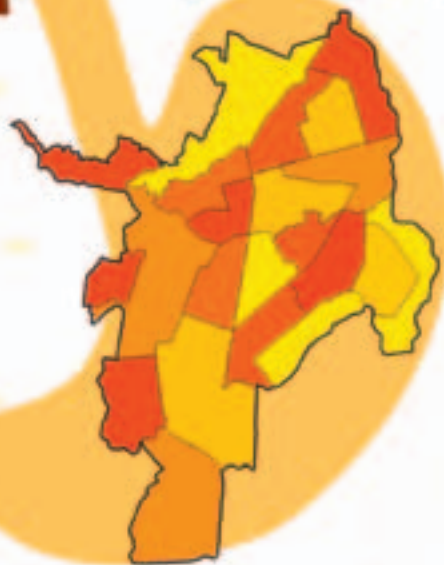




# PEQUEÑA GUÍA GASTRONÓMICA ALTERNATIVA DE CALI





Parece que ahora, para escribir sobre un restaurante o un expendio de alimentos pasados por un proceso de cocción y racionalización, se necesita tener en cuenta dos aspectos centrales: el ritual de socialización y la experiencia relacional de consumo del alimento. No importa si usted escribe para una revista académica o para una guía gastronómica no oficial de cualquier ciudad. Por lo tanto intentaremos ofrecer estas breves reseñas teniendo en cuenta las dos variables mencionadas anteriormente, las cuales en palabras menos socio-antropológicas remiten a la simple idea de que a un local de comida usted va a comer: porque la comida le sabe bueno y porque la va a pasar bueno. En los últimos años la cultura gastronómica en la ciudad de Cali se ha dinamizado hasta convertirse en una especie de hito a nivel nacional. Diferentes zonas de la ciudad han visto emerger restaurantes de todo tipo, sitios con una variada oferta que han ganado tanto reconocimiento como prestigio y que usted encontrará en cualquier guía turística. Sin embargo, en medio de este esplendor aparecen algunos espacios, no tan conocidos y en algunas ocasiones vecinos de los muy conocidos, que merecen ser comentados, presentados y reseñados como lugares que han ganado reconocimiento fuera del circuito oficial establecido por ese nuevo boom gastronómico y que, sobre todo, ofrecen una experiencia diferente. A continuación ponemos a consideración de usted, querido lector-comensal-gourmet-o-no, una pequeña relación de sitios que merecen ser descubiertos por su paladar y su bolsillo. Palabras más palabras menos: es posible que su salario salga menos lastimado que su estómago.

#### Precios por persona:



menos de \$10000



menos de \$20000



menos de \$30000

## Wander Burger

**Horario de atención:** lunes a domingo de 6 PM a 2 AM

**Dirección:** Diagonal 24 # 25-181 (Cerca a Comfandi del Prado)

**Historia del sitio:** 15 años de atención al público, antes se llamaba *Warner Burger* pero para evitar problemas con la productora cinematográfica prefirieron cambiar su nombre.

**Plato especial:** La hamburguesa y el perro caliente más grandes del occidente colombiano.

Comida callejera felinesca. Derroche y desproporción hecho hamburguesa, sándwich o perro caliente. La principal fortaleza de la comida de *Wander Burger* es su descomunal tamaño capaz de saciar las monchis (psicoactivadas o no) más severas. Cualquier epíteto -y mandíbula- se queda corto en la descripción de sus productos, hay que ver para creer. La longitud del perro caliente es tal que el pan lo fabrican a medida en Medellín y la hamburguesa no se queda atrás pues dibuja una esfera cercana a la de un balón de fútbol; el sabor de su oferta gastronómica no está por debajo de la usual comida rápida, siempre bañada en las típicas salsas multicolores. Ironía del destino o llamado a la contricción, frente a *Wander* están el *Cardio Gym* y la *Droguería Minerva*.



## La Tasca de San Nicolás

**Horario de atención:** lunes a viernes de 2 pm a 9 pm. Sábado de 11 am a 9 pm

**Dirección:** Carrera. 4 No. 19-16.

**Historia del sitio:** Fundado por doña Diana Loayza hace 12 años

**Plato especial:** Corazones de pollo asados con mucho amor.

“Nuestra única técnica es el amor”, fue la respuesta de la propietaria al ser interrogada sobre el secreto de sus asados. El lugar tiene una atención muy esmerada y sus productos no desmerecen el servicio. El aborrajado es delicioso, muy suave y de buen color, nada que ver con las masas deformes, amarillentas y grasosas que suelen encontrarse. Hasta donde nuestro sondeo gastronómico vitalicio nos deja ir, el chuzo de corazones de pollo es el plato exótico y exclusivo del menú: se trata de bombas cardiacas de unas proto-gallinas/gallos empaladas en la misma vara, una junto a la otra, abrazadas por el carbón y salteadas con chimichurri. Son la joya del repertorio que la tasca ofrece, un reto para los carnívoros y los entusiastas de la comida callejera. A diferencia de los corazones guisados, éstos son algo más secos ya que no hay tomate o cebolla que los acompañe, sino el chimichurri que junto a las brasas, complementan y realzan su sabor visceral al carbón.



