vinetur

De Chapadmalal a Mirazur: La experiencia de Proyecto Pescado junto a Mauro Colagreco

Los cocineros de Proyecto Pescado, ganadores de la 7ma edición del Prix Baron B - Édition Cuisine, viajaron a Francia a realizar su pasantía en Mirazur junto a Mauro Colagreco.

jueves 23 de julio de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Hasta el 20 de julio, cocineros de todo el país inscribieron sus proyectos para la próxima edición del premio. **Proyecto Pescado, ganador de la 7.ª edición del Prix Baron B – Édition Cuisine por su propuesta de pesca artesanal y gastronomía sustentable, realizó su pasantía en Mirazur como parte del premio, donde fue recibido por el equipo del restaurante multipremiado liderado por Mauro Colagreco en sus cocinas. La experiencia reunió a los cocineros Facundo Maroñas, Francisco Soldi y Elio Contreras, quienes viajaron a la Costa Azul para formarse en una de las cocinas más influyentes del mundo. El viaje comenzó incluso antes de atravesar las puertas de Mirazur. "Llegamos a Mentón sin haber averiguado demasiado del lugar y fue una sorpresa absoluta. El mar, las casas, la naturaleza... todo era increíble, miramos la montaña y ahí estaba Mirazur. En ese momento entendimos que era un lugar**

realmente especial, inserto en un entorno único", comentan los cocineros y agregan- "Una vez dentro del restaurante, el impacto fue inmediato, no solo por la calidez de Mauro, sino también por la magnitud del equipo de cocina, la organización, la atención a los detalles, las técnicas, los fuegos y el equipamiento reflejan una cocina de máxima excelencia."

Sin embargo, más allá de esa dimensión, encontraron algo que los sorprendió todavía más, una profunda afinidad en la manera de entender la gastronomía, donde el territorio y el respeto por el producto son el corazón de la propuesta. "Todo el conocimiento acumulado durante años sobre ese territorio termina expresándose en la cocina. Nosotros queremos transmitir exactamente eso desde nuestro lugar, mostrando el enorme valor que tiene nuestro mar, nuestros pescadores y nuestros productos."comentó Francisco Soldi. Justamente, fue el trabajo sobre el pescado lo que más los emocionó y motivó, **"Nos sorprendió gratamente descubrir que estamos muy alineados con un restaurante de esa categoría. Ver cómo trabajan el producto nos dio mucha confianza en el camino que elegimos." - agregó Facundo Maroñas.**

La experiencia también confirmó el impacto que tiene el Prix Baron B – Édition Cuisine como plataforma de visibilidad para proyectos gastronómicos con identidad. Elio Contreras añadió, "El premio nos terminó de poner en el mapa. Muchísima gente que no nos conocía empezó a interesarse por nuestro trabajo, colegas se acercaron y todo eso fortalece nuestro gran objetivo: lograr que cada vez más personas descubran el enorme potencial del pescado argentino."

Además, alentaron a cocineros con proyectos que estén evaluando postularse a la nueva edición del certamen, con un mensaje claro: "Que se animen a participar y a llevar la bandera de su territorio. Argentina es un país que tiene una diversidad enorme y este premio es una oportunidad para mostrarla al mundo."

Convocatoria, postulación y premio: Hasta el 20 de julio se encontraron abiertas las inscripciones de la 8va edición del premio federal que busca reconocer los mejores proyectos gastronómicos integrales de Argentina por su excelencia, vínculo con el

medio ambiente y visión transformadora. En esta oportunidad, el jurado de lujo está conformado por Mauro Colagreco, Gonzalo Aramburu, Gabriel Oggero y Dolli Irigoyen.

Cocineros de todo el país pudieron postularse al certamen presentando el proyecto, completando un formulario y sumando un video de 2 a 5 minutos donde se muestre y cuente el proyecto integral, además deberán presentar un plato que lo represente, donde al igual que en las últimas ediciones no habrá una proteína que deba ser incluida de manera obligatoria. Este deberá estar maridado con una de las tres variedades de Baron B: Baron B Extra Brut, Baron B Brut Nature o Baron B Brut Rosé.

El ganador recibirá el tradicional corcho bañado en oro tallado por el reconocido orfebre argentino Juan Carlos Pallarols, una pasantía en Francia en el restaurante Mirazur junto a Mauro Colagreco y un premio económico de $3.000.000 Los otros dos finalistas también recibirán un reconocimiento económico de $1.500.000 y un corcho de plata. La convocatoria estará abierta hasta el 20 de julio, mientras que la final se celebrará el 27 de agosto en el Faena Art Center

A lo largo de sus siete ediciones, el Prix Baron B - Édition Cuisine distinguió proyectos que hoy trazan un mapa diverso y federal de la cocina argentina: Proyecto Iberá de Patricia Courtois en Corrientes (2018), Gapasai de Santiago Blondel en Córdoba (2019), El Nuevo Progreso: cocina+arte de María Florencia Rodríguez en Tilcara (2021), Kalma Restó de Jorge Monopoli en Ushuaia (2022), Ánima de Emanuel Yañez Garcia y Florencia Lafalla en Bariloche (2023), Experiencia Cocina Regenerativa Margay Reserva Natural & Lodge de Gunther Moros en Misiones (2024) y Proyecto Pescado en Chapadmalal (2025). Por Mariana Bergutz Prensa especializada Travel Food and Wines para Vinetur @revistatravelgourmt