vinetur

Lucio Marini protagonizó una exclusiva cena maridada en Siete Ríos Cocina & Vinos

La gastronomía argentina vivió una noche especial en Siete Ríos Cocina & Vinos, el restaurante ubicado sobre Avenida Belgrano, en el corazón de Buenos Aires

miércoles 27 de mayo de 2026

ESCRITO POR LUNCH PEPA



El encuentro reunió la cocina de identidad del chef cordobés radicado en Santa Fe con una propuesta de maridaje especialmente diseñada junto a los vinos Flâneur, generando una experiencia donde el producto, el territorio y la hospitalidad fueron los grandes protagonistas.

La experiencia fue acompañada por una cuidada selección de vinos curada por el equipo de Wine Marchands, responsables además de "Arriba al Fondo", el wine bar ubicado en el piso superior de Siete Ríos. La propuesta de maridaje permitió recorrer distintas expresiones del vino argentino, elegidas especialmente para dialogar con cada uno de los platos diseñados por Lucio Marini. La mirada de Wine Marchands aportó una dimensión adicional a la velada, consolidando una experiencia donde gastronomía y vino se integraron de manera armónica, resaltando el carácter de los productos y la identidad de cada etiqueta.

Durante la velada, Marini presentó un menú inspirado en los sabores del Litoral argentino. El recorrido gastronómico comenzó con un surubí curado acompañado por limón encurtido, berenjenas e hinojo; continuó con un huevo a baja temperatura con papas y hongos; siguió con un cordero acompañado de pera, ajo y papas; y culminó con un postre de chocolate, oliva y piña. Cada plato fue armonizado con distintas etiquetas del proyecto vitivinícola Flâneur.

La elección del pescado de río como apertura del menú no fue casual. Desde hace años, Lucio Marini se ha convertido en uno de los principales impulsores de la revalorización de los productos del río Paraná dentro de la gastronomía argentina. Nacido en Cruz Alta, Córdoba, y formado profesionalmente en hotelería y gastronomía, construyó gran parte de su carrera en Santa Fe, donde desarrolló una cocina profundamente ligada al paisaje litoraleño y a la pesca responsable.



Su trayectoria incluye el paso por importantes cocinas del país, asesorías gastronómicas, participaciones en festivales nacionales y reconocimientos como el Premio Gratitud otorgado por Caminos y Sabores por su aporte a la difusión de la cocina regional argentina y la promoción de los productos locales.

La sede elegida para esta experiencia fue Siete Ríos Cocina & Vinos, un espacio gastronómico que se destaca por su propuesta de cocina española contemporánea con influencias argentinas. Ubicado junto al Centro Riojano Español, el restaurante cuenta con cava propia y una carta que combina productos mediterráneos, recetas tradicionales ibéricas y una cuidada selección de vinos de distintas regiones del país. Entre sus especialidades sobresalen la paella, el cochinillo, las croquetas de jamón serrano, los chipirones y diversas preparaciones de inspiración mediterránea.

Más allá de los platos y los vinos, la cena permitió conocer de cerca la filosofía de Marini, basada en el respeto por el producto, la identidad regional y el valor de compartir una mesa. Al finalizar el servicio, el chef compartió una sobremesa con los asistentes, repasando anécdotas de su carrera, sus raíces familiares y su visión sobre el presente de la gastronomía argentina.

La noche confirmó el excelente momento que atraviesa la cocina de producto en Argentina y reafirmó el lugar de Lucio Marini como uno de los grandes referentes nacionales en la difusión de la cocina del río y de las tradiciones culinarias del Litoral.