



Notas de interés

Para: SR/S. CLIENTES- **De:** MATAFUEGOS DRAGODSM

Fax: **Páginas:**

Teléfono: **Fecha:** 31/10/2011

Asunto: **TEMA DE INTERES:** **cc:** **Por:** Lic. Miguel Martin(h)
CAFÉ EL GATO NE- **Fuente:** EL GATO NEGRO.
GRO... donde reinan **(La edición nos pertenece. Mata-**
los aromas de te y **fuegos DRAGODSM).-**
café... ¿me acompa-
ña?...

Urgente Para revisar Responder

MATAFUEGOS DRAGO-DSM®:



Corría el **año 1927** cuando un aventurero español llamado **Victoriano López Robredo** decidió abrir su primer negocio de especias al que llamó "**La Martinica**" en la cuadra de la que, en aquel entonces, era la **calle Corrientes angosta al 1600**.

Al año siguiente, decidió trasladarlo a un local más amplio y distinguido al que llamó "**El Gato Negro**" que comenzó a funcionar, esta vez, **en el N° 1669**, de dicha calle, **el mismo lugar en el que actualmente se encuentra**.

Claro, ¿que otro negocio podría haber establecido este español que vivió durante cuarenta años en Ceylán, en Singapur y las Filipinas, que como empleado de una empresa británica viajaba por La Malasia y La Manchuria y realizaba aquella travesía de 11 días en el Transiberiano?



“El aire huele a canela y a curry, y las sillas Thonet junto a las mesitas del café El Gato Negro están todas ocupadas. Se advierte ansiedad por el futuro del local en los mensajes escritos en el gran libro abierto sobre el mostrador de roble italiano”.....

Fue justamente en uno de esos viajes donde se le ocurrió utilizar el símbolo del gato sentado con su moño rojo que estaba impreso en el menú del coche comedor.

El siempre decía que al llegar a los puertos orientales, podía percibir desde lejos el perfume de la canela y el clavo de olor.

Benito Ferreiro, uno de sus primeros empleados, también español, que llegó a Buenos Aires como polizone en un barco carguero, recordaba el origen del nombre: **“El Gato Negro....**

....Se llamaba así por un famoso café romántico de Madrid que quedaba en la calle de Alcalá y era frecuentado por Jacinto Benavente”.



Dicen lo siguiente: "He descubierto el latido del corazón porteño"; "parece mágico, cuidenlo y presérvenlo"; "que Dios ilumine a tiempo a los «genios» dormidos que nos mandan, y hagan algo"; "que el progreso no destruya estos refugios donde se comparten un café, un amigo, un amor "; "que siga «perfumando» por muchos años nuestra calle Corrientes"; "como todo lugar místico, trasciende lo material y se convierte en algo especial y simbólico. Dos enamorados", y siguen las frases...

Famosa en Buenos Aires por sus **especias, cafés y té**s, esta casa mantiene intacto el incomparable estilo de un almacén elegante: **mostradores y vitrinas de roble y fresno Italiano, arañas holandesas de bronce, sillas Thonet, expertos y muy amables vendedores.**

Ante ésta imaculada disposición y exhibición de semillas y hierbas aromáticas, condimentos, sales dietéticas y especias en frascos y especieros de porcelana, y una selección de chocolates, salsas, frutas glaciadas y pescados envasados, té y cafés de primera calidad que son tostados artesanalmente en el mismo local y con la misma tostadora de entonces, el cliente puede echar a volar su imaginación y soñar que está en Amsterdam o en Londres.



En una cuadra de Corrientes animada por carteleras de teatro y librerías, El Gato Negro atesora fragancias y sabores del mundo, es obra de apasionados -sigue siéndolo- que durante 80 años perfeccionaron una especialidad y buscaron la excelencia

Al parecer, ni siquiera esas ciudades cuentan con un negocio de estas características y con esta variedad de surtido. Su reputación y su clientela son internacionales.

Benito Ferreiro también recordaba algunos fieles clientes de la casa "hacíamos reparto a domicilio y compraban **Saavedra Lamas, los hermanos del Castillo, el doctor Cárcano, Alfredo Palacios, Paulina Singerman, Canaro, Pedro Quartucci**; no hay que olvidarse que estamos al lado de los teatros".