## Empanadas El Templete

**Horario de atención:** domingos de 8 am a 12 pm

**Dirección:** Carrera 37 bis entre carrera séptima y novena.

**Historia del sitio:** 14 años de servicio a feligreses y herejes.

**Plato especial y único:** empanadas y champús.

Todos los domingos en la mañana, desde hace ya 14 años, en un costado del tradicional parque El Templete, se venden las mejores empanadas de Cali, según los feligreses de la iglesia y las almas enguayabadas que buscan sosiego para su deteriorado hígado. El sitio no es muy cómodo: lo más probable es que no haya libre alguna de las pocas sillas Rimax y usted tenga que comer sentado en el sardinel de los jardines del parque; igual los feligreses católicos y las almas enguayabadas deben recibir algún tipo de castigo. Las empanadas tienen el punto de crocancia (perdónese el neologismo) y la consistencia del guiso que hicieron pecar en la privacidad de su sacristía al convertido padre Gallo, antes párroco del lugar.





## Boccati

**Menú del medio día** (\$)

**Dirección:** Kra 3ª 2-17

**Horario de atención:** De lunes a sábado todos los medios días y en la noche hasta las 10:30 pm

**Historia del sitio:** Una tradición familiar de años dedicada a la pasta.

**Plato especial:** Salsa napolitana

Ubicado en el barrio El Peñón, *Boccati* condensa los valores culturales de nuestra ciudad, por tanto usted puede encontrar una dama de buen apellido comentando su último viaje a Estambul o simplemente deleitarse escuchando el discurso de un estudiante universitario que intenta ligar alguna chica echando mano del último suspiro de sus ahorros.

El restaurante tiene por especialidad la pasta, la cual es servida de acuerdo a la sugerencia del propietario. El mobiliario del restaurante es capaz de sintetizar el sentido digno de la improvisación y el decoro, por lo que en algún momento la dama de buen apellido y el estudiante varado pueden estrechar lazos compartiendo un plato de pasta larga en medio de la deliciosa salsa napolitana – especialidad de la casa-.

Finalmente es justo resaltar el menú del medio día, que por un precio módico, ofrece opciones tan interesantes como *zuchinne* al horno, champiñones a la griega, *bruscheta* y variadas opciones de pasta como plato fuerte.



## Donde Fabito

**Dirección:** Plaza de Mercado Barrio el Porvenir

**Horario de atención:** jueves a sábado de 9 pm a 2 am

**Historia:** 27 años de atención al público en medio de la galería

**Plato especial:** Chuleta XXL (comen cuatro) y carne encebollada

El recorrido nocturno para acceder donde Fabito deja al desnudo un lugar que en el día bulle y que después del cierre se torna tranquilo, casi muerto. En nuestra visita tan sólo rompía la soledad, una niña que ayudaba a su padre a sacar las tripas de un cerdo, preparando seguramente la venta del día siguiente. La escena surrealista eclipsaba todos los sentidos, las cabezas de res en el suelo y las hileras de cerdos colgados sobre las mesas de corte eran un decorado único, destacado por los elevados tubos de neón que bañaban los blancos azulejos con una enfermiza luz de morgue. Para volver a la realidad el anfitrión nos ofreció carne encebollada y chuleta. La última fue la elegida. Precedida por un plato colmado de delicado arroz blanco, ensalada de cebolla y tajadas de plátano maduro; la enorme sábana de carne bañada en la mezcla de huevo y harina de pan fue sumergida en aceite con toda la experticia de Fabito. Pasado el tiempo razonable para que la masa de carne estuviera lista, el cocinero la extrajo y la extendió sobre una larga tabla exhibiendo sin pudor toda su monstruosa, exuberante y deliciosa majestuosidad. Carne de cerdo magra y consistente, nada de pliegues ni texturas dudosas, dirigido a satisfacer las expectativas gastronómicas de un público que sabe lo que va a encontrar en esa plaza de mercado cerca de la media noche.





## Litany

**Dirección:** Calle 15 AN # 9N- 35

**Horario de atención:** lunes a jueves de 11am a 3 pm y de 6 pm a 11 pm. Viernes de 11am a 4pm. Sábados de 11am a 3pm y de 6pm a 1am

**Plato especial:** Mixto de carne o vegetariano

Aunque ubicado en el barrio Granada, *Litany* presenta una relación calidad-precio muy atractiva. Su propietaria Malaky Alil Ghattas lleva más de cinco años ofreciendo comida árabe a la ciudad. Los platos, como es costumbre, se pueden compartir. El especial vegetariano incluye las clásicas delicias libanesas como *falafel*, *babaganush*, *hummus*, *tabbule*, *fatush* y los deliciosos envueltos en hojas de parra. Para los que quieren carne están los clásicos kippes y los platos de pollo y cordero. Hay que agradecer a Alá que Malaky por principios no puede vender licor, eso sí el comensal está autorizado a llevar su propio vino, sin un costo extra, lo que sin duda redonda positivamente en el presupuesto.



