

Diez Manos en José Ignacio

HSBC presenta “Cocinando a Diez Manos”, una propuesta de cinco cocineros argentinos para dar a conocer los sabores nativos por el mundo, que llega a Uruguay.

Después de la experiencia de Mirazur, en la Costa Azul, Francia, los cinco cocineros argentinos vuelven a reunirse para ofrecer lo que mejor saben: cocinar. Este grupo formado por Mauro Colagreco, Germán Martitegui, Narda Lepes, Fernando Trocca y Darío Gualtieri, nació con la idea de acercar sabores, productos y vinos argentinos a los diferentes escenarios del mundo. Esta vez, el lugar elegido es el nuevo restaurante de Fernando Trocca en Uruguay, Mostrador Santa Teresita, junto a La Huella, en José Ignacio. La cita será el 13 de enero, a las 21 horas. Esa noche pondrán una larga mesa, para 60 invitados seleccionados por el HSBC, auspiciante del evento. Eligieron hacerlo cerrando la calle, una forma de recuperar esa sana costumbre de compartir la casa en un espacio vecinal. Cada uno tendrá a cargo un plato y la apertura y el cierre tendrán como sello los cocktails preparados por el maestro Renato “Tato” Giovanonni. Una nueva cena especial, una cena en un país hermano, un paso más que precede a los muchos que se darán a lo largo del año.

Acerca de “Cocinando a Diez Manos”

“Esta idea, comenta Mauro Colagreco, nació de largas charlas que mantuve con la periodista gastronómica argentina Raquel Rosemberg. Lo imaginé como el mejor homenaje a mi terruño, en el marco de una Semana de Gastronomía Argentina en la Costa Azul. Cocinar con colegas de mi país, con productos argentinos, acompañados por nuestros vinos y poder mostrarlos al mundo, en un menú que representase lo mejor de mi tierra natal. La cena en Mirazur fue un éxito. Apenas concluida, todos los que participamos entendimos que debía ser la primera de muchas, alrededor del mundo.”

El itinerario de 2014 comenzará en el restaurante Santa Teresita, José Ignacio, Uruguay, para luego pasar por Buenos Aires, en donde replicará el ritual con una cena en Tegui “porque siempre es bueno recargar energías en tierra propia”, comenta el grupo. Luego continuarán la gira con otros destinos que los llevarán por el mundo.

“Una de las razones por las que hacemos esto es porque nos genera un enorme placer cocinar entre amigos”, dijo Fernando Trocca refiriéndose a la cena del 13. “Esta es también una oportunidad que encontramos, para devolverle a la gastronomía argentina parte de lo mucho que nos ha dado y nos sigue brindando”, afirmó Germán Martitegui. “Queremos demostrar que en Argentina existe una generación de cocineros que están haciendo un muy buen trabajo, explicó Colagreco. Perú, México y Brasil son actualmente los faros de la cocina latinoamericana, con una rica cultura gastronómica de raíces autóctonas, pero nuestro país tiene lo suyo, mucho potencial y mucho por mostrar, de eso se trata.”

Acerca del patrocinante:

Marcela Remoli, Head de Marketing de HSBC, explicó: “durante todo el 2013 hemos trabajado en el área gastronómica, desarrollando diferentes programas con beneficios para nuestros clientes, porque creemos que es alrededor de una mesa donde se generan momentos inolvidables, entre amigos y familia. En el 2014, patrocinando “Cocinando a Diez Manos” en el Uruguay queremos, además, poner la cocina argentina en los ojos del mundo, generando información de nuestro país como un destino gastronómico mundial”.

Acerca de los protagonistas

PUBLIC

LOS FUEGOS

Mauro Colagreco

Chef argentino, su restaurante Mirazur, en Menton, Costa Azul, Francia, ocupa el puesto 28 de The World's 50 Best Restaurants. Es el único restaurante de un chef sudamericano con dos estrellas Michelin. Hoy, además, Colagreco posee un espacio en Shangai y para este año tiene varios proyectos en marcha, uno de ellos en tierras uruguayas. Es además, Embajador en el Mundo de los vinos argentinos Rutini.

Oriundo de La Plata, Mauro se formó con Beatriz Chomnalez y el Gato Dumas y luego partió a Francia, donde completó sus estudios en el Lycée Hotelier de La Rochelle. Cuando terminó su carrera, trabajó al lado de grandes como Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse y Guy Martin, punto inicial para Mirazur.

Narda Lepes

Se dedica a la gastronomía desde 1992. Hoy, además, es asesora de contenidos para Fox, realiza servicios de foodstyling, y está terminando de editar su tercer libro, de recetas para niños.

Después de su comienzo en Buenos Aires, viajó a París donde realizó stages. A su regreso, inauguró junto a dos amigos Club Zen, uno de los primeros restaurantes fusión porteños, de ambiente japonés. En 1999 inauguró Ono San, también fusión, a la vez que planificó y colaboró con la apertura de La Corte. En forma paralela, comenzó su carrera televisiva, que continúa hasta el día de hoy. En 2006 editó su primer libro "Comer y Pasarla Bien" (va por su 10ma edición), al que le siguieron un segundo libro y una guía de compras de la ciudad de Buenos Aires.

