vinetur

ODA dedica su tercera edición al trigo con Pedro Bargero y Julieta Oriolo

El ciclo de Costa 7070 puso el foco en un ingrediente cotidiano a través de un menú diseñado para la ocasión

viernes 12 de junio de 2026



ODA, el ciclo gastronómico de Costa 7070 centrado en un único producto en cada encuentro, celebró su tercera edición con el trigo como eje de la propuesta. La convocatoria partió de Pedro Bargero, que invitó a Julieta Oriolo, chef y fundadora de La Alacena, para desarrollar una cena dedicada por completo a este ingrediente.

La iniciativa nació de una idea sencilla: volver sobre un producto muy presente en la vida diaria que, por su uso habitual, suele pasar desapercibido. En esta ocasión, el trigo fue el punto de partida de un menú creado específicamente para la velada, con el objetivo de trabajar sus distintas expresiones en cocina.

Según trasladan los impulsores del encuentro, la propuesta de ODA consiste en detenerse en un solo ingrediente y abordarlo en profundidad. En esa línea, Bargero y Oriolo plantearon una secuencia de platos orientada a mostrar nuevas texturas, sabores y posibilidades alrededor de un alimento tan extendido como esencial en muchas cocinas.

La participación de Julieta Oriolo aportó la mirada de la cocinera al frente de La Alacena, mientras que Pedro Bargero encabezó la convocatoria dentro del ciclo que se desarrolla en Costa 7070. Ambas figuras articularon una edición centrada en revisar el lugar del trigo desde una perspectiva culinaria concreta, con un menú pensado para poner en primer plano sus usos y matices.

Desde la organización explican que ODA se apoya en una premisa clara: dedicar cada edición a un producto específico para observarlo con atención y llevarlo a la mesa desde distintos enfoques. La tercera entrega mantuvo esa línea y eligió el trigo como materia principal de trabajo, en una lectura que buscó ir más allá de su presencia cotidiana.

El resultado fue una cena concebida como un recorrido por diferentes formas de interpretar el trigo. La propuesta reunió a ambos cocineros en torno a un ingrediente básico en la alimentación, tratado aquí como tema central de una experiencia gastronómica monográfica.

Costa 7070 consolida así una nueva entrega de su ciclo ODA con una edición que puso el acento en el origen y en la revisión de productos habituales desde la cocina. En esta ocasión, el trigo ocupó ese lugar y sirvió como base para un menú especial firmado por

Pedro Bargero y Julieta Oriolo.