En el año 1969, el hijo de Victoriano, **Benigno Andrés López Robredo**, abandonó su carrera de ingeniero industrial y atrapado por la

tradición, los aromas, sabores y mística del comercio que

Victoriano López Robredo viajaba al comenzar el siglo en el Orient Express: se sentó en el vagón comedor una noche en que se servía una cena dedicada al tema de los gatos, presente en las antiguas culturas, y se guardó el logotipo que adornaba el menú, el mismo que hoy preside el local

heredó de su padre, dedicó gran parte de su tiempo al estudio de las especias y al desarrollo de las diferentes combinaciones y mezclas cuyas fórmulas, aún hoy, se mantienen celosamente guardadas.

Todo su conocimiento y experimentación en distintas recetas dieron forma a un recetario que actualmente sigue vigente.



Now El Gato Negro is a reminder of the city's European roots, and a wonderful place to read a newspaper or the book you recently bought at one of Avenida Corrientes' many bookstores, or even to enjoy a gourmet dinner in its elegant upstairs dining room.

“No me interesa abastecerme de productos que no sean exclusivamente de primera calidad”, escuchábamos decir a Benigno recorriendo el sótano del local atestado con bolsas de pimienta de la India, estragón de Francia, laurel de Yugoslavia, nuez moscada de Granada, pimienta cayena de la India y pimentón de España y los valles calchaquies, a quienes después seríamos encargados de sucederlo manteniendo a rajatabla sus conceptos.



El reafirmaba esto como una de las bases fundamentales de su negocio, y se ocupó muy bien de transmitirlo a sus descendientes que hoy son los únicos propietarios.

“Las especias deben ser compradas enteras y molidas por nosotros mismos para asegurarnos la pureza de los productos que vendemos”, nos enseñaba.

Testigo diario de charlas entre amigos y de lecturas interminables, el singular comercio ubicado desde siempre en la Avenida Corrientes armoniza, como ningún otro, su aspecto bohemio de café parisino con los sugerentes aromas que, por instantes, nos hacen pensar que estamos muy lejos, tanto como en un exótico mercado de Estambul....

Desde que en el siglo 25 a.C. los egipcios utilizaran la canela para embalsamar y los chinos para curar, se sabe que todas las culturas valoraron las especias como ingredientes para la fabricación del incienso, ungüentos, perfumes, cosméticos y medicamentos.

Recién en el siglo I a.C., los romanos que fueron los más extravagantes consumidores de plantas y semillas aromáticas, iniciaron su empleo en la cocina.



