

PEDRO BARGERERO

DE OFICIO CHEF

EL GLAMOUR QUE HA ADQUIRIDO SU PROFESIÓN NO LO DISTRAE DE LO QUE VERDADERAMENTE SIGNIFICA COCINAR. DE ESO NOS PLATICA.

POR BEATRIZ VELASCO

Tiene ojos brillantes, barba bien cuidada y una sonrisa con la que se come el mundo. Es Pedro Bargerero, un chef argentino de 27 años que encontró en la cocina la pasión de su vida: la razón para dejar su pueblo natal, viajar a Brasil, Francia y Bélgica, y trabajar codo a codo con los grandes: Alex Atala, Mauro Colagero y David Toutain, entre otros. En esta ocasión, también fue el motivo para visitar, por vez primera, México.

Invitado por Estudio Millesime, el chef sólo estuvo una semana en la Ciudad de México, pero la aprovechó minuto a minuto: “Tengo ganas de probar de todo, pero principalmente comer tacos. Me gustan muchísimo, ya los he comido, aunque nunca aquí. También me interesa conocer los productos locales, que me parecen sensacionales. Y bueno, mi objetivo es descubrir qué es México, porque en América Latina, Perú y México son los dos lugares abanderados de una misión de gastronomía”, considera.

Ahora que los chefs protagonizan programas y son tema central de realidades, Pedro reflexiona sobre su quehacer gastronómico: “No podemos huir de esa fama, pero el tema es que no te coma esa idea. Los cocineros somos artesanos, ni artistas ni rockstars ni nada de eso. Somos obreros que nos nutrimos de una profesión. Considero que lo más parecido a un chef es un carpintero, que trabaja con base en sus manos y trabajo físico. Con el tiempo adquirimos una importancia en la sociedad que ojalá sea buena para generar cultura. Creo que alimentarte es una de las cosas más importantes en la vida. Los chefs somos un medio entre el productor y el consumidor. Nosotros tenemos que favorecer los buenos tratados de producción y alimentación”.

Actualmente, Pedro está al frente de Chila, uno de los tres mejores restaurantes de Buenos Aires, que ocupa el número 26 de la lista *Latam 50 Best Restaurant*, pero sus inicios son muy diferentes: “Me crié en el campo, en el tambo (así les dicen a los establos de

vacas en Argentina). Tuve un contacto muy directo con la tierra, por eso empecé a estudiar agronomía, pero me di cuenta que no era lo mío. Así comencé a estudiar para chef, sin saber qué era la gastronomía. Obvio, mis papás me dijeron que qué estaba haciendo, que iba a perder el tiempo. Yo decía que me parecía fácil, que, además, podía viajar y estaba de moda. Cuando puse un pie en la escuela y los profesores me mostraron qué es la gastronomía, que no es un trabajo, sino una forma de vida y un compromiso con las personas, mi cabeza estalló. Es un antes y un después en mi vida. Descubrí una pasión que no sabía que tenía”.

CUANDO PUSE UN PIE EN LA ESCUELA Y LOS PROFESORES ME MOSTRARON QUE ES LA GASTRONOMÍA, MI CABEZA ESTALLÓ. ES UN ANTES Y UN DESPUÉS EN MI VIDA

Después de largas jornadas de trabajo, el refugio lo encontró en las letras: “Ahora estoy leyendo un libro que se llama *El alma de los objetos*, de Luján Cambariere, trata sobre cómo un objeto es más que eso. Me llama la atención porque estoy interesado en el marketing y en comunicar. Suelo leer mucho. Tengo tatuado a *El Principito* porque es un libro que me encanta, todo el tiempo ofrece un nuevo aprendizaje. En la lectura encuentro mi refugio, pero también soy un tipo muy solitario. Me gusta estar en mi casa. Eso sí, ahí no cocino. ¡No tengo cocina en mi casa! Pido pizza y ya está”, afirma.

Aunque por el momento no se siente listo para pasar de lector a escritor, es una idea que no ha prosperado: “Me la han ofrecido varias veces. Pero es algo que no tomaría a la ligera, así que prefiero guardarla por el momento”, concluye el Pedro. 🍷

LA RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Para Pedro, estos son tres libros que debes leer:

- **Rayuela de Julio Cortázar**
Porque es amor puro. Es una cosa divina la que hizo Cortázar.
- **El principito de Antoine de Saint-Exupéry**
Te va a enseñar y te va a dar una visión de la vida increíble.
- **El aviador de Antoine de Saint-Exupéry**
Es el viaje de un aviador, de Buenos Aires a Patagonia. Se trata de una visión de la vida muy interesante.



› Camarón, zanahoria y yema curada.



› Tartar de res, ostra y emulsión de hidro miel.