vinetur

Tres cocineros, un mismo pulso: pasión, técnica y una amistad que alimenta

Cuando la técnica y los valores se unen. Respeto, oficio, sensibilidad y la búsqueda interminable del plato perfecto.

martes 18 de noviembre de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Hay amistades que se sostienen en las sobremesas: conversaciones que arrancan en la cocina y continúan en la vida, entre momentos, recetas compartidas y visión de que un plato salga exactamente como lo imaginan. Esta es la historia de tres cocineros con voces propias —Natalia Penchas, Germán Ruberto y Darío Gualtieri— que exploran caminos distintos dentro del oficio pero comparten una misma brújula: la búsqueda de la perfección técnica, el respeto por la tradición y, por sobre todo, la amistad que los une desde hace años o las largas jornadas de cocina.

Natalia Penchas: de la pastelería a las pantallas, la curiosidad como motor

Natalia llegó al público masivo por la ruta de la pastelería, la cocina casera y un ojo férreo para la estética del plato. Cocinera de formación, supo construir una presencia potente en redes: su perfil como influencer gastronómica la posicionó entre los referentes de la cocina cotidiana, con millones de seguidores que la acompañan para aprender recetas, ver tips de pastelería y disfrutar su estilo cercano y didáctico. Su trabajo combina la técnica de la pastelería —esa búsqueda casi geométrica del punto justo— con una sensibilidad de food styler que convierte lo simple en atracción visual.



Hoy, Penchas alterna su rol como creadora de contenido con colaboraciones en medios y proyectos locales: sigue perfeccionando recetas, publica regularmente y se mantiene activa como referente en la escena de food styling y producción de contenido gastronómico. Su cocina es una celebración de lo doméstico: tortas, postres y platos salados, que conservan la memoria familiar pero que están elaborados con la técnica pulida de quien sabe que el detalle lo cambia todo. Hoy podemos verla, además, en el streaming de Cocineros Argentinos una vez por semana.

Natalia hace un recorrido por sus comienzos : "*Trabajé como bachera, cocinera, jefa de cocina y chef ejecutiva por más de 15 años. Tuve restaurantes y una empresa de catering de tortas durante mis épocas de estudiante.*

Empecé a dar clases de cocina en 2005 en Saint Louis, Estados Unidos. Allá también trabajé como chef ejecutiva y me especialicé en cocina internacional. Y participé en un programa de televisión que me permitió llegar a los hogares con mis recetas fáciles y caseras. En esa época empecé con la fotografía y no paré más.

A mi regreso a Buenos Aires seguí con la docencia y participé en el segmento de recetas económicas "Cocinando por 100 pesos" en el programa América Noticias de América TV. Crecí entre Caracas, París y Buenos Aires. Estudié Cocina, Letras y Fotografía. Mis recetas son un producto de todas mis experiencias, mudanzas y mentores.

Los viajes me enseñaron diversidad, respeto y amor por las diferencias; disfruté trabajar en otros países, comer en la calle, experimentar nuevas recetas y comprar en los mercados de cada ciudad que visité.

Germán Ruberto: la cocina clásica de hotel reinventada

Germán Ruberto representa la estirpe del cocinero de hotel que reivindica los platos clásicos sin nostalgia acrítica: su interés está en actualizar los recuerdos gustativos con técnica, materia prima cuidada y presentación honesta e impecable. Hoy es el alma de Bernardino, el restaurante ubicado en el Hotel Esplendor Tango (Av. Rivadavia 947), donde propone un menú que dialoga con lo tradicional —estrategias de cocina que sobrevivieron en los grandes hoteles— y con una sensibilidad contemporánea que evita

el pasado. Su impronta es la del chef que entiende la cocina como servicio y memoria: platos de hotel con sentido, ejecutados con profesionalismo.



Ruberto volvió a ponerse al frente de Bernardino como chef propietario y conductor del proyecto restaurateur en los últimos años, tras una etapa de viajes y aperturas en el extranjero; en su cocina se percibe el aprendizaje de esas experiencias y un firme anclaje en la técnica clásica que lo define. Quienes lo visitan destacan la contundencia y la calidez de su propuesta: platos que hablan de oficio y de hospitalidad.

La carrera y experiencia de Germán no tienen comparación, y cuenta "*cursé mis estudios en el Instituto lycée de gastronomía y luego en el IAG, cursos con Beatriz Chomnalez y pasantías en Hoteles de Buenos Aires, Hyat, NH City, comencé como sushiman a principios de los años 2 mil trabajando para el grupo gastronómico Buenos Aires, luego en 2004 jefe de cocina de Museo Evita. Después mi formación continuó en Europa, donde cursé en Le cordon bleu y L'Notre.*"

Además realizó pasantías en L'Arpege del chef Alain Passard, y en Le Chateauxbriand de Iñaki Aizpitarte". Posteriormente, en Italia pasó a formar parte de la Federación italiana de cocineros (FIC) Trabaje en restaurantes como La pérgola del famoso chef Heinz Beck. Luego en Londres donde trabajé con el célebre Jamie Olivier para su cadena Jamie 's Italian. Ya de regreso en Argentina tomó las riendas del restaurante la colección que se encontraba en el exclusivo Museo Fortabat, y luego, de la mano de Beatríz Chomnalez se hizo cargo de la Cocina del hotel Caesar Park Buenos Aires. Breve paso de 1 año como Jefe de cocina del restaurante Oviedo y luego 4 años como chef corporativo de los hoteles Panamericano Buenos Aires, Panamericano Bariloche y Hotel Guaraní Corrientes. Apertura del Hotel Palladio by sofitel 2019 y luego de la pandemia asesoramientos en USA para apertura de distintos proyectos gastronómicos.

