



Foto 1 de 4

DONDE HUELA A TILO, COLAGRECO SE SENTIRÁ EN LA PLATA.

INTERÉS GENERAL

Cocina de negocios

Las manos mágicas de Mauro Colagreco - el consagrado Chef platense y dueño del multi premiado restaurante Mirazur de Francia-, abrazan al mundo: China, Europa y Latinoamérica están unidos por los platos que prepara este ex alumno del Normal I. El joven talento que trabaja más de 15 horas por día -y aunque asegura que no tiene tiempo para las cámaras de la televisión-, se toma un descanso y cuenta, en ésta nota exclusiva para El Día, como es cocinar "en primera".

POR EZEQUIEL FRANZINO

Sobre uno de los laterales de la Catedral, ese mismo lugar a donde iba cuando se rateaba del Colegio, está Mauro Colagreco. De visita por la ciudad, el chef argentino más destacado en el mundo, pasa desapercibido en su propia tierra. Los transeúntes que circulan por calle 53 ni se imaginan que este hombre de 38 años que empezó como ayudante de cocina en Durango hoy sea propietario de Mirazur, un restaurante que está catalogado N° 11 en el ranking mundial. Tampoco saben que ese restaurante, ubicado en la paradisíaca Costa Azul, tenga como asiduos comensales a Silvio Berlusconi, el Príncipe de Mónaco o Mónica Bellucci.

Es que por más que usted sea un fiel televidente de Utilísima o del canal Gourmet -a no ser que haya visto la final de Masterchef de Polonia donde fue jurado de la final- son contadas las veces en que podrá verlo en televisión. Sin tiempo para las cámaras, este chef que fue reconocido como el mejor de Francia- único extranjero en recibir ésta mención- trabaja más de 15 horas por día en el Mirazur. El tiempo se le pasa entre la producción, el diseño de los menús de cada día- trabaja sin carta-, la preparación de los platos y la supervisión de aquello que sale a las mesas. Junto a Julia, su esposa, también se ocupa de la administración del lugar. La excelencia exige sacrificio. Colagreco no para.

Además se hace tiempo para trabajar con sus propias manos en la tierra: ¿Usted conoce algún otro tomate que el perita, el platense o el cherry? Bueno, en la huerta del Mirazur encontrará 40 variedades de tomates diferente: una tremenda locura. Tanto como el hecho de que los pescadores del Mediterráneo le manden a través de Whatsapp, fotos de piezas que acaban de sacar del mar para que el chef decida el menú con el que piensa agasajar a los comensales. Una vez que Colagreco hace la selección, el barquito llega al muelle del restaurante -con frecuencia los peces llegan vivos- y en apenas un rato devendrán en manjar. ¿fresco, no? La prestancia requiere mucho más que habilidad para cocinar.

Trabajando de esta manera, el restaurante Mirazur ya tiene 2 estrellas Michelin, el máximo galardón a nivel gastronómico y el premio por el que se desviven la mayoría de los chef internacionales. Las exigentes guías gastronómicas europeas ejercen influencia en la legitimación de los restaurantes de primer nivel, pero también una extrema presión. Tal es así, que quien fuera uno de los maestros de Mauro, el cocinero francés Bernard Loiseau, se suicidó al enterarse que le retirarían la consagratoria tercera estrella: "Cocinar en Europa, sobre todo por las guías, genera una presión total. Estás todo el tiempo observado y eso genera que el nivel tenga que ser alto y constante" dice Colagreco. "Tengo un equipo grande que me permite abocarme de lleno a la cocina, pero no puedo relajarme en nada", agrega. No para.

Pero aquello que le quitó la vida a Bernard Loiseau a Mauro no le quita el sueño: "Lo que hicimos en Mirazur es casi un milagro. Las condiciones y las posibilidades económicas con las que abrimos eran adversas. Los primeros 4 años fueron muy duros" afirma éste chef que empezó sus estudios en la escuela de cocina del Gato Dumas y que continuó su formación en Francia con maestros como Alain Passard y Alain Ducasse: "estoy muy conforme con lo que se hizo. Si hoy tuviera que cerrar Mirazur, lo hago y me voy súper contento. Igual, lógicamente me gustaría tener una tercera estrella. Creo que está al alcance de la mano" agrega despreocupado y con tono somnoliento. Este hombre debe estar fusilado, pero no para.

VIDRIERA AL MUNDO

Pese a que el Mirazur reciba las mejores críticas, sea reconocido por personas de gustos sibaritas y se llene cada vez que abre, el lugar no genera ganancias: "no pierdo plata, pero tampoco gano" dice Colagreco. La mano de obra calificada, el costo de la vajilla y un precio moderado del cubierto le quitan rentabilidad al lugar "es una vidriera para mí. Me abrió muchas puertas para otros negocios", confiesa éste cocinero, que además es embajador de Rutini en el mundo.

