

Ideas para asadores

Llegó el calor y, con él, las ganas de que todo transcurra al aire libre. Los hombres se ponen la camiseta de "grandes asadores" y se esmeran para lograr su merecido aplauso. En esta nota, propuestas para fanáticos de las brasas que quieran renovar lo que tienen o agregar lo que les falta.

Texto y fotos: Victoria Gradín



HORNOS DE BARRO "Transportables"

Norberto Seoane se dedica a construir hornos de barro familiares desde hace nueve años. La idea surgió después de que hizo un horno para su casa. Le salió tan bien, que todo el mundo lo alentó para que los vendiera. *"Antes trabajaba como barman, fotógrafo y hacía hornos para pizzerías y restaurantes"*, relata.

Este trabajo requiere mucho tiempo, dedicación y como a Norberto no le seducía la idea de pasar tantas horas en la casa de los clientes, se le ocurrió que podría armarlos en su taller y luego transportarlos.

Si bien los hornos pesan alrededor de 400 kilos y su colocación requiere suficiente ancho para poder pasarlo, este sistema permite tener un horno de barro tradicional en media hora. "Así evito tener que transportar barro y ladrillos por días, con todo lo que esto implica: incomodidad, suciedad y espera", destaca.

Diseño de avanzada

A medida que pasaron los años, adquirió más experiencia y se fue perfeccionando en el oficio: primero les agregó el piso para pizza a la piedra, luego la capa hidrófuga que impide que entre el agua de lluvia y, por último, le adaptó un quemador de gas. *"El quemador fue todo un hallazgo, ya que utilizarlo de este modo es muy práctico y sencillo -detalla-. Así el horno queda dual y puede usarse tanto a gas como a leña"*.

La medida estándar para uso familiar es de 1 m de diámetro. Los construye sobre una base de hormigón con una argolla en cada esquina, para poder levantarlos y moverlos. Usa ladrillos comunes, barro para la bóveda y ladrillos de vista pulidos para el piso. La puerta está hecha sobre un chapón de hierro de 3 mm de espesor.

"Un horno de barro en una casa representa calidez y una gran actitud de anfitrión -confiesa-. Me da mucho placer saber que en cientos de casas hay un horno mío y que cocinan asiduamente en ellos".

Precio: \$1.200 (incluye flete y colocación)

Dirección del obrador: Ruta 205. Km 35.500, Ezeiza.

Tel: 4398-0149

E-mail: hornosdebarro@hotmail.com

Web: www.hornosdebarro.8k.com



20% de descuento - Noviembre 2006



LA RONDA AL FUEGO “Un valioso ritual”

Desde la antigüedad, permanecer en grupo alrededor del fuego formó parte importante de la estructura de las comunidades. Para calentarse, cocinar o iluminar, el círculo junto al fuego era considerado un valioso ritual. Si bien la modernidad nos alejó de esta costumbre, éste es un rito que aún se sostiene y al que casi nadie puede resistirse.

Los precursores de este emprendimiento son **Nacho Durañona**, artista plástico, y **Esteban Duarte**, artista escultor. Ambos se dedican a la producción de espacios para eventos y vuelcan parte de su genialidad en esta actividad.

“El año pasado armamos un evento para una muestra de Molina Campos y quisimos hacer una rueda matera”, cuenta Nacho. “Con Esteban la diseñamos, la armamos y nos quedó alucinante”, agrega.

El concepto era **crear un objeto que funcionara como matera, parrilla, asador o fogón, con el valor agregado de que no rompiera el pasto.** Fueron tantos los elogios recibidos durante el evento que se dieron cuenta de que tenían en sus manos un producto novedoso y muy estético.

“La rueda es de hierro y la medida estándar es de 1,20 m de diámetro. Tiene cuatro patas, una parrilla y, desde ya, el caño para asador”, explica.

Parte de un todo

Es importante destacar que las parrillas son móviles y que las medidas varían según la necesidad. Ideales para grandes anfitriones, ya que suman estética y calidez a cualquier reunión, y une a los grupos más heterogéneos.

“Nuestras parrillas están dirigidas a todos los que les gusta juntarse alrededor de un fuego, es decir, a casi todo el mundo”, declara. “Para nosotros esta actividad es algo diferente, novedoso y práctico, que convive perfectamente con nuestro trabajo”.

Precios: Entre \$650 y \$800 (depende el tamaño)

Dirección: Carlos Gardel
1781 – Boulogne.

Tel: 4737-8861 /
(15) 5228-1384

E-mail:
nachoraspa@gmail.com
info@achavalsmart.com.ar

Web:
www.achavalsmart.com.ar



20% de descuento - Noviembre 2006



SLOW FOOD

“Una forma de vida”

Georgie Seligmann es un artesano del adobe. Arrancó hace veinte años cocinando en hornos de barro y desde hace diez también se dedica a fabricarlos.

