vinetur

“La esencia del asado es unir a las personas a través del fuego”

Entrevista a Pedro Nunes, chef y propietario de Nunes Parrilla y creador del primer festival de fuegos en San Pablo

martes 10 de marzo de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para celebrar los primeros 4 años de vida de Nunes Parilla su creador, Pedro Nunes, convocó a colegas de toda América Latina para la primera edición del Nunes Festival de Fogos que se llevará a cabo el próximo 21 de marzo de 12 a 17 en San Pablo.

Si bien el objetivo principal del festival es celebrar el asado como punto de encuentro lo más importante es compartir las experiencias de los cocineros invitados de la talla de Iván Azar, de Casa Vigil, Mendoza (1* Michelin, Guía Michelin Argentina 2025), Luis Maldonado, de Tributo, Quito (#68 Latin America's 50 Best Restaurants 2025), María Elena Marfetán, de Lo de Tere, Punta del Este (#92 Latin America's 50 Best Restaurants 2025), Pedro Peña, de José El Carnicero, Buenos Aires), Eduardo Ortiz, de Metzi, San Pablo (#27 Latin America's 50 Best Restaurants 2024) y la reconocida parrillera Priscila Deus y João Nunes, del Bar Nacional, en Curitiba.

¿Cómo surgió la idea del festival de fogos?

La idea del Festival de Fuegos surgió para mostrar aquello que, para mí, es la esencia del asado: unir a las personas a través del fuego. Es un momento de encuentro entre amigos que son chefs y cocineros, pero también entre clientes del restaurante y amigos de Nunes Parrilla. Todos juntos viviendo un momento de celebración, brindando por los cuatro años de la casa. El festival nace justamente de ese deseo de unir a las personas y crear momentos felices.

El festival dará la posibilidad de mostrar cómo se adapta el asado en los distintos lugares, ¿qué conexiones encuentra en las distintas versiones del asado latinoamericano?

El asado latinoamericano me encanta mucho, especialmente en países como Brasil, Argentina y Uruguay. Son lugares donde el asado forma parte de la cultura y se trata con mucho cariño y respeto. Existe un gran cuidado por la carne, por el ganado y por el origen del producto. Además, tenemos un terroir fantástico en estos tres países, lo que hace que el asado tenga una identidad muy fuerte y especial.

¿Qué significa el asado para Nunes Parrilla?

El asado, para Nunes Parrilla, significa vida. Nuestra esencia es mejorar la vida de las personas que se sientan a la mesa con nosotros. No importa el motivo por el que alguien venga al restaurante —un encuentro, una reunión o un momento entre amigos— la idea es que se vaya de aquí mejor y más feliz de lo que entró. Se trata de

crear momentos especiales. Para mí, Nunes Parrilla es justamente eso: una forma de mostrar en lo que creo, lo que amo hacer y el placer de encantar a las personas.



A nivel personal, ¿qué significa el fuego?

Yo incluso tengo un lema: el fuego nos une. El fuego es algo ancestral, algo que siempre ha reunido a las personas a su alrededor. Encanta, hipnotiza, es apasionante y transformador. A través del fuego logro transformar todo aquello que buscamos en el origen —el terroir, la calidad de la carne— en sabor, en amor y en momentos de alegría.

¿Cuáles son los secretos de un buen asado?

Creo que hay tres secretos principales para un buen asado. El primero es el origen de la carne: trabajar con carne de calidad, de frigoríficos que respetan al animal y todo el proceso. El segundo es el control de la brasa, porque el calor es fundamental para la transformación de la carne en el asado. Y el tercero son las personas alrededor: un buen asado siempre es aún mejor cuando se comparte con buena compañía.

¿Cómo selecciona la carne?

Me gusta seleccionar personalmente las carnes de mi restaurante. Voy alrededor de cuatro veces al año a Argentina para visitar el frigorífico Muge, que hoy es mi principal socio y proveedor. Allí conozco a los dueños, a las personas que trabajan y también las estancias de donde proviene el ganado. También voy mucho a Uruguay —todo nuestro cordero viene de allí— y suelo visitar estancias y frigoríficos, tanto bovinos como ovinos. Eventualmente también visito algunas estancias aquí en Brasil. En nuestro menú degustación, por ejemplo, tenemos un corte de Nelore que busco personalmente en una estancia en Avaré que trabaja con ganado de altísima calidad. Para mí es un gran placer visitar estancias y frigoríficos, aprender y conocer de cerca todo ese proceso. La cría de ganado tiene algo de mágico, porque implica mucho respeto y cariño por el animal. Conocer ese origen me encanta y es importante para poder transformar todo ese cuidado en sabor y emoción en el plato.



¿Cómo llegó el amor por la parrilla a su vida?

Sin duda, el amor por la parrilla surgió de la unión de mi familia. Crecí haciendo asado con la idea de reunir a todos alrededor del fuego: primero mi familia y después los amigos. Ese amor fue creciendo con el tiempo y de allí también nació la idea de tener un restaurante. Fue la forma que encontré de compartir ese sentimiento, no solo con mi familia y mis amigos, sino con muchas más personas.

¿Y la cocina?

El amor por la cocina, y especialmente ese deseo de unir a las personas alrededor de la mesa, vino de mi abuela. Ella siempre fue una gran cocinera y preparaba mucha comida brasileña para nuestra familia. Cocinaba con mucho placer y cariño, poniendo mucho amor como ingrediente. También tenía un enorme gusto por recibir gente en casa, por reunir a todos alrededor de la mesa. Fue una persona extremadamente especial y, sin duda, sembró en mí esa pasión por cocinar y transmitir amor a través de la comida.

Volviendo al asado, ¿cuál es el maridaje ideal?

El maridaje ideal para un asado es la familia. Es la conversación, la charla, el momento distendido entre personas. Ese instante en que todos están juntos, riendo y compartiendo. Ahora, si a eso le sumamos un gran asado y un buen vino... bah, es como estar en el paraíso.

Este paraíso en la tierra que es sin lugar a dudas Nunes Parrilla ¿cómo evolucionó la cocina en estos 4 años?

La cocina y el servicio de Nunes Parrilla han evolucionado y madurado mucho en estos cuatro años. El concepto de la casa se transformó bastante, especialmente durante el primer año. El servicio se fue profesionalizando y mejorando con entrenamiento y experiencia. La calidad de las carnes también fue evolucionando con nuevos proveedores y con asociaciones muy importantes, como la que tenemos hoy con el frigorífico Muge. Pero aún tenemos mucho por evolucionar. Queremos ser reconocidos no solo en Brasil, sino también a nivel mundial por tener uno de los mejores asados. Por eso la evolución es constante. Mi equipo y yo nunca nos conformamos con lo que estamos entregando. El Nunes de hoy es mucho mejor que el del pasado, pero todavía es peor que el del futuro.

Antes de terminar, ¿qué expectativas tiene para el festival de fogos?

Las expectativas para el Festival de Fuegos son las mejores posibles. Construir este festival está siendo desafiante y también emocionante —da ese nerviosismo, ese cosquilleo en la barriga. Es un momento en el que vamos a mostrar a todos los presentes el alma del asado de Nunes Parrilla. Al mismo tiempo, está siendo una experiencia maravillosa de aprendizaje, de conocer personas y de crear nuevos proyectos juntos. Tengo la certeza de que será un día fantástico, en el que todos van a disfrutar y divertirse. Nosotros, que estaremos recibiendo y asando, también vamos a vivir intensamente ese momento y entregar todo con mucho cariño.