vinetur

“No pienso en la placa Michelin cuando creo un plato”: Julio Lunghi y el fine dining que no le cocina a los inspectores

El chef de A Fuego Fuerte habla sin filtros sobre estrellas, democratización y por qué tener más empleados que mesas no es un error de cálculo.

martes 18 de agosto de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



Julio Lunghi está en la Guía Michelin pero no tiene estrella. Lo sabe, lo asume y, curiosamente, parece ser lo que le da más libertad. "Cuando creás un plato no podés estar pensando en la placa", dice desde la nueva sede de lo que hasta hace poco se llamaba A Fuego Fuerte y que muy pronto llevará solo su apellido. En Buenos Aires, donde la alta cocina vive una tensión permanente entre la vidriera internacional y el bolsillo local, Lunghi eligió un camino que pocos se animarían a defender en voz alta: menos mesas, más gente trabajando, y una cocina que construye su identidad desde el humo de leña de la infancia y la técnica aprendida en París.

Por Mariana Gil Juncal

A Fuego Fuerte nació en 2014 como restaurante a puertas cerradas, cambió de locación varias veces y ahora reabre en una nueva casa que pronto llevará únicamente tu nombre. ¿Qué significa ese giro — pasar del nombre del concepto al nombre propio?

Es algo que venía analizando desde hacía bastante tiempo y no encontraba la forma, no encontraba el momento o no me animaba. No sé cómo decirlo pero creo que hay una cosa que es importantísima: me parece que poder definitivamente nombrar al restaurante con mi apellido es como es como darle una identidad, como reconocer al hijo sería. Entonces eso por un lado también tiene otro bemol que tiene que ver con la información que le llega al potencial consumidor, al viajero internacional, ya que más de la mitad es viajero referenciado en Michelin. Entonces lógicamente la persona que viene a Buenos Aires inmediatamente todo lo que tiene que ver con fuegos lo vincula con nuestro producto estrella, que es la carne, la parrilla, el asador. Y me parece que eso es una información que no está del todo clara y no tiene mucho que ver con lo que nosotros hacemos. Entonces, creo que lo más interesante es clarificar esto y poder darle una definición al concepto de fuego. Ya que el fuego es uno de los cuatro elementos más maravillosos y más hechizantes y me parece que llegó el momento de ponerle la firma.

Formado en la École Ducasse de París y criado en la pampa húmeda: ¿cómo conviven esas dos tradiciones en tu cocina hoy? ¿Hay tensión entre ellas o se alimentan?

Yo creo que hay una retroalimentación. El camino que hice gastronómico yo lo hice siendo ya una persona grande. Entonces esto me parece que te da como ciertas vivencias, vivencias de vida que vas acumulando a lo largo del tiempo. Verdaderamente creo que la cocina mía se alimenta permanentemente del recuerdo y del futuro. Dos aspectos que claramente no están: uno porque pasó y el otro porque está por venir y me parece que con eso juego, pero no de manera premeditada, sino de manera casi intuitiva o emocional. Creo que en este menú puntualmente y a partir del cambio, de la mudanza y de todo es casual en la vida. Mi papá siempre decía una cosa muy linda que sí sucede es porque conviene. Esto también lo dice mucha gente, pero bueno, yo no le daba mucha importancia en ese momento. Pero ahora me doy cuenta de toda la importancia que tiene. Creo que este periodo de hibernación o no sé cómo llamarlo, me permitió también plantearme algunas cosas con respecto a qué es lo que quiero. Yo siento que hasta el año pasado, cada uno de nuestros platos contaba una historia en sí mismo, pero por ahí no muchos tenían mucha conexión con el otro. Entonces ahora yo me siento como más cómodo contando una historia con un hilo conductor porque me resuena y me hace sentir bien. Me gusta me gusta contar parte de lo que fue parte de mi niñez al utilizar sabores o elementos que me fueron muy cercanos a mi corazón y que aún siguen estando presentes como el olor el humo, por ejemplo. Porque el humo de leña me evoca muchísimo las tardes de invierno.

Desde el primer día elegiste operar para grupos reducidos — no más de 20 comensales por noche. En un mercado donde escalar es el mandato, ¿por qué insistir en la intimidad?

