vinetur

Piani by La Marguerite, el arte de lo cotidiano a través de una cocina honesta con identidad propia

Una propuesta gastronómica que reinterpreta los clásicos con el mejor producto local y de estación

martes 19 de mayo de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Esa lógica aparece desde el origen del proyecto. La marca nació para ofrecer experiencias gastronómicas que fueran más allá de la comida, con una combinación de calidad, estética y calidez. Hay una búsqueda clara por generar ambientes agradables,

con personalidad propia, donde el entorno acompañe lo que sucede en la mesa. La propuesta se mueve sobre una reinterpretación de clásicos: en lugar de replicar formatos tradicionales de manera literal, trabaja con una lectura más fresca y urbana, apoyada en técnicas actuales y en el respeto por el producto. Una cocina con raíces reconocibles, abierta a nuevas resoluciones, pensada para acompañar la rutina sin volverse previsible. La materia prima ocupa un lugar central. Se priorizan ingredientes frescos, de estación y elegidos a partir de vínculos duraderos con proveedores, una relación que también forma parte de la identidad de la marca. Entre sus particularidades se destaca un blend propio de mozzarella, desarrollado exclusivamente para la propuesta, y una selección de insumos nobles —en su mayoría locales— complementada con algunos productos importados que aportan un matiz diferencial sin desplazar el protagonismo de lo cercano.



Dentro de la carta, las pizzas biancas y el pan casero de zanahoria son dos de las preparaciones más representativas: recetas de lectura simple, con carácter, equilibrio y oficio. A eso se suma un brunch disponible todos los días durante toda la jornada, que amplía el rango del salón y refuerza ese perfil flexible donde cada visita encuentra su momento.



Las bebidas tienen un lugar igualmente cuidado dentro del concepto. La carta de vinos está curada por Magdalena Marquevich, socia y chef ejecutiva, quien cuenta con certificación WSET Level 3 Award in Wines —una acreditación internacional de nivel avanzado que profundiza en viticultura, elaboración, estilos y cata analítica— y una relación genuina con el mundo vitivinícola. La selección reúne etiquetas clásicas con otras de perfil más singular, en una propuesta que sigue creciendo. La coctelería, por su parte, combina tragos conocidos con creaciones propias que ya forman parte del ADN del lugar —como el vermú rosso con café, cuyo hielo está elaborado con vermú blanco—, en una línea que acompaña bien el ritmo extendido del salón, desde la mañana hasta la noche.



Los locales hablan antes de que uno se siente. Materiales nobles, luz estudiada, una paleta tranquila y detalles de diseño que se acumulan sin estridencia componen ambientes donde la calidez no está reñida con la sofisticación. Cada sede tiene impronta propia, aunque todas comparten la misma sensibilidad: comodidad, diseño y una cierta cercanía que evita cualquier rigidez. Esa vocación de permanencia se traduce también en el rol que cumplen los espacios dentro del barrio: además de la propuesta cotidiana, alojan celebraciones privadas, activaciones con marcas y experiencias diseñadas para sorprender. La gastronomía, para sus creadores, es una forma de conectar con otros y de producir momentos memorables desde algo tan concreto como una mesa compartida.



Detrás de esa mirada está Magdalena, cuya trayectoria combina formación técnica, sensibilidad estética y una visión amplia de la hospitalidad. Después de iniciar su camino profesional en el Derecho, se volcó a la gastronomía, se formó en cocina en Buenos Aires y amplió su experiencia en Francia, donde incorporó técnicas y una comprensión más integral del oficio. Ese recorrido también explica una propuesta donde la comida y la bebida no aparecen por separado, sino como partes de una misma experiencia.



El horizonte inmediato apunta a dar mayor visibilidad a la marca como conjunto y a consolidar lo construido antes de seguir sumando. Nuevos conceptos, colaboraciones y formatos están en carpeta, pero sin apuro: la expansión de Piani es deliberada, consecuente con una identidad que no se negocia. Como en cada plato que sale de su cocina, el objetivo es que nada sobre y nada falte «Cocinar es interpretar un producto y llevarlo a su mejor versión, respetando su esencia. Cocinar es amor, es energía. La gastronomía para mí es una forma de conectar con las personas. Es generar momentos que quedan en la memoria, más allá del plato.» comenta Magdalena Marquevich, la creadora del proyecto.

PIANI BY LA MARGUERITE: 11 de Septiembre de 1888 2620, Belgrano
Huergo 306, Cañitas
Avenida Congreso 4498, Villa Urquiza. Argentina

Por Mariana Bergutz Travel Food and Wines para Vinetur @revistatravelglourmet