vinetur

“Me deprime comer una cena increíble sin una botella de vino”: Nicolás Tykocki, mejor chef joven según la guía Michelin 2025

El chef combina sabores innovadores y un ambiente casero en su restaurante Ácido

martes 3 de junio de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Ácido, en pleno Chacarita, es un restaurante que no sólo invita a comer rico sino a revalorizar el disfrute al momento de comer, con una cocina liderada por Nicolás Tykocki, mejor chef joven según la guía Michelin 2025.

Nicolás Tykocki recientemente fue elegido por la guía Michelin como el mejor chef joven del año. Su restaurante Ácido homenajea con su nombre su amor por este sabor muchas veces ninguneado y, al mismo tiempo, reivindica una propuesta audaz, no tan hegemónica, con una cocina a la vista, una ambientación súper casera y una vajilla de la abuela. Porque para él lo más importante es que todos los platos de Ácido sean ricos.

Porque gracias a los programas de Anthony Bourdain que miraba cuando vivía en NY, Tykocki aprendió desde muy chico que la comida puede emocionar. Ya de vuelta en Argentina, cuando tenía unos 14 años tomó clases particulares de cocina y a los 19 ya

estaba realizando una pasantía en Aramburu. De ahí fue a Le Cordon Bleu de Madrid y a varias cocinas de España y Dinamarca.

¿Qué recuerdos tiene de la cocina en su adolescencia?

La cocina fue un gran refugio para mi adolescencia. A los 11 años volví a vivir en la Argentina después de 8 años y me costó adaptarme. En ese momento me obsesioné con la cocina y pasaba la mayoría de mi tiempo probando recetas. La cocina fue mi salvadora.

¿Qué platos marcaron su infancia?

Todos los platos de culturas foráneas que me daban de probar mis padres. Mis mayores recuerdos son en restaurantes peruanos, cubanos, japoneses y armenios. Mi preferido era el ceviche.

¿Qué sabores te emocionan?

Los ácidos por sobre todos pero no hay ningún tipo de sabor o comida que no me emocione si está bien hecho.


43

¿Qué significa hoy cocinar?

Hoy en día cocinar para mí es todo sobre la familia. Hace unos días nació mi hija y cocinar en mi casa tomó un significado nuevo. Ahora es todo sobre alimentar y nutrir a mi pareja (y también socia) Dalila.

¿Qué tiene que tener un plato para que sea rico?

Criterio. No importa qué le pongas, siempre que seas criterioso va a ser rico. Luego surge la pregunta, "¿Cuál es el criterio?" y entramos en una paradoja, porque la respuesta es "que sea rico" (risas).

¿Cómo definiría hoy la cultura gastronómica argentina?

No me gustaría definirla. La gastronomía hay que disfrutarla. No me gusta catalogar, rankear, definir. Ir a comer debe ser sobre placer y nada más. Lo que sí, estamos en un gran momento.

¿Cómo describiría hoy su cultura gastronómica?

Estoy en un momento muy relajado. Muy conectado con las cosas simples. Encantado de comer comida casera, hecha en casa.

¿Qué lo inspiró para abrir Ácido?

No sé si hubo una inspiración, diría que hubo un deseo por sobre todo. El deseo de cocinar rico y libremente. Luego las cosas van sucediendo y vas encontrando el rumbo, no soy muy de planear las cosas meticulosamente.

¿Cuál es el desafío más grande de Ácido?

Encontrar el fino balance entre querer siempre hacer algo nuevo para mis clientes y también servirles los clásicos de Ácido que tanto gustan. Una gran lucha interna es esa.

¿Cómo trabajan en los costos para ofrecer un muy buen producto sin que sea restrictivo y haber sido destacados en la Guía Michelin

como BIB Gourmand?

Mucho. Esa es la verdad. Trabajamos mucho, estamos todos los días atentos a las variables. Este trabajo lo hacen más que nada Dalila Vázquez, con el gerente Facundo Reyes. Y lo hacen muy bien.

¿Qué significa ser parte de la Guía Michelin?

Orgullo y tranquilidad. Orgullo por el trabajo mío, de Dalila y del equipo. Tranquilidad al saber que lo que hacemos no es solamente bueno en nuestros ojos sino también en los de la entidad gastronómica más importante que hay.



¿Cómo trabajan los platos del día para que tengan consistencia con la propuesta gastronómica de Ácido?

En Ácido hacemos un fuera de carta distintos todos los días. Lo hacemos un poco para los clientes y un poco para nosotros. Es un espacio de creatividad efímera, una posibilidad para probar el impacto de un plato, una oportunidad para jugar. Los fuera de carta de Ácido son una oportunidad para probar un plato que quizás solo se haga una vez y nunca más.

¿Cuáles son los clásicos de Ácido? ¿Por qué?

Los clásicos de Ácido son el bife con papas, el keppe crudo, los tteok cacio e pepe y la torrija. Son todos platos simples en un punto pero profundamente complejos. El claro ejemplo son las papas fritas, estrella de la casa. Son simplemente papas fritas pero cuando las pruebes vas a rogar que te contemos cómo las hacemos y nunca te diremos (risas).

¿Cómo definiría hoy su identidad gastronómica?

Intento no definir mi identidad al igual que no definí la de mi país. Creo que mi identidad gastronómica es mi nombre y apellido, yo mismo. No sé que soy específicamente, pero sé que soy cocinero e intento siempre cocinar rico. Quizás esa sea mi identidad: cocinar rico.

¿Qué es lo que más disfrutá cocinar?

Asado. Siempre será el asado mi cosa preferida. No tiene comparación.

¿Y beber?

Estoy en mi era Bloody Mary. Siempre fui muy vinero ¡pero hoy me encuentro obsesionado con el Bloody Mary!

Siendo muy vinero, ¿qué importancia tiene el vino en Ácido?

MUCHÍSIMA (así en mayúsculas). Comer una cena increíble sin una botella de vino me deprime la verdad. En Ácido intentamos tener todo tipo de vinos, clásicos y modernos, gorditos y ligeros, audaces y acogedores.

¿Cómo nació Olla 7, el bodegón de ÁCIDO?

Olla 7 nace de la mano de Dalila y Tadeo. Dalila es la persona más importante de mi vida, a ella la seguiré a todos lados y un día me dijo: "¿Por qué no abrimos algo con Tade?". Tade fue cocinero de Ácido desde la apertura. Una cosa llevó a la otra y acá estamos. Entre medio pensamos en abrir una casa de pastas, un restaurante de pastas y eventualmente nos dimos cuenta que lo que más nos gusta comer es comida porteña bien hecha y así nació Olla 7.

¿Qué similitudes y diferencias tiene con Ácido?

Por sobre todo las diferencias son intangibles. Obviamente las propuestas gastronómicas son muy distintas: Ácido es audaz y atrevido y Olla 7 es hogareño y acogedor pero por sobre todo se siente algo distinto en las energías de los restaurantes. Ácido es más para hacer quilombo y Olla 7 es más para venir a relajar.

¿Cómo se proyecta el 2025?

En familia. Es un año para disfrutar mi nueva familia y consolidar los proyectos que tenemos. Reinvertir en Ácido y Olla 7, hacerlos crecer y disfrutar de eso. Tenemos cosas planeadas pero por ahora solo son ideas, pronto saldrán a la luz.