

Domingo 06 de mayo de 2012 | Publicado en edición impresa

Gastronomía / Sin lugar entre los mejores del mundo

Restaurantes argentinos, lejos de la cima

Para los críticos, la falta de inversión tecnológica y productos de calidad relativa complotan para que entre los top 100 no haya criollos

Por Soledad Vallejos | LA NACION

Ver comentarios

Tweet

Me gusta 299

Enviar

+1 2

A+ A-



La impecable cocina de Mugaritz, el restaurante de San Sebastián tercero entre los mejores del mundo. Foto: flickr/scaredy_kat

Para comer en el mejor restaurante del mundo hay que ir a Noma, en Copenhague. Después, a grandes rasgos, el mapa gastronómico de la alta cocina se reparte entre España, Francia, Italia, Reino Unido y la ciudad de Nueva York. De la Argentina no hay rastros ni migas...

Así lo sentenció hace una semana la entrega de los premios San Pellegrino -algo así como los Oscar de la gastronomía- en su famosa lista que publica anualmente la revista británica *Restaurant*, en la que figuran los 50 mejores restaurantes de todo el mundo (aunque la nómina incluye, en realidad, un

total de 100 establecimientos). De los restaurantes argentinos no hay novedades, ni siquiera entre los últimos cincuenta lugares. La falta de tecnología en la cocina e insumos alimenticios de absoluta calidad conspiran contra la cocina criolla, según críticos gastronómicos y expertos consultados por LA NACION.

Brasil dio la sorpresa con su presencia en el *top five*, y fue el restaurante paulista DOM, del chef Alex Atala, el que escaló tres puestos y consiguió colocarse en el cuarto lugar. DOM fue el único restó de América del Sur en conseguir un lugar entre los primeros puestos de la prestigiosa lista. Pero la buena racha latinoamericana también se confirmó con la presencia del peruano Astrid y Gastón (que tiene una sucursal en Palermo), en el puesto número 35, y los mexicanos Pujol Mexico City, puesto número 36, de cuya cocina se encarga Enrique Olvera. También el mexicano Biko (puesto 38), en el que Mikel Alonso fusiona las cocinas vasca y azteca.

Ningún restaurante local jamás ha sido mencionado en la lista San Pellegrino, que este año celebró su décimo aniversario, y otras distinciones gastronómicas de nivel internacional para la cocina de nuestro país han sido excepcionales.

Hay que reconocer, es cierto, que la suprema maryland como ícono de la sofisticación culinaria porteña es cosa del pasado. Afortunadamente, el auge gastronómico de las últimas dos décadas, el trabajo porfiado de un grupo de jóvenes cocineros por crear una nueva cocina argentina y el empeño de las noveles cocinas regionales, como la del NOA, la Mesopotamia y Patagonia y la porteña, allanan el camino hacia el reconocimiento internacional. Pero aunque los críticos gastronómicos auguran un Norte promisorio para la cocina criolla, afirman que "todavía falta".

¿Qué falta? "Entre otras cosas, inversión en tecnología, porque la realidad es que cuando uno visita los restaurantes europeos de primer nivel, como en España, queda impresionado con la tecnología que hay puesta al servicio del cocinero. Quedás atónita", confiesa la crítica gastronómica Alicia Delgado.

Para Ernesto Lanusse, un experto trotamundogourmet, detrás de la lista San Pellegrino hay una cuestión de marketing que pesa. "Hay estilos de restó que aparecen en la lista que en Buenos Aires ya existen. Es verdad que falta innovación tecnológica y calidad del producto, pero también falta marketing. Y en la Argentina no hay una gestión que impulse la marca país a nivel gastronómico. Acá existen cuatro o cinco lugares que podrían figurar perfectamente en esa lista", sentenció Lanusse.

¿Cuáles son esos establecimientos? En algunos nombres, como Oviedo, de Emilio Garip; Tegui, de Germán Martitegui, y Chila, que comanda la chef Soledad Nardelli, hubo coincidencia entre los críticos que opinaron en esta nota. "La San Pellegrino sacude un poco el avispero gastronómico, porque para figurar en la lista no es necesario tener una cocina que valga millones de dólares, ni copas de cristal, ni valet parking, ni manteles de mil hilos", afirma Lanusse, que pone como ejemplo al neoyorquino Momofuku Ssäm Bar, del chef David Chang, que ofrece platos de alta calidad de la cocina asiática, pero donde se puede comer en una barra sin mantel y con banquetas sin respaldo. Tampoco se puede reservar, el que llega primero elige mesa.

En cuanto a la calidad de los productos, el chef Dante Liporace, del restó Tarquino, que trabajó en El Bulli y otros lugares de prestigio europeo, reconoce: "Es cierto, falta calidad de producto, es difícil tener buenos proveedores, pero igual se puede hacer un plato a la altura de los mejores restó de Europa".

Para Lanusse, "hay que mejorar el vínculo entre el productor y el cocinero. Hoy, los chefs se juntan para ir al Mercado Central y comprar mejor y a buen precio. Eso no puede ser, deberían ser los distintos productores los que les ofrecieran la materia prima de calidad que ellos necesitan".

Ojo de bife y malbec. Para Elizabeth Checa, otra experta en la cuestión culinaria, "la carne ya no es la estrella del mundo, y aunque tengamos la mejor parrilla, hay que apostar por la innovación y los productos de absoluta calidad".

AGROPATE EL Nº1 EN ARGENTINA %50 Posada de los Pájaros Ahorrá! Click aquí >

LO MÁS VISTO DE SOCIEDAD

El nuevo Código Civil hará más fácil y rápido adoptar niños en el país Boudou, Caruso, Píparo y dólar en ascenso, un menú para estómagos fuertes

Docentes inquietos por padres sin autoridad Prótesis biodegradables, una nueva tendencia en medicina

Ir a la nube de noticias

Buenos Aires Ciudad EN TODO ESTÁS VOS WWW.BUENOSAIRESGOB.AR/AGENDACULTURAL Cine: Proyección de la película "Hermógenes ..." Visitas: EXPOSICIÓN PERMANENTE/ Museo Issac Fe ... Música: 16º TEMPORADA MUSICAL

SEGUINOS EN TWITTER Seguir a @lanacioncom 312K seguidores Conocé todos los canales de lanacion.digital

La Nación en Facebook Me gusta A 284,554 personas les gusta La Nación. Ruben Osca, Dahiana, Agustin, Mauricio, Fernando, Noe, Mariela, Vos Sabes, Jonathan Al, Martincito

La Nación en Google+ Seguir a