

# UNA PARRILLA

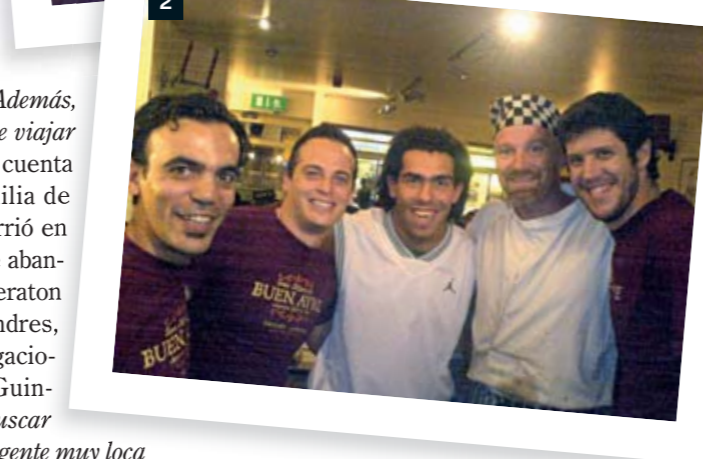
**El asador argentino que triunfa en Londres.** John Rattagan es el dueño de *Buen Ayre*, una parrilla elegida por los famosos, ubicada en la zona más *trendy* de la ciudad. ¿El menú? Bien nuestro: empanadas, choripán, carne, vinos *Made in Argentina* y, de postre, clásicos como el flan o los panqueques con dulce de leche.

textos MARIA EUGENIA SIDOTI fotos GENTILEZA BUEN AYRE

Un aplauso para el *grill man*? No. Según John Rattagan (44) —un argentino que triunfa haciendo asados en la parrilla más *cool* de Londres— se dice asador en Argentina, en la China y en Inglaterra también. A lo sumo —explica— cada tanto le dicen “*asadour*”. “No hay una denominación para el que hace el asado. No existen los parrilleros como se los conoce en Argentina”, cuenta este especialista en el ritual criollo que cautiva a la gastronomía inglesa. *Buen Ayre* se llama su parrilla, un restaurante con espíritu porteño ubicado en *Broadway Market*, considerada la calle más *trendy* de Londres, localizada en Hackney, una de sus zonas más postergadas en el pasado. “Ahora es el lugar para ver y ser visto”, define Rattagan, que abrió la parrilla en 2004 y, desde entonces, brinda un menú muy argentino: empanadas caseras, choripán, vacío, bifés, ensaladas y lengua a la vinagreta, panqueques de dulce de leche y flan son algunos de los platos. “Soy el mayor de seis hermanos y siempre me tocaba hacer el asado. Me preguntaba cómo era posible que no hubiera una parrilla auténticamente argentina en Inglaterra”, dice y aclara que, si bien existían otros restaurantes que se presentaban como de “*Argentine meat*”, su cocina era a gas y sus dueños no tenían un pelo de argentinos. “Ser los primeros nos dio mucha cobertura. De a poco, empezamos a salir en todas las guías. Y ahora es un lugar de culto”, asegura, orgulloso, y reconoce que ya pasaron por él varias *celebrities*: el actor Sam Neill, Neil Tennant —cantante del grupo *Pet Shop Boys*—, los cineastas David Cronenberg y Fernando Meirelles, el aporoteñado Viggo Mortensen, nuestro Carlos Tevez y hasta la nominada al Oscar Keira Knightley. “*Carlitos vino con su mujer y su hija. Se sacó fotos con todos y, para*

*hacerlo sentir como en casa, le pusimos un tema de su banda. Es muy tímido, todo el tiempo andaba de la mano de su beba por todo el restaurante. No tiene ínfulas ni delirios de grandeza, por eso todos lo quieren. ¡Y mucho más yo que soy de Boca!*”, dice. Sobre Knightley observa: “*Todo el tiempo trató de pasar desapercibida. Estaba vestida muy casual, así nomás. Cenó con Matthew Macfadyen, su compañero de Pride and Prejudice y los dos pidieron bifés anchos. ¡Después todo el mundo me preguntaba si ella había comido!*”.