## El Horno de Gregorio

**Dirección:** Carrera 25 # 3-65

**Horario de atención:** lunes a domingo de 12 pm a 3 pm y de 6 pm a 11 pm

**Historia del sitio:** preguntar al dueño

**Plato especial:** preguntar al dueño

Lugar que a nuestro juicio –y de manera comprobada- puede servir para quedar bien con la suegra, toda vez que ella esté abierta a las sorpresas y tenga cierta idea flexible de las nociones de paciencia y curiosidad. *El horno de Gregorio* es atendido por su propietario e ideólogo: Gregorio Lynch. Los platos ofrecidos se destacan por el discurso con el que el chef (es antropólogo) sazona la presentación de los mismos. Su carta recorre de manera truculenta diferentes sabores y presentaciones. Fiel representante de esta apuesta gastronómica es el afamado “Sándwich de sobrebarriga”, el cual usted puede degustar mientras su suegra trata de lidiar con una “Hamburguesa de trucha”, todo dispuesto en un viejo comedor familiar que le brinda ese toque in-descifrable al lugar. Sin embargo Lynch se aventura también con una oferta aparentemente convencional y sale airoso; pizzas como la “Rustica” y la “Primavera” son apenas el principio de la creatividad que sale de su horno. El secreto puede ser los tomates macerados con sal marina, aceite de oliva y especias. No deje de preguntar por la variedad de panes con romero o cebolla entre otros.





## Panadería La Real

**Dirección:** Calle 23N # 6 AN 38

**Horario de atención:** lunes a sábado de 7 am a 7 pm

**Historia del sitio:** En distintas localizaciones, 30 de años de atención al público nórdico-tropical

Según los conocedores, la repostería y panadería danesa son ejemplo de excelencia, delicadeza y calidad. Por estas razones es motivo de orgullo para los caleños contar con la “Panadería Real”, establecimiento dedicado a la preservación de las prácticas pasteleras danesas. La panadería es atendida por su propietaria, una distinguida dama antioqueña que supo convivir con un aventurero danés en la mitad del trópico. En medio de esta historia, que ya sabe a culebrón, aparecen una serie de productos elaborados con toda la práctica y la nostalgia del caso: rollitos de canela, rollos de helado con trozos de fruta y unas milhojas que harían recobrar la cordura al mismísimo Lars Von Trier.



Y hablando de dulce no queríamos dejar de mencionar, en una tesitura más criolla, las cucas de las monjitas de San Antonio, negras delicias azucaradas que por su prestigio han sido ingrediente de una de las creaciones de la afamada chef Leonor Espinosa. Justo al costado izquierdo de la iglesia está una pequeña tienda donde las religiosas venden refrigerios y meriendas. Para evitar suspicacias se recomienda preguntar a las hermanas por las “galletitas dulces”.

Por último decir que si de una verdadera alternativa gastronómica se trata, existe la leyenda de un chef absolutamente extraordinario que según rumores vive en Dapa y atiende exclusivamente a comensales que vienen, incluso del exterior. Aunque preguntamos a varias personas del sector nadie nos supo dar información concreta, todos coinciden en destacar la leyenda del tal Oli Boyle y subrayan lo inaccesible de su mesa. Se dice que es hijo de un capitán de la armada Inglesa y una cocinera cartagenera de nombre desconocido. Una pequeña información sobre Oliverio Raimundo Boyle se puede recabar en la Wikipedia pero a decir verdad no hay mucho. Agradeceríamos al lector que tenga alguna referencia más amplia, que la hiciera llegar a esta revista.

## Un equipo digno de Michelin

*(por lo de las llantas)*

El heterogéneo grupo de críticos estuvo conformado por el sociólogo experto en boleros y arrabal, **Mauricio Guerrero**, quien aportó a las reseñas una mirada realista que oscilaba entre la etnografía y la anarquía. También participó **Joaquín Llorca**, arquitecto de título y diletante profesional que esta vez, además de su escéptico paladar, condujo el VW rojo modelo '66 que transportó los otros dos aparatos digestivos ambulantes. Por último, pero no menos importante, colaboró **David Muñoz**, el más joven y audaz del grupo, estudiante de Ciencia política y conocedor como pocos de la comida callejera, quien posee la sangre fría para no inmutarse ante la música más ruidosa o el bocado más escabroso.