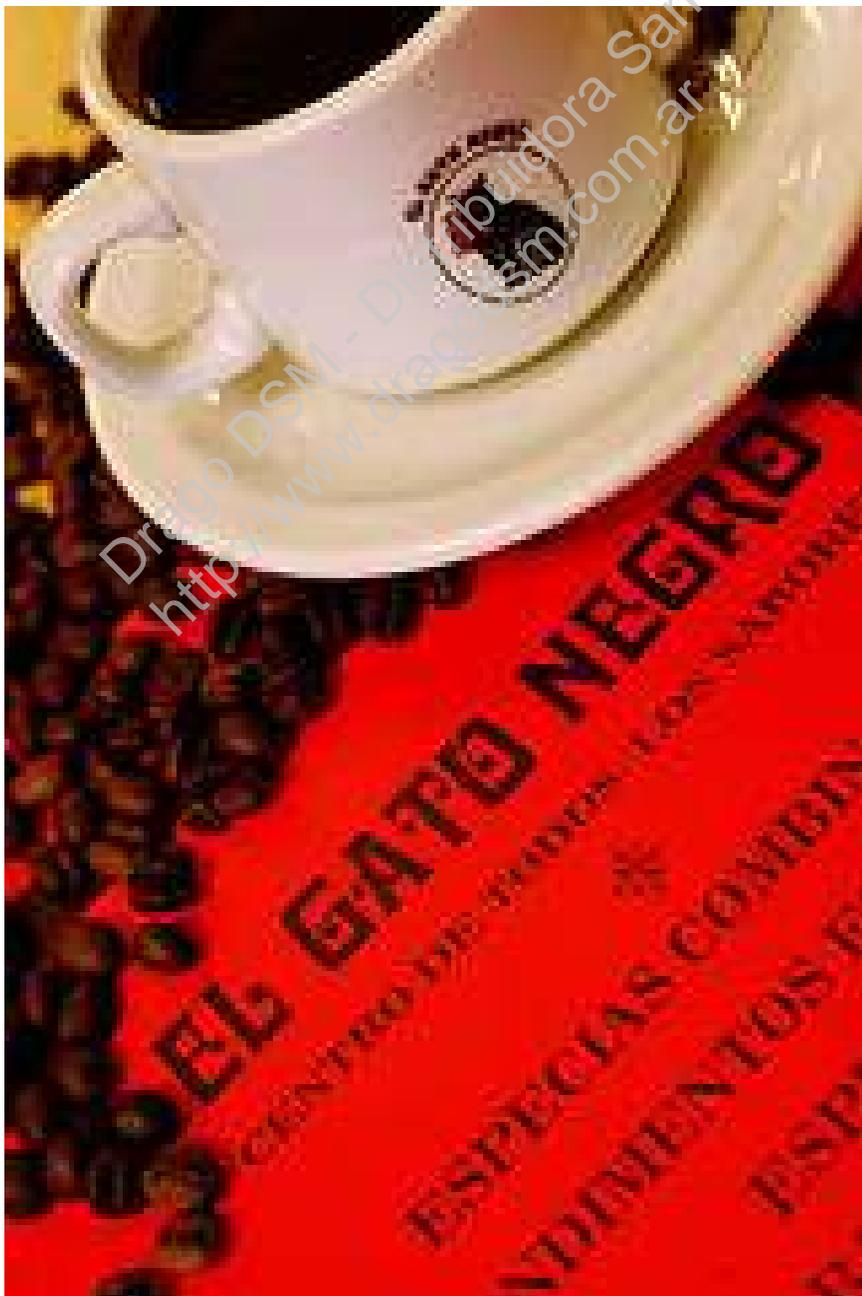
Buscadas por sus virtudes digestivas, afrodisíacas y preservativas de alimentos, abrieron rutas entre las tierras tropicales asiáticas productoras de la mayoría de las especias (pimienta, cardamomo, jengibre, clavo de olor, nuez moscada) y las civilizaciones occidentales que aprendieron a consumirlas y emplearlas como elemento de intercambio.

No hay un lugar en todo Buenos Aires donde uno se sienta tan bien y el clima es perfecto para esos blends especiales que se saborean en ese bar mágico lleno de gatos negros!El blend de te negro con chocolate y canela es increíble...

Los primeros intermediarios fueron los mercaderes árabes cuyo monopolio fue interrumpido por los romanos.

La gran difusión de las especias en Europa se produce después de las Cruzadas, y a su vez el monopolio veneciano es quebrado por los primeros portugueses que navegaron desde Lisboa hasta la India.

Los españoles descubrieron las únicas especias de origen americano: pimientos, vainilla y pimienta de Jamaica.





En términos generales se considera que cuando el vegetal aromático proviene de plantas tropicales, es una especia; cuando proviene de regiones templadas, una hierba culinaria. Sin embargo no existe una única clasificación.

A continuación detallamos la utilizada por López Robredo que es la que se encuentra actualmente en la lista de productos que detallamos a continuación:

Referencias:**(1) En
Hebras ó
Molido****(2) En Ra-
ma ó Molido****(3) Entero
ó Molido****(4) Español
ó Nacional****(5) Sólo
Español****(6) Sólo En-
tero****(7) Sólo
Molido****(8) Partido****(9) En Pol-
vo****ESPECIAS**

Ají Molido
 Azafrán Español (1)
 Canela de Ceilán (2)
 Cardamomo (3)
 Clavo de Olor (3)
 Cúrcuma Molido
 Chiles Mexicanos
 Galanga (3)
 Jengibre (3)
 Macis (3)
 Nuez Moscada (3)
 Pimentón Dulce (4)
 Pimentón Semi Dulce
 (5)
 Pimentón Picante (4)
 Paprika Tipo Húngaro
 Pimienta Blanca (3)
 Pimienta Negra (3)
 Pimienta Verde (6)
 Pimienta Rosa (6)
 Bouquet de Pimientas
 (6)
 Pimienta de Cayena (6)
 Pimienta de Jamaica
 (3)

