

Domingo 06 de mayo de 2012 | Publicado en edición impresa

# Colagreco marca fallas en atención y servicio

El platense, dueño del francés Mirazur, escala posiciones entre la elite de los cocineros

Ver comentarios

Tweet

Me gusta 5

Enviar

+1 0

A+ A-



Mauro Colagreco.

**N**o hay carta ni menú del día. El camarero les pregunta a sus comensales qué desean comer y, de rigor, se consulta si alguno en la mesa tiene alergia a determinado tipo de alimento. Con esos datos, el mozo se dirige a la cocina y retransmite la información al chef platense Mauro Colagreco.

En el restaurante Mirazur, el plato sorpresa es la estrella de la casa. El reconocido establecimiento que comanda el argentino Mauro Colagreco en

Mentón, una pequeña localidad en el sur de Francia, está catalogado como uno de los mejores establecimientos de ese país y, a los 36 años, su chef se dio el lujo de ser el único argentino (y latinoamericano) en recibir dos estrellas Michelin.

Ningún restaurante argentino figuró en el ranking de la revista *Restaurant*. Pero los franceses aparecen en todos los segmentos de la lista, y Mirazur es de la partida. El restó del multipremiado chef platense ha mejorado su performance en esta última edición, y pasó del puesto 35 al número 24. Hace poco, además, The New York Times lo destacó como "uno de los restaurantes por los que vale la pena un viaje en avión".

Después de haber trabajado con los mejores chefs del mundo, como Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse y Guy Martin, el joven cocinero se ha convertido en referente indiscutido de la gastronomía y, de paso por Buenos Aires, dialogó con LA NACION y opinó de la gastronomía argentina, donde también el chef es *conseiller gastronomique* del Alvear Palace Hotel y padrino del restó palermitano Unik.

"Creo que el mapa gastronómico porteño es cada vez mejor. La oferta es más grande y el nivel de los restaurantes ha evolucionado mucho. Los de cocina francesa siguen representando un tipo de cocina muy clásica, pero son representativos de una época y está bien que así sea".

## SUS LUGARES EN BUENOS AIRES

En coincidencia con sus colegas locales y también con los críticos gastronómicos, Colagreco confiesa que cada vez que viene a Buenos Aires le cuesta encontrar productos de excelente calidad. "Es difícil, pero eso no quiere decir que acá no existan, sino que es difícil la llegada del productor al cocinero".

Para Colagreco, la mayor falla de los restaurantes argentinos se manifiesta en "los problemas de exigencia a nivel del producto y también en la atención y el servicio en general".

Entre sus restaurantes porteños favoritos, Colagreco recomienda comer en Oviedo, de Emilio Garip, y un clásico de Barrio Norte; el moderno Tegui, de Germán Martitegui, en Palermo; y Pura Tierra, un reducto en Belgrano que conduce el chef Martín Molteni.

"Son lugares increíbles, donde la cocina es excelente, refinada, con detalles, productos de alta calidad y, como si fuera poco, muy buen servicio", resume. ■

## MALVINAS: LA GUERRA ÍNTIMA



Documentos, relatos e imágenes inéditos a 30 años del conflicto.

Ingresá

### 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

Hablar en pesos y pensar en dólares

Ir a la nube de noticias

Buenos Aires Ciudad EN TODO ESTÁS VOS

**WWW.BUENOSAIRES.GOB.AR/ AGENDACULTURAL**

**Cine**  
**El coraje de los otros**  
 Se proyecta "El coraje de los otros" de Christian Richard con Sotigui Kouyaté, en el marc ...  
 Like 1 VER +

**Visitas**  
**Visitas Guiadas a la Casa Fernandez B ...**  
 La Casa fernandez blanco invita a turistas y público en general a recorrer su patrimonio ...  
 Like 18 VER +

**Música**  
**Visitas guiadas al Teatro Colón**  
 El Teatro Colón de la ciudad de Buenos Aires es considerado uno de los mejores teatros de ...  
 Like 355 VER +

f

### SEGUINOS EN TWITTER