
- 3 La estación de Azcuénaga, el alma del pueblo.
- 4 *La Casona de Toto.*



Datos útiles

La Porteña Av. Pedro Terrén (frente a la estación). T: (02325) 44-0449/ 49-1019. Menús: Una empanada más plato principal **\$70**. Escabeches, una empanada, fiambres y un plato principal, más postre **\$120**.

La Casona de Toto Av. Pedro Terrén s/n. T: (02325) 49-1048. C: (02324) 15 54-9677. casonadetoto@hotmail.com

El Almacén CT & CIA Av. Terrén esq. Julia Vildosola. T: (02325) 49-1054. www.facebook.com/AlmacenCTyCia
www.elalmacenct.com

Aunque la carta es variada y amplia, el fuerte es la parrilla. Los platos se segmentan por cantidad de comensales “a lo pobre” (para dos), “a lo muy pobre” (para 4), “a lo Coarasa” (para seis personas). Y van desde **\$50 a \$150** pesos por persona. Abierto de viernes a domingos por la noche. Sábados, domingos y feriados al mediodía.

Chacra San Pedro C: (011) 15 4193-6647. Fede803@hotmail.com (Federico Cooke).

Chacra situada en un entorno de ocho hectáreas en pleno campo, a sólo 5 km de Azcuénaga. Una de las casas es la casona principal de la estancia, reciclada con buen gusto, muy amplia y luminosa, con cuatro habitaciones y tres baños. La otra, hecha a nuevo e inaugurada este verano, está decorada con un exquisito estilo. Tiene tres habitaciones y dos baños. Ambas están totalmente equipadas, cuentan con servicio de limpieza y ropa blanca. Fin de semana casa grande: 2 noches/ 2 días **\$4.800**. Fin de semana casa chica: 2 noches/2 días **\$3.800**. Consulte por tarifas promocionales entre semana.

El Árbol Caído Pedro Sillón entre La Olvidada y Elena Ham. T: (02325) 49-1024.

mini.gatti@gmail.com Alojamiento rural en casa de Mini. Es sencilla, con jardín y una huerta orgánica. **\$170** por persona con desayuno.