Darío Gualtieri: oficio, neoclasicismo y una vida entregada a la cocina

Gualtieri es una figura que encarna la narrativa del cocinero que se forma en la práctica desde muy joven: comenzó a trabajar en cocinas a los 13 o 14 años, subiendo por los distintos puestos hasta consolidarse como uno de los cocineros argentinos con recorrido internacional y sólida formación. Sus pasos incluyeron stages en Europa y América, cargos en hoteles y restaurantes emblemáticos y la dirección de proyectos propios. En sus declaraciones suele definirse como "neoclásico": su cocina toma la base de las técnicas clásicas, las mima y las renueva con sensibilidad contemporánea.



Gualtieri ha llevado su oficio a televisión, consultorías y emprendimientos personales, y hoy aporta su conocimiento en proyectos locales y asesorías. Su poética en la cocina parte del respeto por las técnicas y por la elegancia, alcanzada solo por la repetición hasta la perfección. Hoy podemos probar algunos de sus atípicos "helados salados" en Raggio Osteria y pop ups.

Algo más para conocer sobre Dario es que es miembro de la Academia Nacional Bocuse d´Or Argentina, capacitado en The Bue Trainers en el ´90 con Félix Muntweyler - L'Ecole Lenôtre París y galardonado con el Premio a la Promoción en el Bocuse d'Or en Lyon Francia 1999. Además se desempeñó como Chef en: La Mansión Park Hyatt Hotel, con entrenamiento en stages de cocina en Londres, París y Hong Kong. En El Cuisine del Armani Caffé en el Emporio Armani de la calle Alvear-Recoleta. El LLao LLao Hotel & Resort Bariloche, Leading Hotels of the World. El Restaurante del Museo La Colección de Arte Amalia Lacroze de Fortabat. Fue chef y propietario del "Darío Gualtieri Bistro" donde obtuvo un puesto en "Latin America 's 50 Best Restaurants Guide 2013

Raíces comunes: amistad, formación y cocinas compartidas

Aunque cada uno tiene su impronta —la dulzura visual y cercana de Natalia, la reivindicación del clasicismo hotelero de Germán y la elegancia neoclásica y docente de Darío—, sus trayectorias se cruzan en puntos clave: la formación desde el trabajo, la devoción por el oficio y la lealtad a los compañeros de cocina. Natalia y Germán se conocen hace más de 15 años; esa veta humana que atraviesa su amistad aporta una suerte de aprendizaje compartido, donde las recetas y los recuerdos de familia se mezclan con la ambición profesional. Por su parte, Darío y Germán tienen una relación de camaradería profesional intensa: han cocinado juntos tanto a nivel nacional como internacional, construyendo una complicidad que hoy se observa en la forma en que interpretan clásicos y en cómo se complementan en la cocina.

Esa amistad, sin protagonismos, explica mucho de su afinidad: las horas interminables en una cocina crean vínculos que duran toda la vida. En el caso de estos tres chefs, la amistad se ve en las visitas, en las pruebas de menú compartidas, en las conversaciones que atraviesan técnica y afecto. No es casual que, cuando se encuentran, el diálogo gire en torno al punto de cocción perfecto, la mejor manteca para una salsa o cómo lograr una emulsión estable: pequeñas obsesiones que son, al mismo tiempo, un lenguaje de amistad.

Comparar para entender: técnicas, sabores y atmósferas

En las técnicas, hay cruces: los fondos y reducciones que Darío veneró en su formación aparecen en la cocina de Germán para sostener salsas clásicas; las texturas precisas de la pastelería de Natalia inspiran terminaciones en platos salados (salsas espesas, glaseados, caramelizaciones controladas). Los tres terminan compartiendo un gusto por el control del tiempo —saber cuándo retirar del fuego— como clave de la perfección.

La perfección como motor, la humildad como principio La palabra "perfección" puede sonar grandilocuente, pero para estos cocineros es una disciplina aplicable: probar, corregir, volver a probar. No la entienden como una meta inalcanzable sino como un método —una forma de trabajar que respeta al comensal y al producto. Humildad técnica, curiosidad constante y ganas de enseñar caracterizan su relación con la cocina y con quienes los rodean.

Ese rasgo los vuelve maestros en distinto formato: Natalia con su público digital y sus prácticas de pastelería; Germán en la dinámica del servicio hotelero donde el comensal espera precisión y calidez; Darío en la docencia y en la transmisión de saberes de la cocina clásica a nuevas generaciones. Todos, a su manera, forman y contagian el oficio.

Tres caminos, un mismo pulso

Si algo vuelve emocionante la historia de Natalia, Germán y Darío es comprobar que la cocina es una lengua plural y, a la vez, coherente. Cada uno habla con acento propio —la dulzura doméstica, la solemnidad hospitalaria, la elegancia neoclásica—, pero los tres responden a una misma frase: perfección en el gesto, lealtad al sabor y cariño por quienes comparten la mesa. En un oficio que exige piel, paciencia y trabajo en equipo, su amistad es el refuerzo silencioso que permite soñar con platos cada vez más exactos, y con historias que alimentan no solo el cuerpo, sino la memoria compartida de quienes disfrutan comer bien.