



Manager chef: Gustavo Rapretti

“NO TODO CHEF ES EMPRENDEDOR”

Foto: Delfina Krusemann

Es uno de los máximos referentes patagónicos en gastronomía. Es el creador y curador del festival Madryn al Plato, que acaba de cerrar su séptima edición, es también dueño del primer restaurante a puertas cerradas de la región (En los fuegos de mi casa) y el impulsor de infinitas iniciativas que buscan unir a los cocineros y productores de la Patagonia para fortalecer la identidad de la cocina local y generar, como él mismo dice, “más conciencia, más convicción, más trabajo”.

En idioma quechua, comportarse como un “chicuro” significa ser bravo, libre e indomable. Originalmente, se usaba para describir a un animal en estado salvaje. Pero es también la forma en que el chef Gustavo Rapretti, patagónico de origen pero madrynense de alma, decide describirse. Y es también el nombre de una de sus tantas iniciativas: la agrupación Chubut Cocina Argentina de Origen, cuyo objetivo es activar la gastronomía de esa provincia con productos propios. “Queríamos unir a los cocineros chubutenses. Necesitábamos convicción para defender y estimular las diferentes regiones de la provincia. Y así nació el año pasado Chacaco, durante la sexta edición de Madryn al Plato, cuando invitamos por primera vez a chefs de Comodoro Rivadavia y Esquel para confirmar el triángulo de Chubut. Somos un grupo integrado por dueños de restaurantes y empleados de la gastronomía que busca estimular a los productores para así brindar una cocina con identidad que genere atracción en el turista”, dice.

“Plato es un concepto que se puede encontrar en su menú. Trucha del lago Musters con pesto de hongos y piñones de araucaria, cordero braseado en salsa de hierbas y hitos al merlot con puré rústico con aceite de trufa, potaje de tortas galeas con crema helada y frutos rojos del lago Puelo. Todas preparaciones que celebran los sabores, aromas, texturas y colores de la Patagonia. Y todos, también, ingredientes que muchas veces lo hacen en apuro cuando viaja a Buenos Aires para defender con sus recetas: “Son incontables las veces que me fijaban en la aduana de Aeroparque porque las hojas del agua wakame se parecen a las de la manihana”, se ríe.

Gustavo viaja cada vez más seguido a la capital porque su fama ya traspasa las fronteras. Participa en eventos gastronómicos de renombre, como Carniños y Sabores y Maticar, y también lo invita a ser el chef anfitrión de cenas en restaurantes como Astory Casa Félix. Pero no importa cuántas veces viaje de acá para allá: su corazón se queda en Puerto Madryn. Cuando habla de la ciudad que adoptó como propia, entrecierra los ojos y regala una sonrisa amplia. “Amo Madryn y amo el mar y su inmen-



“SI UN CHEF NO TIENE FACETA DE MANAGER, SU RESTO CIERRA SEGURO. PARA LIDERAR: TEMPERAMENTO Y PERSEVERANCIA”.

sidad, desde siempre. Cuando termino mis clases o presento los platos en mi restaurante, en cada oportunidad digo: “Ahora cierran los ojos y comen el mar”. Eso es lo principal para mí: que el sabor original del producto se sienta en las papilas”.
Creaste Madryn al Plato, ¿cuál es tu balance de los 7 años del festival?
 Ya tiene vida propia. Seguimos creciendo en convicción, fuerza y unión. Este año fue especialmente magnífico: hubo mucha oferta de clases magistrales con chefs de primera línea, más de 50 stands de productores de toda la comarca que pudieron exponer su trabajo y asistieron miles de personas. Honestamente, nunca pensé que llegaríamos a donde estamos. Cuando creé Madryn al Plato, por un lado lo que buscaba era generar en nuestra ciudad un