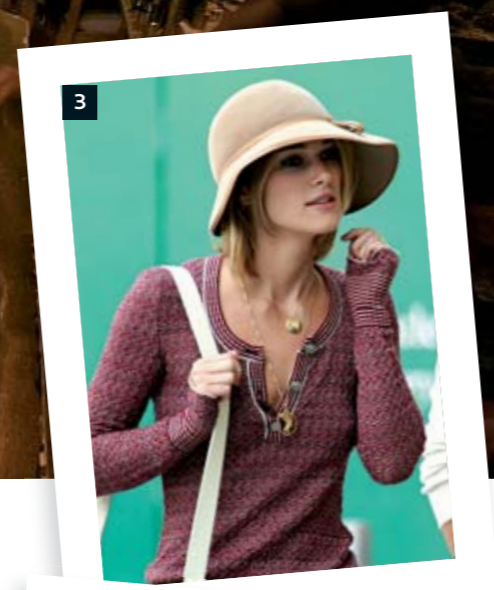
**SEÑORITO INGLÉS.** “*Me fui de la Argentina en 1990. Mi mamá es irlandesa y yo tenía pasaporte de la Comunidad Europea. Además, con 25 años, andaba con ganas de viajar un poco antes de sentar cabeza*”, cuenta este descendiente de una familia de chacareros cuya infancia transcurrió en San Antonio de Areco. Antes de abandonar el país, trabajó para el Sheraton Buenos Aires y, una vez en Londres, comenzó a elaborar las investigaciones del Libro de los Récords Guinness. “*Mi trabajo consistía en buscar casos. Te puedo asegurar que hay gente muy loca en este mundo. Había un colombiano que llamaba siempre porque quería cruzar todo el país en una moto sin agarrarse del manubrio. Yo le decía que eso estaba prohibido, pero él seguía insistiendo*”, recuerda. Luego, durante años, fue el parrillero voluntario de *The Anglo Argentine*



**Aplauso para el asador.** John Rattagan (44) es argentino y vive en Inglaterra desde 1990. Su parrilla *Buen Ayre* es elegida por famosos. **1.** Junto al director David Cronenberg. **2.** Todo el staff de la parrilla rendido a los pies de Carlitos Tévez.

# VERY BRITISH





**Made in Argentina.**

**1.** El estilo del restaurante es bien porteño y vende productos argentinos. **2.** La parrilla, vedette del lugar, está ubicada en el centro del salón. **3.** Keira Knightley es otra de las celebrities fan de Buen Ayre. **4.** Junto al actor Viggo Mortensen, fanático del asado y de San Lorenzo.

*Society*, una comunidad de intercambio cultural paquetísima, que organiza un asado multitudinario en las afueras de Londres todos los años. Pero el éxito le llegó de la mano de “Cacho Gómez”, un personaje que inventó para crear la mística: “A un amigo le habían dado el catering de un pub muy grande. Entonces me invitó a hacer platos argentinos. Para promocionarlo inventé ese personaje, supuestamente excolectivero de Merlo que además estaba ilegal. Junté todas las direcciones de correo electrónico de argentinos que pude y comencé a enviar

*mails. ¡Tuvo un éxito bárbaro! Al final Cacho se convirtió en una leyenda, y entonces la gente venía a saludarme creyendo que yo realmente era él –evoca y dice que hoy el 99% de su clientela es inglesa–. Yo tenía un prejuicio con los gustos culinarios ingleses, no creí que íbamos a tener tanta popularidad. Nuestro objetivo principal fue abrir una parrilla de barrio en Londres. El espacio es muy simple: paredes cubiertas de espejos, mesas y sillas de madera. La parrilla está en el medio del salón para que se vea desde todas partes. Me gusta hacer los asados yo mismo y eso*

*atrae a la gente: quieren que el dueño esté ahí, que charle con ellos mientras transpira al lado del fuego”, resume Rattagan y concluye: “Es un lugar súper informal, con mucho bochinche. Pasamos tango, folklore y rock nacional. Mucha gente viene a celebrar su cumpleaños porque les regalamos una torta y les cantamos al soplar la velita. Otros lugares son más fríos. Acá, en cambio, tenemos un espíritu familiar, muy al estilo argentino”. ¿Los precios? Un lomo con guarnición cuesta 22 libras, \$ 136 pesos argentinos, aproximadamente. Very british. □*