



ACTUALIDAD



Raquel Rosemberg  
23/1/2015

CORRESPONSAL

## Entre dos aguas

### Una conversación con el argentino Mauro Colagreco, único latinoamericano con dos estrellas Michelin

Del Río de la Plata a la Costa Azul, **Mauro Colagreco** forma parte del grupo de argentinos que logró sobresalir. Su restaurante **Mirazur**, posee dos estrellas Michelin, el único latinoamericano en conseguirlo, y figura en el puesto 11 de **The World's 50 Best**, ubicándolo como el mejor de Francia en el *ranking* de la St Pellegrino. Destino, mandato, esa fuerza de trabajo arrolladora forma parte de su esencia. Lo suyo es un vivir entre el azul Mediterráneo y del río color de león. Pero esta vez, la charla con Mauro se da frente a otras aguas, son cercanas, estamos a orillas del Atlántico, en las costas del Uruguay.

Mauro siempre está cruzando aguas, ya no a bordo de un barco, como lo hacían los abuelos inmigrantes que fueron dándole forma al país. Usa aviones, aeropuertos, aires que cubren los mares. Esta vez lo encuentro en José Ignacio, en el Parador Santa Teresita, Uruguay, donde cocinará con cinco colegas argentinos, a Diez Manos. Me cuenta que la consigna será *Volver a la fuente* y él va a preparar gnocchi, los de su mamá (quien más tarde los probará y dirá que no le salieron como a ella... ).

La charla es un ir y venir por recuerdos y planes. Me cuenta que la primera gran distancia la debió cubrir cuando partió de la Argentina rumbo a Europa. Antes había hecho miles de viajes cortos (ubíquense, una hora o dos, mínimo), para ir desde su La Plata natal (capital de la provincia de Bs As) a *la Capital*.

Es que había decidido torcer el mandato familiar: se negó a ser contable como su papá y se inclinó por esa otra pasión que lo rondaba desde chico, la comida. "Siempre me sentí atraído por la comida, en especial la de mis abuelos; viví rodeado por el espíritu de una familia de gorditos", dice.



Mauro Colagreco.



Colagreco con Beatriz Chomnalez.

Entonces, sin dudarlo, estudió cocina con Beatriz Chomnalez, maestra de maestros en el país, con quien se formó y de quien aprendió técnicas y la pasión por la cultura y las ansias de ampliar horizontes y viajar. Si Beatriz fue su madre profesional, el **Gato Dumas**, otro de los grandes cocineros argentinos, fue su padre. "El rigor y el mostrar las caras duras del oficio, fueron tarea del Gato", aclara Mauro, tanto es así, que recuerda que cuando fue a la primera charla de la escuela, el Gato le habló de la falta de festejos cuando el resto festeja, de las temperaturas de las cocinas, de lo complejo del oficio: "La mitad de los que estaban en la charla huyeron, yo me quedé". Con el tiempo demostró que es un gran laborante (currante).

Con una buena base, Mauro decidió profundizar conocimientos en Europa. Por aquellos años, se vivía el *boom* de la cocina española, pero Beatriz insistió en Francia. "El desconocimiento del idioma me jugaban en contra: igual me inscribí en el Lycée Hotelier de La Rochelle. Los primeros cuatro meses me quería volver a La Plata todos los días, hasta que eché raíces", me comenta.

Cuando terminó los cursos, trabajó al lado de grandes como Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse y Guy Martin. En el 2006, Mauro sintió que ya era hora de tener su propio espacio. Conoció al dueño de un restaurante que estaba cerrado, en la Costa Azul, muy cerca de Mónaco, que le ofreció reabrirlo. Cuando fue a ver el lugar y recorrió los 5.000 metros de terreno, nunca creyó que podría ser suyo. Sin embargo, este buen señor le propuso trabajarlo un tiempo y recién después, hacer el traspaso del fondo de comercio. Con ese golpe de suerte y mucho de su empuje, abrió **Mirazur**, mirar al sur, frente al Mediterráneo, en Menton, Francia, pero sólo a metros de la Italia de su abuela.

El escenario de Mirazur es de película: paisajes soñados por Picasso, Cocteau, Le Corbusier, la Duncan, Chagall y una larga lista de artistas que al llegar a esos parajes creían haber encontrado el paraíso. Y no se equivocaban: montaña, el mar más azul que se pueda uno imaginar, perfume de azahares y flores, callecitas de piedra. Fue lugar de paso, puesto fronterizo. Con el tiempo, los pueblos medievales se convirtieron en mansiones de ricos y famosos, pero su encanto sigue vivo. Y allí, en una de las vueltas del camino, con el Mediterráneo a los pies, Mauro fue haciéndose su



El restaurante Mirazur con sus vistas a la Costa Azul.

lugar en el mundo, ese donde cocina día a día. El restaurante, para los que no lo conocen, está situado en un terreno en altura, con terrazas, frente a la costa. En cada una de ellas Mauro cultiva su huerta de hierbas, flores y vegetales, árboles frutales, base de sus platos. No hay carta: todos los días, muy temprano, recorro y cosecho lo mejor, a eso le sumo lo que encuentro en los mercados de Francia y los de Italia, cada uno me aporta lo suyo, ríe, nunca se sabe con qué te vas a encontrar, lo intuís, pero siempre hay sorpresas. A su cocina -un gran laboratorio vidriado- a la vista, llegan únicamente ingredientes de la zona, fresquísimos, a excepción de la quinoa, para el risotto, y la yerba mate (para el helado y para la nostalgia).



