

TIERRA DE QUESOS

En el centro de Tandil, una antigua posta en la única esquina sin ochava de la ciudad, es hoy un restaurante de tradición e historia, sabores y aromas, amistad y familia. Desde 2009, también en Tigre.



TEXTO: MARÍA MULLEN | MARÍA MULLEN Y GENTILEZA ÉPOCA DE QUESOS



Si estás por Tandil...

Para quedarse: Brisas Serranas, Cabañas & Spa
www.brisasserranas.com.ar

Para visitar: Cerro y parador "El Centinela"
www.cerroelcentinela.com.ar

Restaurante de autor: "Trauun"
www.trauuncatering.blogspot.com

Por la calle 14 de Julio, en la intersección con San Martín, se asoma una casa de paredes blancas desgastadas. Por fuera, parece un viejo almacén de ramos generales, como esos que dan descanso y ofrecen una copa a la gente del campo, al final del día. Pero, en este caso, en vez de estar allí, en los solitarios caminos de tierra, sus cimientos reposan en medio de la ciudad, inamovibles en el tiempo.

Rodrigo Inza, uno de los responsables de **Época de Quesos**, sale al encuentro con una hospitalidad llamativa; en segundos hace sentir al visitante como un viejo amigo. Teresa, su madre y mentora del lugar, luego de interrumpir sus labores en la cocina, también se acerca para recibir a los comensales, mostrarles los distintos ambientes, contarles historias y anécdotas, y ayudar a elegir la mesa. Todo parece un canto de guitarra, un "síntanse como en su casa".

La especialidad de la casa

Quienes visitan "Época de Quesos" no pueden dejar de pedir una tradicional picada, acompañada de pan casero y galleta, y alguno de los deliciosos vinos de la carta. Una *fondue* también es una excelente opción para compartir. A modo de *souvenir*, un cuadernito negro imita la clásica "libreta del almacenero" y comparte con los comensales los secretos de la casa. Recetas para el hogar y consejos acerca de cómo cortar y conservar los distintos tipos de quesos.

Por las huellas de las carretas

Más allá del mostrador y del primer escenario, un recorrido por el interior de la casa



Datos útiles TANDIL

Dirección: 14 de Julio 604.

Días y horarios: todos los días, de 9 "hasta que se vaya el último".

Tel.: (02293) 448750 / 440267.

E-mail: tandil@epocadequesos.com

Web: www.epocadequesos.com



revela rincones ocultos, con salamandras encendidas, velas que se derriten en rústicas botellas y manteles de estampados y colores varios. Las mesas se distribuyen en lo que, antiguamente, eran las habitaciones, la cocina, el patio y el sótano. Hoy también se incluyen una *matera*, con el fuego siempre prendido para calentar la pava, y una amplia galería bajo una pérgola de flores, un aljibe y, al fondo, en el jardín, autos antiguos a modo de decoración.

El nacimiento del lugar se remonta a 1860, con la llegada de Ramón Santamarina, un español empresario y visionario, que fue fundamental en la conformación de Tandil. "En aquel entonces, viajar de Buenos Aires al Fuerte Independencia llevaba tres o cuatro meses de trayecto en carreta –relata Teresa–. Las postas eran el descanso necesario tras el viaje. Ésta, la Posta del Centro, fue edificada hace 150 años. En el sótano actual descansaban los arrieros; la sala mayor, hoy la *quesería*, era el despacho de bebidas. El patio, atravesado en aquel entonces por el Arroyo Blanco, se utilizaba para los caballos".

En 1920 el lugar fue adquirido por la familia Díez, los actuales propietarios, para conver-

Quienes lo visitan no pueden dejar de pedir una picada, acompañada de pan casero y galleta.

tirla en un almacén de ramos generales. Funcionó como tal hasta 1970 y, tras su cierre, la Municipalidad de Tandil lo declaró Monumento Histórico. Hacia 1995, fue cuando Teresa, vecina de Tandil, encontró este "pequeño paraíso" para comercializar sus quesos y otros productos.

Así fue como con su amiga Analía de Galbagni (decoradora), comenzaron a reciclar el lugar. "La casa era pura tierra, cosas sucias, toda venida abajo. Hace años que los chicos del barrio se metían a jugar a las escondidas. Sin embargo, mamá pudo imaginar lo que hoy es 'Época de Quesos' y trabajó duro para sacarlo adelante", cuenta Rodrigo.

Una frase de Teresa resume esos años de trabajo: "Éste lugar es como un hijo para mí". ○

Datos útiles TIGRE

Dirección: Los Eucaliptos y los Sauces, Puerto de Frutos, Mercados del Delta.

Días y horarios: de miércoles a domingos, de 10 a 19. Viernes, hasta la medianoche. Sábados, domingos y feriados, desde las 10 "hasta que haya gente en el Puerto".

Tel.: 4897-6176

E-mail: tigre@epocadequesos.com

-20%

PROMO TIGRIS: 20% DE DESCUENTO EN ÉPOCA DE QUESOS (TANDIL Y TIGRE) DURANTE SEPTIEMBRE DE 2010.