

PEDRO BARGERRO

RENOVACIÓN DE LA COCINA ARGENTINA

millesime!
collection



INSIDE *pedro bargero*

A los 27 años, Pedro Bargeró consiguió lo que muchos cocineros consiguen mucho más tarde o no consiguen nunca, estar al frente de un restaurante de alta gama, uno de los mejores de Argentina y de Latinoamérica. Nada mal para alguien que hasta los 18 años no había cocinado ni un huevo frito y hacía changas como plomero.

Bargeró es desde enero de 2017 el chef de Chila, en Puerto Madero, que acaba de convertirse en el segundo restaurante del país en obtener el sello Relais & Chateau, que congrega a los mejores lugares para comer y alojarse del mundo.

Tras trabajar junto a algunos de los mejores chefs internacionales, como *Mauro Colagreco* o *David Toutain*, volvió a la Argentina para poner en alza el valor del producto local. En su menú degustación, que cambia todos los meses, hay ingredientes como riñones de cordero, sesos, merluza negra y ñandú, en preparaciones osadas y originales.



C H I L A

INSIDE *pedro bargero*

.....

MEJOR JOVEN CHEF DE FRANCIA SAN PELLEGRINO 2015

Nacido en Mendoza, Argentina, Pedro vivió sus primeros 15 años en la provincia de San Luis. Apenas terminó la secundaria, se mudó a Buenos Aires. Se inscribió en Agrónomos, lo que solo duró un cuatrimestre, ya que decidido a ser chef empezó a tomar un curso de cocina mientras trabajaba en un bar del barrio de Congreso.

Posteriormente estudió en The BUE Trainers y a su salida hizo su primer Stage en **La Bourgogne** de Punta del Este, donde el trabajo resultó duro y exigente pero satisfactorio. Comenzó a trabajar en **Chila** con el fin de seguir creciendo, y creció tanto que, a día de hoy, es su jefe de cocina.

Pedro Bargero dirige desde enero de 2017 la cocina de Chila, **uno de los 3 mejores restaurantes de Buenos Aires Relais & Châteaux 2017**. Un chef que transmite la sensibilidad y técnicas de sus maestros *Alex Atala (DOM Sao Paulo)*, *Mauro Colagreo (Mirazur Costa Azul)* y *David Toutain (París)*.



.....

R E S T A U R A N T E C H I L A

.....



EL APRENDIZAJE

En 2013, mientras Chila se renovaba íntegramente, Pedro viajó a Sao Paulo para trabajar en **DOM**, el reconocido restaurante de **Alex Atala**. Regresó a Chila durante dos intensos años hasta que decidió partir a Europa para trabajar en **Mirazur**, del chef argentino **Mau-ro Colagreco**. Su siguiente destino fue Bélgica, en el hotel **L' Air Du Temps**, donde aprendió a trabajar con la huerta, columna vertebral del restaurante.

Tuvo la oportunidad de trabajar para **David Toutain** en París, donde sintió a flor de piel la pasión por la cocina, el ritmo estresante, la visión del restaurante como una gran familia.



INSIDE *pedro bargero*

.....

VIVIR PARA COCINAR

(Y SER INMENSAMENTE FELIZ)

***“Dormía sólo
cuatro horas diarias
para poder llegar a tiempo
al mercado y seleccionar
los productos...
Vivía con total libertad
para cocinar al día”***

A esa felicidad se sumó ser
seleccionado por San Pellegrino,
como unos de los 10 mejores jóvenes
chefs de Francia 2015.

Tras estas grandes vivencias y
otras experiencias en Londres,
Italia, Moscú y Copenhague,
Pedro se convirtió en chef
ejecutivo de Chila.



INSIDE *pedro bargero*

.....

PRIMEROS COQUETEOS CON LA COCINA

“No empecé a cocinar hasta los 20 años, ni siquiera me gustaba la cocina, fue al abandonar la Universidad de Agronomía y sin tener un rumbo claro, cuando una tía me animó a probar con la cocina **“mueves mucho las manos, y eres muy inquieto, la cocina te tendrá ocupado”** decía. Cuando inicié en la Escuela de Gastronomía descubrí un mundo totalmente nuevo que me atrapó desde el primer intento de mayonesa que hice”



ALEX ATALA

¿ Q U É T E I N S P I R A ?



“Producto autóctono, la revalorización del producto latinoamericano, el contacto con la cultura y la gastronomía de cada pueblo”

DIXIT *pedro bargero*

MAURO COLAGRECO

¿ Q U É T E I N S P I R A ?



“La naturaleza como inspiración y el producto como estrella,
la unión del mar y la montaña”

DIXIT *pedro bargero*

DAVID TOUTIN

¿ Q U É T E I N S P I R A ?



“La pasión, el trabajo duro y la importancia del equipo y la exigencia”

DIXIT *pedro bargero*

LA **COCINA** DE PEDRO BARGERO

“ES UNA COCINA JOVEN
DE INFLUENCIAS CRIOLLAS,
EN LA QUE UTILIZO PRODUCTOS
ARGENTINOS Y TÉCNICAS
CONTEMPORÁNEAS”



C H I L A

LA GASTRONOMÍA ARGENTINA, MUCHO MÁS QUE “CARNE Y CHIMICHURRI”

“Los cocineros tenemos el gran desafío de mostrar que en Argentina existe muchísimo producto local de alta calidad, necesitamos ayudar a generar cultura y conciencia social sobre la alimentación y el uso de los productos locales”

DIXIT *pedro bargero*



.....
PATÉ DE ÑANDU, YEMA CONFITADA Y AMARANTO
.....

EL REGRESO A CHILA

.....

“EN LO PERSONAL FUE UN DESAFÍO MUY GRANDE REGRESAR A CHILA COMO CHEF DE COCINA.

