

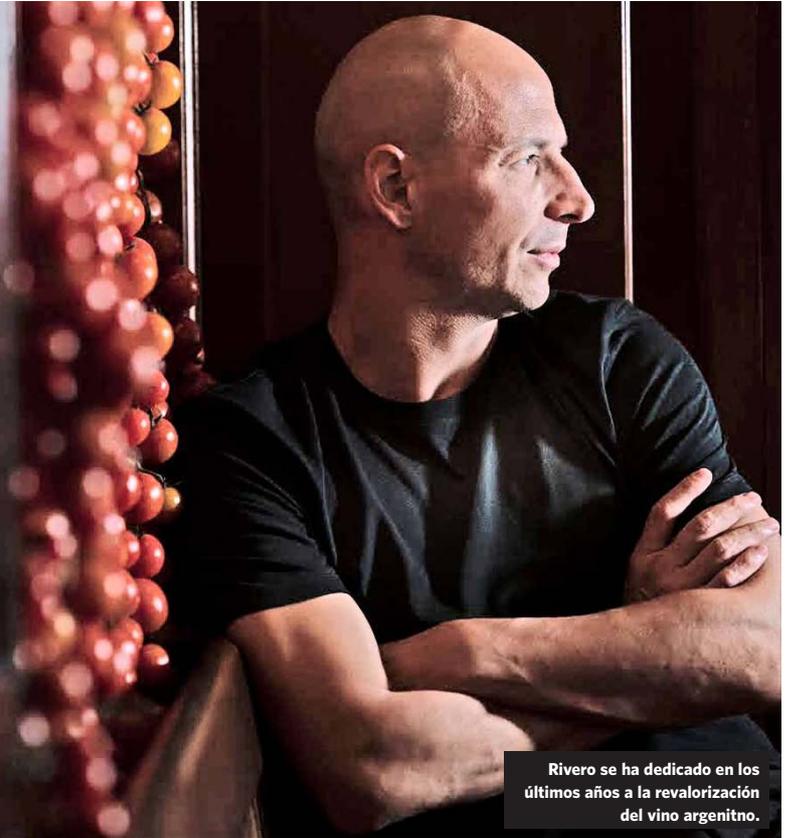


AGUSTINO MERCADO

PABLO RIVERO:
“LA LÓGICA DE QUE HAY QUE TRATAR DE SER EUROPEO NO ME LA CREO”

El sommelier argentino acaba de ser reconocido como el mejor del mundo, y es dueño, además, del restaurante galardonado como el mejor de Latinoamérica. Antes de llegar a nuestro país para exponer en el festival Ñam, comparte los secretos de su exitosa propuesta de parrilla y vinos, su filosofía sobre la sustentabilidad en la cocina y su visión de los productos con identidad local que, a su juicio, son nuestro mayor valor.

POR Soledad López Figueroa



Rivero se ha dedicado en los últimos años a la revalorización del vino argentino.

D ueño del aclamado restaurante de carnes Don Julio, el argentino Pablo Rivero acaba de ser reconocido como el mejor sommelier del mundo por la prestigiosa premiación 50 Best, que reconoce anualmente lo mejor de la gastronomía a nivel mundial. En su última versión, su restaurante fue nuevamente reconocido como el mejor de Latinoamérica por la misma entidad, galardón que ya había hecho suyo en 2020. Y además alcanzó el décimo puesto en la lista de los mejores restaurantes del mundo.

Pablo Rivero no está del todo de acuerdo con todos estos galardones: para él no existe un lugar mejor o uno peor, sino que esta es simplemente su expresión particular.

Con una parrillada de 12 cortes de vacuno y cerdo, empanadas y vinos, Don Julio consiguió destacar en un

mercado exigente y logró vender arena en el desierto, convirtiéndose en el restaurante más importante de Argentina con su sencilla propuesta de parrilladas. Un lugar frecuentado por presidentes, estrellas de cine e ídolos del deporte de todo el mundo, como Angela Merkel, Lionel Messi, Robert Pattinson o Jared Leto, entre los más ilustres del último tiempo.

—En Argentina todos asan bien en sus casas, es difícil destacarse con algo tan popular. Debes ofrecer una propuesta por encima de lo común —explica el sommelier desde una videollamada, mientras se prepara para su visita a Chile la próxima semana: dará una charla magistral el próximo sábado 29 de marzo en el Festival Gastronómico Ñam, que este año se realizará en el Parque Padre Hurtado, en la que tocará temas como el

momento de los vinos argentinos, el tratamiento de la carne y su particular visión sobre la sustentabilidad como piedra angular de la gastronomía.