Dos cosas me gustan. Una de las cosas que me gusta es que siento que el comensal en un número más reducido de cubiertos puede vivir lo que nosotros ofrecemos como más cercano y, al mismo tiempo, a nosotros nos permite estar más cerca del comensal. Tal vez no es una decisión económica muy acertada, que es lo más probable (risas). Pero la historia fundamental es que además nuestro comensal viva esa experiencia completa

que se lleve un momento y que sienta que nosotros estamos dedicados y que genuinamente estamos dedicados porque yo soy de la filosofía que si alguien decide venir a comer a nuestra mesa verdaderamente a nosotros nos está honrando y por esa misma razón tenemos que dar lo mejor. Y todo eso creo que con más número de comensales por ahí es como un poco más complejo.

Vos mismo has dicho que el 50% de tus comensales son argentinos y el otro 50% extranjeros. ¿Ese equilibrio se mantiene con la nueva apertura? ¿Y cómo cambia la experiencia cuando el comensal es porteño y no tiene al turismo como excusa para el gasto?

Bueno ahora lamentablemente no tenemos tanto flujo de extranjeros de turismo internacional pero siempre la experiencia es la misma. Lo que sucede es que probablemente nosotros los argentinos podemos entenderlo de otro modo. Si nos hablan del corazón de La Pampa húmeda, sabemos geográficamente a dónde está. Y tal vez le decís esto a un holandés o un francés, puede ser que lo sepa, pero puede ser que no tiene ni una vaga noción de la Patagonia.

¿Cómo se construye identidad gastronómica argentina en un menú degustación de 17 pasos sin que se convierta en un catálogo de lugares comunes — el asado, el dulce de leche, el Malbec?

No tengo muy en claro cómo lo trabajo. Es una idea que surge y de repente, quiero empezar a plasmarla. Entonces hago un par de notas y después ya lo hablo con parte de mi equipo y a partir de ahí empezamos a pensar cómo darle más identidad a eso que queremos contar. No tengo tanta certeza con respecto al menú en general pero sí tengo certeza en cuanto a la técnica, en cuanto a los ingredientes, no sé si todos los cocineros que hacemos este tipo de cocina tenemos tanta certeza.

Es más prueba y error....

Sí, me parece que tiene que ser así. Si no digo, por lo menos me parece a mí que es un poco así.

Trabajás con materias primas argentinas de estación — llama, langostinos patagónicos, vegetales de huerta. ¿Qué tan difícil es sostener esa cadena de proveedores en un país con la logística y la economía que tiene Argentina?

Justamente una de las cosas a partir de la de todos los años que llevo planeando este tipo de menú justamente es este tema. Básicamente suceden dos cosas. Una de esas cosas es que en la medida que vamos planeando el menú también vamos planeando si vamos si nos va a ser fácil o difícil conseguir el ingrediente principal. Supongamos que tenemos algunas cosas que son propias de mi pueblo y que las traemos; pero sí por una razón eso implica una logística que viene mi primo o viene mi pariente, pero si eso falla tenemos que tener el plan B para que no altere la estructura del plato, entonces ahí es cuando le terminamos de dar la vuelta y le empezamos a dar el ok. Pero la realidad es la Argentina es un país muy extenso y aunque me encantaría tener productos de la Patagonia, que tiene unas cosas maravillosas, o del Noa, después es difícil tener productos con continuidad.

La Guía Michelin premió con estrella verde a restaurantes que hacen del producto local y la sustentabilidad su eje central — Alcanfor, Riccitelli Bistró, entre otros. ¿Es la trazabilidad del ingrediente el próximo diferenciador en el fine dining argentino?

Nosotros tenemos la suerte de tener un mercado de pequeños productores justo al lado, con lo cual el 90 % de la verdura que nosotros utilizamos sabemos que viene de una determinada huerta que es muy cercana. Entonces eso se acerca mucho al concepto de kilómetro cero. Otros productos como, por ejemplo, la carne de vaca vieja madurada nosotros sabemos que nuestro proveedor es el único en Argentina que se dedica a esto por eso hace de este producto algo tan interesante. Que por supuesto hay que saber trabajarlo. No es para el consumo diario y todo eso. Casi todas las proteínas que usamos tienen trazabilidad, menos la pesca, pero la pesca sabemos exactamente de dónde viene. Entonces en el caso nuestro nos ayuda mucho para saber qué sabor podemos esperar, qué textura tendremos para saber qué contar.

