

Gourmet rico, gourmet pobre

POR BERNARDO JUSID. Tanto con la billetera más ancha como con la caja chica adelgazada, se puede conquistar un corazón seduciendo a un paladar.

Hipótesis A: +400

Tu billetera está tan abultada que no entra en el bolsillo (acabás de cobrar sueldo, aguinaldo, premios, una herencia de tu tatarabuelo y tu amigo te devolvió esa plata que le prestaste en el 2001). Decidís que antes de que desaparezca te vas a dar un gustazo, lo merecés. Mágicamente aparecen esos ojos verdes que te quiebran el alma, la invitás a cenar, ¡acepta! (ecuación perfecta).

Llamás desesperado a tu amigo el gourmet, describís tu amor por esos ojos con minuciosidad de oftalmólogo, le pedís que te recomiende lo mejor; piensa, analiza, conjuga variables y esgrime cual matemático loco: San Honorato. Listo, comienza el show.

Viernes 22 hs., noche perfecta en barrio General Paz; en el lugar luz tenue, manteles blanco ala, vajilla impoluta, copas varias.

El maître acerca el menú y mientras lo recorrés, descubrís que los ojos verdes vienen acompañados de una sonrisa angelical y el sensual vestido negro te pone la piel de gallina.

Intercambian opciones, obviamente sin mirar la columna de la derecha; comentan y eligen.

Vos: cheese cake caliente de cabrito en su salsa (\$ 21.00).

Ella: ceviche de pejerrey relleno con queso, pimientos y tomillo, en aceite de cardamomo (\$19.00). Para tomar, 2 copas de champagne. Charla amena, sonrisas, miradas; llega el principal, suenan las fanfarrias.

Vos: saltimbocca de ciervo con panceta y salvia y acompañamiento (\$54.00)

Ella: chop suey de langostino (\$ 46.00)
Charla más que amena, carcajadas, se comen con los ojos, quizá el maravilloso efecto que produce el Angelica Zapata malbec (\$234.00). Ahora el cuerpo pide algo dulce.

Vos: mousse de chocolate y naranjas confitadas con licor de menta y crocante de maní (\$22.00)

Ella: sorbete de ananá fresco y licor de cedrón (\$15.00)

Silencio pos orgasmo, manos entrelazadas; José, dueño del lugar, se acerca sigilosamente con dos vasitos de lemoncello fatto in casa, final con fuegos artificiales. Los ojos verdes recitan poemas.

Inversión \$ 430, absolutamente amortizada.

Hipótesis B: sub 70

Mismos datos, sólo que en este caso la billetera apenas contiene un Sarmiento y dos Belgranos que te miran asustados, el objetivo sigue siendo el mismo: los bellos ojos verdes; entonces la imaginación hace maravillas. Pasás por Goulu la tienda de delicatessen; gastás todo menos el cospel que te llevará a casa con las vituallas.

Ambientás el monoambiente para que parezca un loft, almohadones alrededor de la mesa ratona, sobre ella, el mantel del ajuar de la abuela, muchas velas; desde el fonógrafo con mp3 Sade acaricia los oídos.

Proponés comer ya, accede gustosa.

Entrada triunfal: delantal de chef de tu amigo ayudante de cocina, en las manos unas bellísimas tablitas recolectadas entre todos tus vecinos del quinto piso y comienza la minuciosa descripción: jamón italiano de Parma genuino (\$12.00), queso Parmesano importado de Italia (\$12.00), almendras (\$6.00), tostaditas caserísimas rociadas con aceite de oliva, para beber un vino espumante de bodega boutique exclusivo en el punto exacto de frío (\$24.00) y para un final apoteótico, trufas de chocolate (\$10.00) con lo que resta del espumante.

Aplauso, medalla y besos, muchos besos. 🍷

