vinetur

Entrevista a Lucio Marini, cocinero y pionero en la gastronomía Santafesina

Audaz, irreverente, emprendedor y dueño de una de las pizzerías estilo napolitanas más importantes de la Ciudad de Santa Fe

miércoles 19 de junio de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Audaz, irreverente, emprendedor y dueño de una de las pizzerías estilo napolitanas más importantes de la Ciudad de Santa Fe. Lucio Marini se reconoce como un cocinero y no un chef. Además es uno de los grandes promotores del uso de productos

autóctonos en la cocina: "En un plato, la argentinidad está en un puñado de productos de la mejor calidad"

Referente de la cocina con pesca de río y emprendedor apasionado, Marini comenzó a fantasear en la pandemia con explorar otros universos culinarios. El resultado de esta "chispa creativa" abrió sus puertas hace más de 2 años, en la Ciudad de Santa Fe. En FORTIS, pizzería estilo napolitano, ofrece una carta 100%100 a base de productos orgánicos del Litoral y nos invita a saborear masas suaves como poemas.

Nacido en Cruz Alta, Córdoba, el asado acaparaba las juntadas. Y en la adolescencia era el que cocinaba en los campamentos y agasajaba a los demás." Me gusta ese folclore de preparar el fuego y aprontar la parrilla. Pero no me lo tomé en serio hasta 1996, cuando mi mamá me dijo que la hotelería y la gastronomía eran las carreras del futuro. Entonces me fui a estudiar a Rosario, al Instituto Superior de Hotelería y Restaurateur". Además se formó en Gato Dumas , escuela de gastronomía. Su primera pasantía la realizó en el Hotel Internacional Iguazú, en 1997. Fue responsable de cocinas como las de Rock and Feller's, Rosario, el snack bar del Casino de Santa Fe y asesoró también a varios de los grandes bares notables de Buenos Aires.

"Mi cocina es un ensamble entre el uso de técnicas modernas y los productos de la región", define el mismo Marini, quien fundamentalmente potencia en sus platos la pesca de río y los productos originales de la zona santafesina. Lucio Marini, Chef.

En 2014 descubrió una plataforma digital del Ministerio de Producción de Santa Fe que nucleaba a pequeños productores de todo el territorio provincial. Se enamoró entonces de la sinergia colectiva y la variedad de productos. Lucio cuenta cómo comenzó a interiorizarse sobre la pesca de río y "después conocí a los siete pescadores de la cooperativa "Alto Verde", que son actualmente mis proveedores"

En sus redes (IG: @lucio_marini) comparte recetas en su mayoría inspiradas en la cocina del Litoral.