Uno de los platos de Mauro Colagreco.

Ya pasaron casi nueve años desde que abrió Mirazur. En el medio, además de fortalecer el restaurante, Mauro rehizo su familia, se casó con Julia Ramos, carioca, nació Valentín, un terremoto al que Mauro intenta llevar en alguno de sus viajes, en especial cuando cruza el gran charco y vuelve a Latinoamérica, donde vive Lucca, el hijo de cuatro años, de su primer matrimonio. Armar una familia entre dos aguas también es complicado.

Desde Mirazur Mauro también viaja mucho a Shangay, donde dirige otro espacio, **Unico by Mauro Colagreco**. Es más descontracturado, tipo *brasserie*, aclara, ya cumplió dos años. "En China -me cuenta- retomé la influencia de las texturas en la

comida. Oriente es otro mundo. La comida como comida es lo primero, se baja a tierra: los sabores priman y muchos se logran combinando texturas. En Francia es inobjetable la técnica, los productos, pero también lo es la ambientación; cada lugar es como un gran cuadro. En China, en cambio, las texturas en combinación con los sabores pasan a la delantera. Eso es lo que aprendo cada vez que viajo a Shangay. Me costó pero entendí las bases y el manejo de los ingredientes con los que quería trabajar. Fueron más de seis meses en los que recorrí mercados, probando y probando. Del último viaje, recuerdo un caldo con doce texturas diferentes, sí, aunque no lo creas, era un caldo, una cosa de locos, que hacía que el paladar se transforme con cada cucharada. Podés degustar platos con el mismo sabor y una textura opuesta mil veces, un menú completo. Cada viaje, cada cruce de aguas es una historia que me permite incorporar diferentes culturas..."

Seguimos la charla sin prisa, estamos en Uruguay, un país donde el reloj parecería tener más minutos, aquí no hay apuro. De China desembocamos en un tema algo complicado. Me animo y le pregunto cómo se sintió con ese primer puesto en Francia, en *The World's 50 Best*, siendo un argentino, frente a los grandes franceses. Me contestó al estilo *sudaca*: "Sentí emoción, alegría". Después -cuenta- llegó la carga, lo pesado, pero a pesar de eso, siente que sus colegas franceses lo aceptaron, saben de su historia, saben que llegó a Francia sin conocer a nadie y sin moverle el suelo a nadie, que lo suyo fue trabajo, trabajo y más trabajo. Le pregunto si se compara en la cocina con Messi y se sonroja: "Messi son palabras mayores. Sé



Mauro Colagreco, durante la entrevista.

que llegar hasta aquí se debe en parte a la educación de mi casa: abrí Mirazur con apenas 25.000 euros, en un lugar que no funcionaba, a fuerza de trabajo. Creo que en Argentina hay otros colegas que pueden hacer una cocina de nivel, que pueden llegar a ser conocidos, como otros cocineros latinoamericanos. Tuve suerte, pero en mi país hay buenos referentes, sobran talentos". Entonces, si hay talento, ¿por qué no se destacan otros en el mundo? "En la Argentina encuentro algunos problemas", dice Mauro. Desde la falta de productos, la distribución, hasta algo básico, como la educación. Porque en Francia, no sólo los cocineros tienen libros (y todo el mundo los lee), también los escriben los productores, que en algunos casos son tan conocidos como los chefs. La gente va al mercado y respeta al puestero y al productor. Por supuesto, también les exige, es un ida y vuelta, pero esa relación es la que enriquece a la cocina. En mis últimos viajes a Perú pude observar que eso se está dando con fuerza, también lo vi en México, dos países que además de su alta cocina no perdieron la costumbre de la comida casera. Empieza con el productor, sigue en el mercado y pasa a las casas. Esa cadena debe mantenerse.



Otra creación culinaria de Mauro Colagreco.

Le pregunto por los proyectos de este año. Me cuenta que será intenso. Comienza relatándome acerca de sus santuarios y cuando observa que lo miro de forma extraña se ríe, se le ilumina la cara, y pasa a explicarme que tienen que ver con su pasión por el rescate de las semillas y las culturas en relación a las comidas que se fueron perdiendo a lo largo de los siglos. La idea es poder crear cuatro huertas, en cuatro latitudes diferentes de Argentina, rescatando cultivos tanto autóctonos como aquellos que alguna vez llegaron en barcos y que con los años también se perdieron. La inspiración para hacerlos surgió a partir de una antigua foto, la de su bisabuelo, Luigi Colagreco, italiano, casado con una criolla, media india, rodeados por sus hijos. Volver a esa escena, eso es lo que somos, esa mezcla.

Quiero perpetuarlas, asegura.

Vuelve a cruzar aguas y habla de Francia, donde tiene más proyectos. El que ya es seguro es menos romántico, pero que a su vez lo entusiasma. Acaban de otorgarle la responsabilidad del restaurante del Aeropuerto de Niza, desde el 2017.

¿Sueños? "Volver en unos años a la Argentina, poder crear allí una escuela estatal de cocina y de sala, donde se aprendan estos oficios como debe ser, sabiendo que forman parte de una profesión a la que le tenés que dedicar años y años de tu vida". Pero el mayor de los sueños, me dice, es actual: "Tengo muy en claro que no podemos hablar de las grandes cocinas latinoamericanas, sin saber cómo erradicar la desnutrición. Una vez que esa palabra, hambre, se borre de nuestro continente, podremos crecer y crecer y ahí sí, cruzar las aguas sin que ese ida y vuelta implique desgarros, sólo un enriquecimiento mutuo".