MUCHO MÁS QUE CARNE

Pablo Rivero llegó de niño a Buenos Aires. Hijo de una familia de ganaderos de Rosario, llegaron a la capital en la década de los noventa, en medio de la recesión económica. Los recibió Julio Cogorno, amigo de su padre y reconocido personaje del barrio de Palermo, quien les ofreció hospedaje en un edificio cuyo primer piso albergaba un restaurante poco concurrido que ofrecía “de todo un poco”. En 1998, su familia se hizo cargo del lugar, bautizado detrás de don Julio, destacando por sus conocimientos en ganadería, que les permitieron apostar por el novillo pesado, animales de entre 480 y 520 kilos, en una época en la que la mayoría de los restaurantes servía ternera pa-

ra reducir el riesgo de producción.

El concepto no parece nada salido de lo común, pero es el proceso detrás lo que le añade valor a esta propuesta, según explica su dueño. Sus animales son criados de forma tradicional y son alimentados con pasturas naturales de la Pampa Húmeda argentina, ya sea en los terrenos de sus proveedores de confianza, o en La Comarca, una finca que con su equipo constituyeron a 90 kilómetros de Buenos Aires, donde también tienen gallinas y cosechan sus propios tomates:

—Este es nuestro espacio para elevar la calidad y así aplicar la ganadería regenerativa. Trabajamos en la captura de carbono y la regeneración de los suelos mediante el manejo del ganado, teniendo como palabra clave la biomímesis, que consiste en replicar los patrones naturales de movimiento que tienen los animales, como ocurría antes de la intervención humana. Y encontramos un animal

“Un animal que está comiendo los pastizales originales, sin duda va a tener un sabor que hable de ese territorio en particular”.

Otros destacados de Ñam

CLASE MAGISTRAL DE DULCES.

La chilena Camila Fiol, galar-donada como la mejor repostera de Latinoamérica, y la ecuatoriana Pía Salazar, elegida la mejor pastelera del mundo en 2023, darán una clase en la que prepararán recetas dulces utilizando productos locales. **Sábado 29 de marzo a las 19:00 hrs.**

SABORES MARINOS.

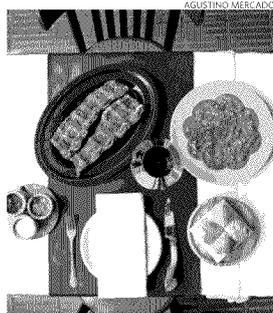
Pescadores artesanales, recolectores y acuicultores de la costa chilena, provenientes desde la Región de Arica y Parinacota hasta Los Lagos, ofrecerán sus productos locales, como snacks de cochayuyo con ajo, merkén y orégano, harina de cochayuyo, condimentos de piure, lucbe tostado, cangrejos dorados, langostas, erizos y locos al vacío, entre otros. **Durante los tres días de festival en "Caleta Ñam".**

RECICLAR CON LOS NIÑOS.

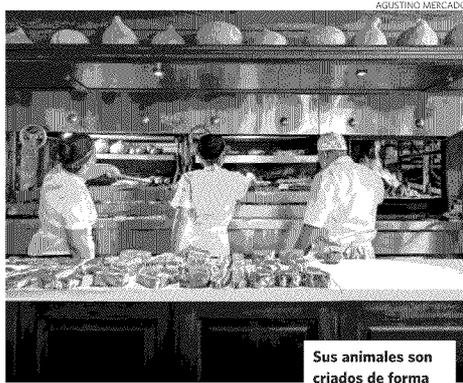
Para los más pequeños habrá talleres interactivos, como siembra en maceteros y creación de figuras con frutas y verduras. Además, habrá una competencia de reciclaje y yincanas organizadas por la fundación Basura. **Sábado 29 y domingo 30.**



La bodega de Don Julio alberga más 60.000 botellas de vino, con ejemplares que datan desde 1923.



Don Julio es frecuentado por presidentes, estrellas de cine e ídolos del deporte.



Sus animales son criados de forma tradicional y alimentados con pasturas naturales.

que está comiendo los pastizales originales o los mejor adaptados a ese lugar, por lo cual, sin duda va a tener un sabor que hable de ese territorio en particular —explica Rivero.