En 2026, la Guía Michelin premió a 14 restaurantes con estrella en Argentina, con Aramburu liderando con dos. A Fuego Fuerte todavía no figura en la selección. ¿Buscar una estrella Michelin cambia la cocina? ¿O hay un riesgo de que el restaurante empiece a cocinar para los inspectores en lugar de cocinar para sus comensales?

Yo creo que sucede una cosa muy importante con respecto a Michelin y es que a los restaurantes que tenemos el privilegio de que nos incluyan dentro del universo Michelin nos brindan la posibilidad de estar en una vidriera mundial durante 12 meses. Con lo cual mi cocina y todo el equipo completo hace el esfuerzo y es consciente que nosotros somos privilegiados porque fuimos elegidos para estar en un lugar y creo que tenemos que trabajar para eso. Entonces no nos condiciona, pero claramente nos marca de algún modo. Yo no estoy pensando en la placa Michelín cuando creo un plato. Pero esto es como un entrenamiento. Viste que cuando te entrenas en algo después no podés hacerlo peor, porque te pones metas, te vas poniendo hitos para arriba y nunca para abajo.

"Democratizar el fine dining" es una de las frases más repetidas en el sector. Pero un menú degustación de 17 pasos con maridaje sigue siendo, por definición, una experiencia de nicho. ¿Cómo resolvés esa contradicción — o no hay contradicción?

Yo creo que nosotros somos sumamente democráticos hagamos fine dining o tengamos una parrilla o una casa de pastas. Creo que la gastronomía en general es democrática o lo más democrática que puede parecer. Como dueño y además como chef ejecutivo me gusta escuchar no solo a mis clientes sino escucho muchísimo a todo mi equipo y cuando alguien de mi equipo me dice es mejor hacer esto que lo otro mínimamente lo analizo como mínimo analizo la posibilidad. También siempre se dice que nosotros no somos democráticos porque no tenemos un ticket promedio económico. Pero creo que ninguno de nosotros somos responsables de la situación económica y de que alguien no pueda completar sus gastos básicos. Por el contrario, creo que nosotros sumamos

mucho valor porque el fine dining demanda muchas manos en la cocina para pocos cubiertos. Si yo bajase tres escalones de los que cocinamos, tendría el 50 % de la plantilla y funcionaría perfecto. Acá podemos tener máximo 22 cubiertos y nosotros somos 23 personas trabajando. Más de una persona por comensal. Entonces me parece que nosotros somos una fuente generadora de empleo que además genera cultura y difunde nuestro país en el mundo desde el lugar de la comida.

Esta nueva casa llevará tu nombre. ¿Qué tiene que pasar adentro de ese espacio para que, dentro de diez años, ese nombre signifique algo en la historia de la gastronomía argentina?

Si te digo eso sería como muy presuntuoso (risas). A mí me gustaría, de hecho trabajo sobre eso, trabajo sobre un libro que en algún momento terminará de tomar vida. Me gustaría dejar parte de mi historia, por si a alguien de la industria le sirve. Dejar mi legado suena como muy grande, pero dejar parte de mi historia, parte de lo que a mí me gusta. De por qué hice o hago lo que hago y cuáles son mis recuerdos, ya que evocamos recuerdos que traemos a nuestras cocinas para reversionar, modificar o presentar de otro modo. Yo creo que ninguno de nosotros somos efectistas, lo que queremos es mostrar el producto de otro modo. Algo tan simple. Por ejemplo, nosotros mostramos una hoja de eucalipto, que es una cosa súper simple y termina teniendo un resultado totalmente distinto. Por eso creo que el desafío del fine dining es mostrar que cada producto nos puede entregar cosas que nosotros no esperamos. Cuando pasamos esa barrera y ya queremos ser así como excesivamente sofisticados, por llamarlo de algún modo, me parece que no respetamos a nuestro comensal. El comensal merece respeto y consideración todo el tiempo de parte del cocinero. Entonces creo que hay que cuidar mucho al comensal para poder informar y acompañarlo amorosamente.