producto de turismo gastronómico muy marcado y propio. Es decir, que nos identificaran con una determinada cocina autóctona y sus sabores; que el turista pensara: “Si voy a la Patagonia, tengo que bajar hasta Puerto Madryn a comer”. Y, por otro lado, el desafío era unir a los restaurantes para conformar un circuito gastronómico. Para eso, había que promover mucha concentración. Un local de Madryn no puede servir 500 milanesas con papas fritas, tiene que ofrecer también opciones típicas o, si no, sumar a esos platos algún toque característico nuestro: un queso de oveja, unos langostinos o quizás condimentar con wakame... Para lograrlo, también había que fomentar la relación con los productores locales, quienes nos proveen de esos ingredientes de nuestra tierra y nuestro mar. Creo que lo logramos. Madryn tiene 90 mil habitantes y somos 45 establecimientos gastronómicos. “Una bestial cantidad de cubiertos en proporción a la población! ¿Cómo es tu trabajo con los productores patagónicos, más allá del festival?”
 Viajo para vender, vos, venga, toca las puestas y también discuto y peleo (risa). ¡Es que pueden ser bravos! Tienen una forma de ver la vida y el trabajo de una manera diferente, que no siempre se ajusta al “quiero todo ya” de los demás. Por eso, hay que saber entenderlos, comprender su proceso de pro-

ducción y acompañarlos con un *management* del negocio que nos permita adaptarnos a sus tiempos y realidades. Los empresarios gastronómicos tenemos que ver cómo manejar nuestros costos para no hacerle perder al productor su mercedería y cómo generar un *feedback* rápido, de modo tal que construyamos una relación de confianza y a largo plazo. Por ejemplo, al trabajo con los pescadores artesanales, sé que no voy a tener frutos de mar todo el año: no los puedo exigir otra cosa. De la misma manera, si encargo pollos de campo todo el mes y de repente me doy cuenta de que voy a usar menos cantidad en mi restaurante, no puedo dar de baja el pedido: ya me comprometí.
Podría en marcha una propuesta de trabajo conjunto muy interesante...
 Sí. Siento que cada restaurante en Puerto Madryn debería tener su huerta propia, porque es la materia en que se puede generar una identidad en los sabores para que cada uno tenga una cocina única y particular. Entonces, se me ocurrió presentar este proyecto que propone que cada restaurante se asocie con un productor. En mi caso, lo hice con el siguiente sistema: el productor me dio su terreno, yo armé todo el invernadero y le di las semillas, él las trabajó (porque es la persona idónea para hacerlo) y le compeé el producto final. Y así es como hoy ofrezco verduras y frutas orgánicas que la gente sólo puede probar en mi restaurante.
¿Qué desafíos y oportunidades reconocés en la Patagonia en cuanto a productos autóctonos?
 La ruta gastronómica de la Patagonia es impresionante por su variedad y calidad. En Chubut tenemos desde pescados y algas hasta ganado, sal, azúcares y incluso whisky. Pero muchos de ellos no están todavía instalados. Lo que Francis Mallma hizo con el cordero patagónico es el mejor ejemplo. Tenemos que lograr eso con otros productos, como el agua wakame y la salicornia, una planta de la familia de las alcachofas y las espárragos naca en provincia. También hay oportunidades en lo que es el tratamiento de estos productos, como pasa con el proceso que la pesquera Finis le está dando ahora al langostino: lo sacan del mar y en menos de tres horas lo tienen congelado a -198°C con nitrógeno. Esto hace que el producto quede orgánico-épi-



SABORES DE PATAGONIA. La trucha del lago Musters con pesto de hongos y piñones de araucaria es uno de los hits del chef creador del festival Madryn al Plato.

