NOSTROS

Somos un grupo de cocineros, parrilleros, pasteleros, barmans, sommeliers, baristas y camareros; somos amantes del arte culinario, somos artistas gastronómicos, somos alquimistas de los sentidos. Somos creadores de experiencias, de anécdotas. Un desfile de aromas para el olfato, un espectáculo de colores para la vista y un concierto de gustos en los receptores del sabor, eso es lo que somos.

Ya han pasado más de diez años desde la primera vez que “Al Alba” abrió sus puertas en el centro porteño, en el barrio de recoleta. Un pequeño emprendimiento que no pretendía más que proveer el espacio a de dos grandes amigos para conmemorar sus destrezas, se terminó volviendo en una de las revelaciones gastronómicas argentinas más importantes del siglo XXI.

Máximo Sandoval y Elpidio Perninski, dos exponentes de la cocina albiceleste, comenzaron sus aventuras cuando jóvenes, bajo la tutela del ya fallecido, pero aun recordado Ignacio “el perro” Ricardo (apodado así por su gran olfato), en el restaurante “La alcaldía” al final de avenida Rivadavia. Fue en esta santería donde ambos jóvenes aprendieron las técnicas básicas del arte cisoria, y el primer lugar donde pudieron expresarse artísticamente utilizando la materia prima como nave de sus dotes.

Han pasado más de 25 desde aquel día. Como era de esperarse, ambos amigos no siempre compartieron la misma cocina. Durante estas décadas antes de reencontrarse cada cual siguió sus propias estrellas, visitaron, trabajaron y asesoraron un sinfín de emprendimientos gastronómicos, no solo en el país, pero también en el extranjero.

Sandoval paso gran cantidad de tiempo en Europa, mientras que Perninski refino su arte en Dubai. Como era de esperarse, durante todo este tiempo ambos ilustres de los cortes finos conocieron una gran cantidad de profesionales que compartían su entusiasmo.

Años después, al reencontrarse, surge esta idea de formar un espacio para amantes de la gastronomía, tanto como para aquellos que quieran formarse en el crisol de la cocina, de levantar una pequeña estructura donde poder desarrollar sus aventuras y compartir sus experiencias.

TEMPRANO EN LA MAÑANA

“Al Alba” en recoleta, aquel barrio donde los monjes recoletos llegaron de Francia hace ya tantos años, los aromas más gentiles comienzan a inundar el aire en la esquina de Juncal y Paraná. Es, que ya desde temprano, los maestros pasteleros comienzan a levantar sus deliciosas torres de dulces. Los primeros cocineros en llegar preparan las mise en place, lavan las verduras y limpian los cortes de las carnes preparándose para el día que se avecina.

Mientras los demás duermen al alba, en recoleta un pequeño *ristorante* se levanta, para recibir a los entusiasmados comensales que aguardan poder probar los platos más codiciados del mundo culinario.

UN ESPACIO PARA COMPARTIR

Es el sueño de unos simples cocineros crear el plato máximo, algo que inunde los sentidos no solo de aromas, colores y sabores, pero también que estimule la creatividad de quien lo consuma y que cree un momento particular en la historia de ese individuo, construyendo un recuerdo que perdure fuera del tiempo.

El plato máximo se llama experiencia, es un concepto y a la misma vez una vivencia. En “Al Alba” descubrimos el secreto de la trascendencia. La comida es solo materia, y la materia sin contenido no satisface al alma.

Este contenido es nuestro ingrediente especial. Porque “Al Alba” no es solo un local, un cuarto, una cocina, un restaurante. “Al Alba” es un espacio para compartir, un escenario donde cada uno de nuestros comensales es el actor de su propia vida y cada vez que viene actúa su escena favorita.

No mezclamos solo ingredientes y materia prima, barajamos emociones y sentimientos. Este es un espacio de aprendizaje del mismo ser. Donde el equilibrio entre los pigmentos del alimento, los tragos, las fragancias, los tintes del ambiente y la música que llena el aire conforman algo más que no puede ser definido con palabras, pero que debe vivirse con el alma.

QUE TU MEDICINA SEA TU ALIMENTO, Y TU ALIMENTO TU MEDICINA

En Al Alba creemos en el bienestar del cuerpo y la mente atreves de una alimentación sana. Como dice el proverbio “somos lo que comemos”, por eso creemos firmemente que la materia que nutra nuestro ser debe ser la correcta, la más fresca, la más orgánica, la más vigorizante.

Todos nuestros productos son elegidos meticulosamente, comenzando con los señores Máximo Sandoval y Elpidio Perninski (creadores de este espacio y chefs con más de 25 años de trayectoria) hasta nuestra nutricionista la Lic. en Alimentos Marianela Pervobich, y todos los profesionales que aquí se desarrollan, se aseguran de conseguir, manipular y transformar la materia más virtuosa en las piezas de arte que llegan a vuestras mesas.

Nuestros proveedores son parte esencial de nuestra infraestructura. Sus instalaciones son visitadas regularmente por nuestro staff, que se aseguran de las buenas prácticas y el traslado bajo los estándares correspondientes de conservación de los productos.