**ESPECIAS COMBI-
NADAS**

Bouquet Garni
 Curry Mild (Suave)
 Curry Punjabi (Semi Pi-
 cante)
 Curry Assam (Semi Pi-
 cante)
 Curry Hot (Picante)
 Curry Soenda (Estilo
 Indonesio)
 Curry Madrasi (Extra

**SEMILLAS AROMÁ-
TICAS**

Alcaravea (Kümmel)
 (6)
 Amapola (6)
 Anís (6)
 Anís Estrellado (Badia-
 na) (3)
 Apio (6)
 Comino (3)
 Coriandro (cilantro) (3)
 Enebro (6)
 Eneldo (Aneto) (6)
 Fenogreco (Alholva)
 (3)
 Hinojo (3)
 Mostaza (6)
 Sésamo (Ajonjolí) (6)
 Vainilla Vainas

**CONDIMENTOS ES-
PECIALES**

Adobo Parrillero (Chi-
 michurri)
 Condimento De Mosta-
 za (Francés Inglés)
 Condimento Para Aves
 Condimento Para Pas-
 tas
 Condimento Para Pes-
 cados
 Condimento Universal
 Condimento Para
 Jamón Serrano
 Condimento Para Ca-
 zuela y Paella
 Condimento Árabe
 Especies Para Hipocrás
 Especies Surtidas

Picante)
 Chili Powder
 Especies Dulces para
 Repostería
 Especies Finas
 Especies Para Marina-
 das
 Fines Herbes
 Garam Masala
 Hung Liu
 Quatre Épices
 Zaatar

SALES DIETÉTICAS (SIN SODIO) CON- DIMENTADAS

De Ajo
 De Apio
 De Cebolla
 De Orégano
 De Perejil
 Condimentada con
 Hierbas y Especies
 Neutra

CONDIMENTOS

Ajo En Polvo ó Esca-
 mas
 Alcaparras En Sal
 Apio En Polvo
 Cebolla En Polvo ó Es-
 camas
 Glutamato Monosódico
 (Aji No-Moto)
 Hongos Secos
 Provenzal
 Sopa Juliana

FRUTAS SECAS

Almendras Peladas
 Nueces Mariposa
 Pasas Moscatel
 Pasas Rubias (Sin Se-
 milla)
 Pasas Negras (Sin Se-
 millas)
 Ciruelas Con y Sin Ca-
 rozo

Aliño Para Ensaladas

HIERBAS AROMÁTI- CAS

Ajedrea
 Albahaca
 Artemisa
 Borraja
 Estragón
 Hisopo
 Laurel
 Mejorana (Almoraduj)
 Melisa (Toronjil)
 Menta
 Oregano
 Perejil
 Romero
 Salvia
 Tomillo

INFUSIONES AROMÁTICAS

T - 8
 T - 9
 T - 10
 T - 12
 Té Especiado
 Té Extra

PRODUCTOS PARA REPOSTERÍA

Azúcar Impalpable
 Azúcar Negra
 Azúcar Rubia
 Cacao En Polvo
 Cáscara De Naranja
 Molida
 Coco Rallado
 Frutas Glacé
 Polvo De Hornear
 Vainillina

OTROS PRODUCTOS

Agar Agar
 Ácido Ascorbico
 Ácido Cítrico
 Bicarbonato De Sodio
 Carbonato De Amonio
 Cremor Tártaro

Ciruelas Presidente
Peras
Duraznos
Pelones

Fécula De Maíz
Gelatina Sin Sabor
Salitre
Tender

CAFÉS

Caracolillo
Cinta Dorada
Cinta Roja
Cinta Blanca
Descafeinado









**CONOZCAMOS NUESTRA HISTORIA, SI NO ESTAMOS CONDENADOS
A COMETER LOS MISMOS ERRORES.
DIFUNDAMOS LAS OBRAS DE AQUELLOS QUE NOS PRECEDIERON-
UN PAIS SIN EDUCACION ES UN PAIS SIN FUTURO.-**



**"CALIDAD-SERIEDAD-PRECIO"
49 AÑOS JUNTO A LA INDUSTRIA**



NFPA- NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION MEMBER

SIEMPRE MAS SERVICIO

*Drago DSM - Distribuidora San Martín
<http://www.dragodsm.com.ar>*