camente perfecto, es decir que la estructura del langostino permanece intacta en textura y aroma. Por último, reconozco un gran desafío en el uso gastronómico del ganado, que hoy está complicado: tenemos que respetar las áreas protegidas y acercarnos a la gente capacitada para trabajar de forma sustentable.
¿Qué lugar ocupa tu restaurante dentro de este panorama de líder empresario?
 Inauguré. En los fuegos de mi casa cinco años atrás, pero siempre supe que tenía que dejarme tiempo para el festival, las clases, los encuentros, los talleres. Por eso, me pareció que este concepto de restaurante a puertas cerradas, en mi propio hogar, era ideal para tener flexibilidad y, también, hacer todo exactamente como quería. Yo sólo recibía a los chefs, cocino, me encargo de la relación con los proveedores, todo. Otro viernes y sábado por la noche, para 25 personas, pero es como si fueren 175 cubiertos porque me gusta hacer muchos platos y pasar por muchos sabores diferentes: son 7 pasos con productos bien nuestros, como cordero, quesos, jamón crudo casero, jamón de cordero, almejas, vieiras, langostinos, salicornia. Todos productores ruros y autóctonos que se convierten en *steak*.
¿Cuál es tu estilo de *management*?
 Soy muy jodido porque me gustan las cosas estrictas y que todo salga bien. Soy perfeccionista en trabajar el producto de la mejor manera y, si me encuentro con alguien que se nota que no ama lo que está haciendo, me causa muchísimo la relación. He tenido mucha gente a cargo cuando trabajé en restaurantes y hoteles y, si me arruinaban una trucha, si sacaban el despacho sin ganas o si no cuidaban la temperatura del plato para que llegue a la mesa en su momento justo, bueno... ¡Digamos simplemente

que era algo muy complicado de lidiar para mí! Me cuesta delegar, por eso tengo mi restó y trabajo solo. Pero sí disfruto mucho de mi función de maestro. Está en el alma de un cocinero traspasar lo que sabe. En ese sentido, no oculto nada.
¿Ser cocinero implica ser emprendedor?
 En mi caso, sabía que debía ser así porque quería tener algo propio y hacer mi propio camino, entonces, iba a tener que pelearlo. Pero no todos los cocineros son emprendedores. En mi caso, tuvo que ver mucho con mi personalidad: no creo en que un líder se haga, sino que uno nace con cierta condición de liderazgo o emprendedorismo. Y si uno no tiene amor ni convicción por lo que hace, es imposible llegar. Si un chef no tiene su faceta de *manager* desarrollada, su restó cierra seguro. Creo que precisamente mis mejores aptitudes son mi temperamento y mi perseverancia.
¿Es más difícil traspasar como chef en el interior? Las oportunidades son diferentes: tenemos una en mil en comparación con Buenos Aires. Sin duda, la cara visible de la gastronomía argentina pasa por la Capital. Pero hay grandes colecciones de grupos por el interior. ¿Cuál es tu menú que mejor representa a Puerto Madryn?
 Para desayunar, un plato de quesos de Sarmiento o de Ganman, servidos con trucha ahumada, café y jugo. Al mediodía, unos langostinos servidos los más naturales posible y condimentados con algas. Para empezar la previa, a media tarde, un buen jamón de cordero. Y a la noche, un cordero a la cocción con tortita galea de postre: ¡an cierre mortal!

*** Gustavo Rapretti** nació en General Pico, provincia de La Pampa. Después de obtener su título de analista químico biológico y trabajar para el Coricor, en 1999 se mudó a Buenos Aires para estudiar en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). En 2001 consiguió trabajo como ayudante en el restaurante Perleto, del catador Juan Coll, y para principios de 2002 ya era jefe de cocina. También ganó experiencia en el Gran Bor Danzón, Abril y Estable Hotel y luego pasó por diferentes hoteles y restaurantes de Ushuaia, Comodoro Rivadavia y Puerto Madryn. Allí se radicó y, hace 7 años, creó Madryn al Plato, festival gastronómico del que es curador. También es presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Cortina, Bares y Altiros de Puerto Madryn (Ahoroba) e impulsor de la Agrupación Chubut Cocina Argentina de Origen (Chucaco). Hace cinco años, abrió el primer restaurante a puertas cerradas de la Patagonia. En los fuegos de mi casa.