La idea surgió cuando un amigo le construyó un horno en su casa como regalo de casamiento y, si bien antes se dedicaba a la náutica, en ese momento su vida dio un vuelco. *“El horno de barro es un integrante más de la familia -declara-. Mi propuesta tiene que ver con cocinar más en casa, juntarse con amigos a su alrededor, en definitiva, cambiar el fast food por el slow food”.*

Construye artesanalmente los hornos en el lugar que le pidan. Lo hace con adobe, ladrillos, arcilla, arena, chimenea de hierro, cobertura para que no le entre el agua y un piso de piedra. *“La puerta es de fundición y tiene un diseño mío, que le da un toque personal -explica-. Las bases del horno van variando de acuerdo con el estilo de la casa, pueden ser en forma de aljibe o con postes por ejemplo”.*

Precios:

\$1500 (aproximadamente)

Tel: 4792-7959

Cel: (15) 5011-6308

E-mail: info@hornosdeadobe.com.ar

Web: www.hornosdeadobe.com.ar

Clases de cocina y catering

Cada vez que termina un horno, les enseña a los dueños de casa cómo funciona, cómo calcular los tiempos de cocción y comparte con ellos la infinita cantidad de recetas que acumuló a lo largo de estos años. *“Hace unos meses un cliente me pidió que le cocinara para su cumpleaños y ahí se me ocurrió hacerlo para eventos. Preparo perniles macerados que se cocinan durante diez horas en el horno de barro, con leñas aromáticas (laurel-mora) y los acompaño con verduras y panes saborizados”,* detalla.

Apoyo para cocinar en un disco de arado

El Marroquí (apoyo para disco de arado) es un invento de Georgie inspirado en las cocinas utilizadas en el norte de África, adaptado para que pueda utilizarse con discos de arado, paelleras, parrillas o marmitas. Están hechos también de adobe y son el complemento ideal para el horno de barro. *“Hace unos años construí uno en una posada en el Delta y cuando volví descubrí que los isleños se estaban construyendo sus propios marroquies -cuenta satisfecho-. Nunca los habían visto y les pareció una forma novedosa, cómoda y económica de cocinar a leña”.*



20% de descuento - Noviembre 2006

UAPA! "Especial para meticulosos"

Gabriela Soler y **Javier Cotelo** (diseñadores industriales) formaron Cyan Diseño, un emprendimiento dedicado a la realización de diversos proyectos (producto industrial, equipamiento, *packaging*, envases, interiorismo pop, *displays*, imagen corporativa). *"En Cyan trabajamos desde la generación del concepto del producto, hasta su desarrollo y producción"*, explica Gabriela.

Entusiasmados con la idea de desarrollar un producto innovador, y a raíz de una necesidad personal, se propusieron diseñar **una parrilla con valores de diseño y calidad, que no fuera fija ni empotrada, sino un objeto móvil y transportable.**

"El eje del diseño pasó por darle practicidad a la parrilla, desde el momento de hacer el fuego, hasta cuando se sirven las últimas porciones de asado. También tuvimos en cuenta el tema de la limpieza una vez utilizada", comenta.

Quisieron cambiar la estética de la parrilla, acercándola conceptualmente hacia un objeto para cocinar. Su consigna fue lograr un diseño sencillo, elegante y multimaterial.

Cómoda y movable

UAPA! mide 90 cm de largo, 55 cm de ancho y 82 cm de alto, cuenta con un cajón deslizante para brasas, una mesada de mármol blanco, un pequeño deck de madera para apoyar elementos auxiliares y, además, un cajón para guardar utensilios.

"Otro punto interesante es que tiene buenas ruedas (con freno), que permiten movilizarla sin esfuerzos y acercarla a la mesa, aun mientras se está elaborando el asado", destaca.

Tiene una imagen contemporánea y cuidadas líneas de diseño. Es ideal para terrazas, patios o jardines. *"También se usa mucho como parrilla anexa o auxiliar en estancias y servicios de catering, ya que acerca el asado al sitio a servir"*, enfatiza.

"Para nosotros esta actividad es una forma de vida. Somos diseñadores y nos apasiona lo que hacemos", remata. ●

Importante:

UAPA! fue seleccionada para formar parte del **Festival de Diseño de Buenos Aires "El diseño y la vida cotidiana"**, que se llevó a cabo durante la segunda quincena de octubre en el Centro Cultural Recoleta.

Precios: \$950 + IVA.

Tel: 4743-3165 / (15) 5374-9869

E-mail:

info@cyandesign.com.ar

Web:

www.cyandesign.com.ar



20% de descuento - Noviembre 2006