Reemplazar a Soledad Nardelli, tras 10 años a cargo del restaurante y del posicionamiento que logró con Chila. Pero al mismo tiempo, al haber trabajado antes en Chila me resultó más natural el proceso, ya que conocía el funcionamiento y la idea que quería su propietario, Andrés Porcel”

.....

TAMAL BY *pedro bargero*



CHILA

CHILA #26 LATAM
50 BEST
RESTAURANT

“ESOS RECONOCIMIENTOS
GENERAN UN MAYOR COMPROMISO
CON LA CALIDAD Y CONSISTENCIA
EN EL DÍA A DÍA”



MALLMANN
MARTITEGUI
RIVAROLA
KALIKA

UNA NUEVA ERA GASTRONÓMICA

“CONSIDERO QUE ESTAMOS
EN UN GRAN PROCESO
DE CRECIMIENTO

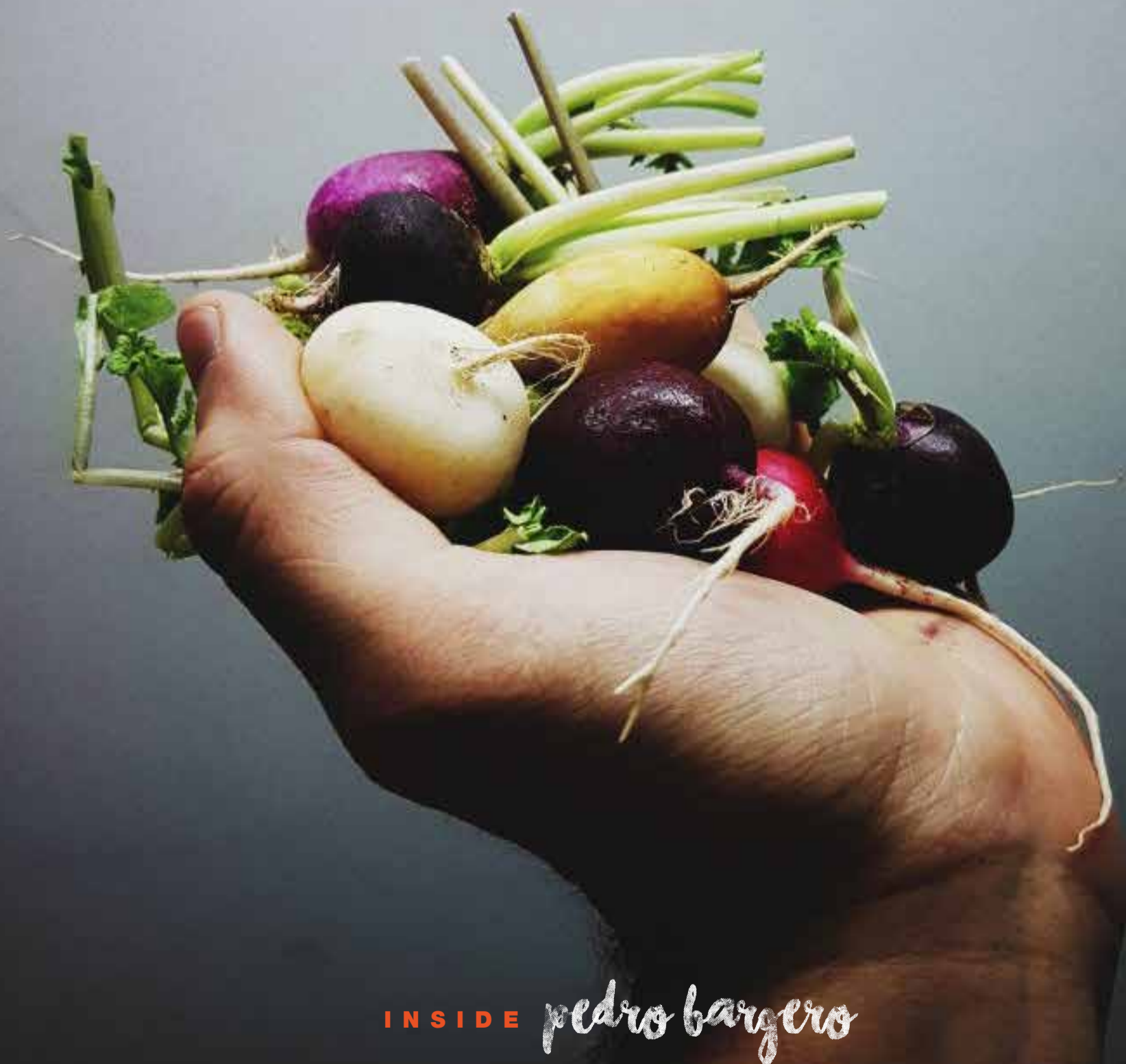
y todas las partes necesitamos poner nuestro granito
para poder hacer competitiva la cocina argentina”



C H I L A

¿LA GRAN DIFERENCIA GASTRONÓMICA
ENTRE EL VIEJO Y EL NUEVO CONTINENTE?

“EN ARGENTINA
NO TENEMOS DESARROLLADA
LA CULTURA GASTRONÓMICA:
LA IDEA DE MERCADO, DE COMPRAR
AL PRODUCTOR DIRECTAMENTE...”



INSIDE *pedro bargero*

LA EVOLUCIÓN EN TU COCINA

“ESTOY EN UN MOMENTO
DONDE LOS SABORES SON
LO MÁS IMPORTANTE.

Estoy obsesionado con poder
conseguir sabores más puros, más intensos.
Podríamos considerar que estoy en constante cambio”



C H I L A

deslumbrados
por
barguero

POR MARÍA FORCADA

millesime!
collection