Una de esas puertas que se le abrieron, y no para jugar sino para seguir trabajando, es la de Único, el restaurante de tapas y bar -que junto a otros socios- tiene Colagreco en Shanghai. Sí, de Durango a China. Este emprendimiento que funciona desde 2012, cada noche que abre se llena a tope de nativos y extranjeros. Una propuesta ambiciosa y refinada que el año pasado también recibió halagos de las diferentes revistas y guías especializadas. "Es un espacio que se convierte en club de noche, tiene una barra súper y una fiesta alucinante. Nos está yendo muy bien y me saca un poco de la rutina que suelo manejar" dice Mauro y se le nota en la cara lo bien que la pasa cuando anda por ahí: "Allí trabajo en la carta del lugar y pongo el equipo de trabajo. Al principio iba 7 veces por año y ahora estoy yendo 3", relata este maestro de las cacerolas que cuando viajó a Francia a estudiar soñaba con una experiencia de 3 años y volver para abrir algo en La Plata, o a lo sumo, en Buenos Aires.

El restaurante Mirazur ya tiene dos estrellas Michelin, el máximo galardón a nivel gastronómico y el premio por el que se desviven la mayoría de los chef internacionales

Alguno de esos proyectos iniciales todavía ronda en la cabeza de éste hombre de uniforme blanco que se hace tiempo para ser embajador e imagen del banco HSBC en Argentina y que asesoró la cocina del Hotel Alvear durante 5 años. Pero todavía queda tiempo de sacrificio y de negocios por el mundo antes de pegar la vuelta. Mientras tanto, como Colagreco no para, éste año ganó la licitación del restaurante del aeropuerto de Niza, el segundo más grande de Francia: "ya es un hecho que abrimos en 2016. También tengo otro proyecto muy avanzado en París y otras oportunidades que demandarán mucha inversión personal y mínimo 5 años de trabajo en el lugar". ¿Usted se preguntará cuándo descansa este hombre?: "Yo no descanso. Cuando no estoy trabajando aprovecho a pasar el tiempo con mis hijos. Trato de aprovecharlos al máximo" dice Mauro que tiene que negociar con sus hijos cuando le piden salir en búsqueda de comida chatarra: "¿sabés la cantidad de hamburguesas que habré comido acá en Plaza Moreno?", recuerda con nostalgia.

COMIDA CASERA

Con la agenda llena y tantas cosas por hacer, son contadas las veces que puede cenar en su casa. Fiel a su estilo, y a pesar de que su esposa Julia lo haga muy bien, según el paladar exquisito de este exigente chef, suele ser él quien toma las riendas de la cocina en la casa: "en casa acostumbro a cocinar yo", - dice Mauro- "pero cosas muy simples".

Tan simples como los ñoquis que su madre le prepara cada vez que viene de visita o como los pucheros que le preparaba cuando todavía asistía al Normal I: "Llegaba del colegio y desde la puerta se sentía el aroma"- recuerda Mauro- "un manjar que empezaba a preparar a las nueve de la mañana para tenerlo listo a la una".

Las hermanas de Mauro también adquirieron habilidades para la cocina y de las preparaciones de su padre, el locro resulta irresistible: "En la embajada de Argentina en París, para un 9 de julio, Mauro cocinó locro utilizando mi receta", dice ahora orgulloso Luis Colagreco, el papá del gran chef.

Pese a ser gustoso de los sabores argentinos, recién ahora, trece años más tarde de haber desembarcado en Francia, Colagreco comenzó a incorporar productos nacionales: "introducimos el dulce de leche y la yerba mate, y en los primeros tiempos intenté ganarme una reputación como chef internacional. Pretendí no ser encasillado como un cocinero argentino" afirma. Y vaya si lo consiguió. En el 2012, el Ministerio de Cultura de Francia le entregó la insignia de Caballero de Artes y Letras. "Recibir este reconocimiento por parte del Estado me conmovió rotundamente, me sigo sorprendiendo con las cosas que me pasan", destaca con humildad este as de la cocina.

A pesar de la cantidad de negocios que se le presentan y de la evidente habilidad para la actividad comercial -quizás fortalecida en su paso de 3 años por la facultad de Económicas en la UNLP- Mauro no pierde el eje que lo llevó a la cima: "Me considero un cocinero y no un empresario. Independientemente de mi veta empresarial, lo que a mí me gusta y me hace vibrar es la cocina".

[↑ Ir al inicio de la nota](#)