Germán Martitegui

Es chef de Tegui, 9no en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica (<http://www.theworlds50best.com/latinamerica>) y de Olsen. Martitegui es reconocido internacionalmente por sus aportes a la Nueva Cocina Argentina. Actualmente es el chef embajador de Dom Perignon en Argentina.

Licenciado en Relaciones Internacionales (Universidad de El Salvador) y Técnico Superior en Comercio Exterior (Fundación banco de Boston), estudió Técnicas Culinarias en la Escuela de Beatriz Chomnalez y en The Culinary Institute of America (Estados Unidos). Comenzó a trabajar en cocina con su maestra Beatriz Chomnalez. Fue Chef Ejecutivo en Patagonia, principal restaurante de Francis Mallmann, luego en el Hotel Caesar Park (Leadin Hotels of The World) donde se desempeñó como Chef Ejecutivo de su restaurante Agraz y tuvo a su cargo el departamento de banquetes. Actualmente es chef y socio del restaurante Olsen Buenos Aires y de Tegui, en los que, además, tuvo a su cargo la creación del concepto e imagen.

Fernando Trocca

Desde 2002 hasta la actualidad, es chef propietario del restaurante Sucre, en Buenos Aires, 29 en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica. Desde 2008 a la actualidad, además es propietario de Mostrador Santa Teresita, en Uruguay y es el chef ejecutivo de la Compañía Gaucho en UK y Medio Oriente. Participó y condujo, varios programas televisivos, aún en el aire.

Comenzó su trabajo como cocinero en 1985, en diferentes restaurantes de Buenos Aires, junto a grandes chefs argentinos, como Francis Mallmann y Gato Dumas. Realizó numerosos stages, junto a Paúl Bocuse, en Lyon, Francia; El Amparo, Madrid, España; Trattoria del Campazzo, Modena, Italia; La Cava D'Mahiano, Florencia, Italia; Montrachet, New York y Zuberora, San Sebastián, España. En 1992 abre su propio espacio, Llers, en Buenos Aires, y en 1997 se desempeña

PUBLIC

como chef en el restaurante Vandam, de New York. Paralelamente a Sucre, Trocca fue chef propietario de El Diamante, bar-restaurant en Buenos Aires, chef ejecutivo y socio del restaurante Industria Argentina, en New York, y de La Porteña, en Guadalajara, México.

Darío Gualtieri

Es el chef de Casa Umare, Bistró by Dario Gualtieri, puesto 45 en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica. Es Director Gastronómico del instituto de gastronomía E.A.G. y obtuvo varios premios y menciones.

Gualtieri se capacitó en The Bue Trainers y en L'Ecole Lenôtre. Se desempeñó como chef de La Mansión Park Hyatt Hotel, con entrenamientos en Londres, Paris y Hong Kong. Fue chef de Armani Caffé de Bs As, chef ejecutivo del Llao Llao Hotel Bariloche, chef asesor de La Casa del Visitante, Bodega Familia Zuccardi y chef del restaurante del Museo La Colección de Arte, Amalia Lacroze de Fortabat. Es miembro de la Academia Nacional Bocuse d'Or Argentina; participó en el Bocuse d'Or, 1999, donde obtuvo el Premio a la Promoción. En 2005 recibió el reconocimiento de la Académie Culinaire de France a la Trayectoria; el Premio al Arte de la Cocina 2010, de la Academia de Argentina de Gastronomía y el Premio Cuisine and Vines al Aporte Culinario 2012. Fue invitado de Honor del Ministerio de Cultura BA-Festival Lumiere en Montreal Canadá 2013.

LOS TRAGOS

Renato "Tato" Giovannoni

Uno de los barman argentinos destacados, dueño de Florería Atlántico y creador del gin Príncipe de los Apóstoles y su línea de gaseosas Pulpo Blanco. Es vicepresidente de AMYBBYA (asociación metropolitana y bonaerense de bartenders y afines), dicta cursos y capacitaciones de coctelería y capacita al personal de barra del Gaucho Group.

Giovannoni es también Director de Arte Publicitario. Proviene de una familia gastronómica, inspiración para su carrera de barman. Comenzó detrás de una barra en el Danzón de Buenos Aires. Viajes, mucha experiencia de vida y luego, la organización de la barra de Sucre, a la que le siguieron el armado de las barras y el Cabaret del hotel Faena, la del restaurante Industria Argentina en New York, Elles, en Buenos Aires, El Casco, en Bariloche, tareas que intercaló con viajes y con su cargo como brand ambassador de Marie Brizard y oficiando de Jurado del reconocido IBS, International Bartender Seminar. Trabajó para Absolut Vodka y Gancia.