vinetur

La Huella de los Valientes en 'Sagardi Cocineros Vascos' recuperando productos ancestrales

SAGARDI Cocineros Vascos continúan el programa La huella de los valientes, y celebra a quienes desafían la lógica dominante. Personas intrépidas que han elegido un camino propio, y que han construido proyectos singulares.

miércoles 4 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Estos valientes, con su atrevimiento, no solo marcan una diferencia hoy, sino que también abren caminos que mañana serán tendencia. La historia de la gastronomía está llena de estos locos visionarios que se atreven a desafiar lo establecido. "Aquí encantados", comenta Iñaki, en la segunda edición de La Huella de los Valientes, un espacio donde reconocemos a la gente intrépida, valiente, que hace cosas diferentes, en el mundo agroalimentario y en la gastronomía, y que tienen cierto grado de locura como nosotros.

Tanto Luciano como Nacho, uno en La Plata elaborando tomates ecológicos ancestrales, y Nacho en Tandil, elaborando apicultura orgánica y sustentable, al final tenemos un producto único y esto es un homenaje a los dos. La base es respetar a los productores, su trabajo y la cocina vasca, que es nuestra esencia.

En esta segunda edición contamos con la presencia de Luciano Kunis, de Don Pacho (La Plata). Un argentino adoptado por la cultura vasca que quedó fascinado por la huerta de esa tierra. Decidió trasladar esta milenaria tradición al campo de sus padres, donde ha recuperado semillas de variedades reliquia como tomates, pimientos y guindillas, muchas veces traídas de manera poco convencional. En Don Pacho no se cultivan solo

vegetales; se cultivan historias, tradiciones y sabores únicos. Luciano es un defensor incansable contra la homogeneización y la globalización alimentaria, y su huerta agroecológica y diversa es el testimonio vivo de ello.

Nacho Pascual, de La Granja La Tandilera (Tandil) A los pies de la sierra, Nacho ha desarrollado una chacra basada en la avicultura alternativa, donde gallinas de razas originarias son criadas en libertad y alimentadas de manera natural y ecológica.



Su proyecto también incluye la cría de novillos, corderos y cerdos bajo el sistema de pastoreo rotativo. Nacho combina trabajo arduo y una visión clara: ser dueño de sus sueños y caminar por su propio sendero. Es un ejemplo de cómo vivir con los pies en la tierra y la mirada en el horizonte.

Iñaki López de Viñaspre, fundador de SAGARDI Cocineros Vascos. Cocinero y antropólogo, Iñaki fundó hace 30 años este proyecto como una bandera de la cocina vasca en el mundo. Con 16 años en Buenos Aires y 29 restaurantes en 5 países, ha llevado la parrilla al centro de su visión. En esta ocasión, para acompañar los platos, nos presentó las nuevas añadas de los vinos que elabora en Pago Lobo, Valle de Uco, en un viñedo patrimonial y prefiloxérico en La Consulta, catamos rosado de Malbec, y diferentes añadas del Pago Lobo, 2015 y 2023, que acompañaron muy bien en

maridaje.



Un verdadero placer conocer a estos productores, que Sagardi pone en valor, su trabajo y el producto final, que dan como resultado el retorno a los sabores perdidos, volver a los mejores tomates de nuestra infancia, recuerdos fijados en la memoria emotiva, al igual que el imperdible cochinillo, cuando el producto es pura excelencia, y hoy los podemos disfrutar en su restaurante. Además, Sagardi recibió el Sello de Calidad From Spain, otorgado por ICEX España Exportación e Inversiones, basándose en la trazabilidad, la objetividad y la transparencia, una certificación que permite a los consumidores identificar lugares que realmente representan la experiencia gastronómica española, de manera auténtica.

LA HUELLA DE LOS VALIENTES EN SAGARDI, EPISODIO 2. "El verdadero valor se encuentra entre la cobardía y la temeridad", Miguel de Cervantes.

Dirección SAGARDI Cocineros Vascos Humberto 1º 319, San Telmo (CABA)

@revistatravelgourmet