Pero en esta parrilla, la propuesta

gastronómica va más allá de las carnes. Desde su apertura, han incluido opciones basadas en vegetales, que han ido en aumento a lo largo de los años como respuesta a las preferencias de sus comensales. Si el miembro de una familia es

vegetariano, puede disfrutar de un plato en Don Julio sin problemas. Entre sus propuestas destaca el carpaccio de zapallo, el choclo a la parrilla y los vegetales de verano al rescoldo con huevo escalfado, además de preparaciones a base de trufa: —Hay cambios inherentes a las necesidades de una sociedad, y esos cambios son los que te hacen innovar. Por ejemplo, nosotros vamos dándoles la opción a los vegetarianos de comer parrilla, porque la parrilla no es solamente de carne —sentencia el dueño. Para él, de hecho, la parrilla tiene que ver más con compartir:

—La parrilla tiene una forma especial de disfrutarse, con cariño, con respeto, y más que nada, hay una especie de mood code en vez de un dress code, por así decirlo, que invita a la gente a compartir. Es lo que la parrilla genera.

NO SOLO MALBEC

—Argentina tiene una diversidad de vinos por descubrir, no es solamente Malbec —explica Rivero, quien, a pesar de su trabajo liderando la parrilla, se ha dedicado los últimos años a la revalorización del vino argentino. Por eso su trabajo como sommelier ha sido reconocido tan ampliamente, de forma paralela a lo que ocurre en la parrilla de Don Julio, que por supuesto, también es reconocido por sus vinos: la bodega del restaurante alberga más de 60.000 botellas de vino exclusivamente argentino, con ejemplares que datan desde 1923 a la fecha, y a finales de cada año realizan una cata a ciegas con aproximadamente 3.500 botellas para definir la selección de la cava del año siguiente.

Tienen vinos blancos, el tipo de vino que sus comensales están prefiriendo más en el último tiempo, vinos de velo de flor, vinos pét-nat, vinos tintos ligeros y tintos estructurados, que se acompañan con los cortes de carne según su punto de cocción. Si en su restaurante alguien pide un bife ancho, su corte de carne más popular en estos momentos, Rivero le recomendaría acompañarlo, por ejemplo, de un Cabernet Franc de Luján de Cuyo, una ciudad de la provincia de Mendoza, o bien, un merlot

de Río Negro, del norte de la Patagonia, porque es muy importante también el relato de cada uno.

En estos momentos, el vino favorito de Pablo en su colección es el Per Se La Craie de Per Se Vines, elaborado con cepas Malbec y Cabernet Franc, proveniente de una cosecha de 2019 en la que él mismo participó: —Hay una historia de vida que ha pasado en esa cava de conocimiento de el productor, de amistad, de trabajo en conjunto, de cosechas hechas en Mendoza, en Patagonia. Entonces, los vinos van evolucionando, y a veces uno conoce toda la historia del viaje de esa botella —explica el sommelier.

En cuanto a su conocimiento de los vinos chilenos, destaca especialmente el trabajo realizado con las uvas criollas, los vinos blancos y los ejemplares provenientes de la Región del Maule, aunque expresa su interés por probar nuevos vinos chilenos de baja intervención, con bajo contenido de sulfitos, elaborados en condiciones que pueden no ser las más favorables.

SABOR LOCAL

Sobre la diferencia entre el vino argentino y el vino chileno, Rivero afirma que los dos son el resultado de la cultura de sus respectivos pueblos, una filosofía que comparte tanto para los vinos como para la gastronomía: —Cada lugar lo hace diferente, por sus distintas situaciones agroclimáticas y de manera única. Eso los hace conductores de la idiosincrasia local —opina el sommelier, sosteniendo que ninguna expresión culinaria latinoamericana tiene nada que envidiar a la reputación de las cocinas del Viejo Continente. Y es enfático:

—Calificar a las cocinas, a los países, a las regiones por niveles, es un pensamiento que nos atrasa veinte mil millones de años. Nosotros somos nosotros y cada uno hace lo que hace”.

miento que nos atrasa veinte mil millones de años. Nosotros somos nosotros y cada uno hace lo que hace. La lógica de que hay que tratar de ser europeo no me la creo. Tiene mucho valor lo que hacemos para el resto del mundo. La gente ha venido hasta aquí, se ha sorprendido tanto con nuestros productos únicos y mágicos que son de una diversidad gigante y con los cocineros y las cocineras que hay acá. Nos reconocen, nos quieren, nos valoran —dice.