

# AMEXFORFOODIES<sup>TM</sup>

## CHEF IVAN RALSTON

Iván se graduó en música por Berklee College (EE. UU.) y en gastronomía por la Escuela de Hostelería Hofmann (ES). Ha sido un entusiasta de la cocina y sus ingredientes. En 2014, imaginó y abrió su propio restaurante en la ciudad de São Paulo.

En "Tuju", trabaja con ingredientes locales y cultiva su propia huerta.



## RESTAURANTE TUJU



"Si quieres ser universal, comienza pintando tu propia aldea". Esta cita de Tolstoi ha sido siempre la inspiración y la esencia de Tuju.

Ubicado en el corazón de Vila Madalena, Tuju es capitaneado por Ivan Ralston y lleva incluso en su nombre el concepto gastronómico que impulsa el restaurante. Tuju es el nombre de un ave que vive en el bosque atlántico, un ecosistema verde que se extiende por todo el estado de São Paulo, su nombre caracteriza a la cocina contemporánea "paulistana".

# AMEXFORFOODIES<sup>TM</sup>

En Tuju, Ivan y su equipo crean platos para honrar los diferentes encuentros de inmigrantes que solo São Paulo puede despertar al reunir tantas nacionalidades. Las creaciones en el restaurante tienen influencia de las culturas japonesa, italiana, española, judía y, además, de otras partes de Brasil, como el norte, el noreste y el sur.

A pesar de toda esta mezcla, Tuju investiga y trabaja principalmente con ingredientes locales para generar trabajo a pequeños productores en todo el estado de São Paulo. Una buena convergencia entre las influencias mundiales con la producción local hace que la cocina de Tuju sea contemporánea y "paulistana" al mismo tiempo.

En 2018, Tuju conquistó su segunda estrella MICHELIN, un incentivo para una mayor inversión en investigación. Se realizan diariamente innumerables experimentos con ingredientes locales y se cultivan en el restaurante más de 200 especies de plantas comestibles no convencionales: toda la vegetación en Tuju es comestible. De esta investigación se originan 4 menús de temporada (12 platos) y 10 menús de mercado (mensuales, 5 platos) que el restaurante presenta cada año.

La creatividad de Tuju se extiende a las bebidas que se sirven en el restaurante con muchas plantas comestibles no convencionales. La lista de vinos también incluye el origen, con una minuciosa selección de vinos brasileños y también etiquetas representativas de diferentes lugares del mundo. La misma dedicación se da en el servicio de asistencia a 11 mesas.

---

# AMEXFORFOODIES<sup>TM</sup>

## CHEF PIER PAOLO PICCHI

El interés de Pier Paolo Picchi por la gastronomía empezó en la infancia. Hijo de italianos, desde pequeño pasaba mucho tiempo en la cocina, descubriendo los sabores de la culinaria familiar y aprendiendo los trucos e ingresos de la madre y de la abuela. A los 17 años decidió hacer una pasantía en Filomena, entonces encabezada por Alex Atala. Sólo tres meses después se mudó a Europa, seguro de que dedicaría su vida al estudio y práctica de la culinaria.



En Europa, Pier tuvo pasados por renombrados restaurantes como el Casa Vissani, Balzi Rossi y Guido (en Italia) y Arola y Mugaritz (España). Fue principalmente en Italia que Picchi aprendió a valorizar la delicadeza de los productos artesanales, a dar importancia a los pequeños productores ya respetar la estacionalidad de cada Ingrediente. También fue allí que descubrió y perfeccionó técnicas gastronómicas contemporáneas, visitó trattorias, restaurantes y viñedos y entendió el legado de la tradición familiar.

Nueve años después, de regreso a Brasil, Pier comandó la cocina de restaurantes como el Emiliano, el Leopoldo Plaza y el Café Antique, todos en São Paulo. En 2007 decidió abrir su propio restaurante, el Picchi. A partir de entonces, se hizo responsable de todo el camino de sus creaciones, desde la elección de los ingredientes hasta la llegada de cada uno de sus platos a la mesa de los clientes.

# AMEXFORFOODIES<sup>TM</sup>

En 2011 nació la Trattoria y Rosticaria Picchi, con una propuesta más casual. En ese mismo año, Picchi fue el primer brasileño en ganar la competición del Festival Girotonno del Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), con una receta de atún acompañado de espaguetis de palmito pupunha.

## RESTAURANTE PICCHI

Guide MICHELIN

La cocina del Picchi es 100% italiana. Muchos de los platos remiten los domingos, a la infancia, a la memoria afectiva. Se trata de una culinaria que se enorgullece de ser familiar, pero que también instiga el Paladar al innovar recetas clásicas.

Su culinaria gana frescura con el uso de ingredientes brasileños, como quesos artesanales, raíces y condimentos. Recetas tradicionales reciben pitadas de los productos de la estación y transforman la gastronomía italiana en una experiencia nueva y multisensorial.

Son pequeños detalles que preservan la familiaridad de las recetas, pero que hacen toda la diferencia en la textura, el olor, la presentación y el gusto de la comida. Y que conservan lo principal: su experiencia y satisfacción.

El encuentro de las recetas clásicas italianas con la culinaria moderna. El respeto a las tradiciones y el conocimiento de la técnica, aliados a una intensa investigación por nuevos ingredientes, hacen del Picchi el lugar ideal para probar platos que ya nos son familiares, pero con sabores renovados.

Elementos típicamente brasileños, ingredientes suministrados por artesanos locales y productos de estación son los protagonistas de esta mezcla entre la innovación y la tradición. La comida italiana que conocemos y adoramos, con un toque autoral que sorprende al paladar.

# AMEXFORFOODIES<sup>TM</sup>

Después de recibir su primera estrella MICHELIN por su restaurante Picchi, el Chef Pier Paolo Picchi fue nominado en 2º lugar como mejor italiano y Chef del año en el premio Veja Comer y Beber 2017/2018.

“Es un honor tener este reconocimiento de un vehículo tan importante como la Veja São Paulo, y que me hace querer trabajar aún más para seguir agradando a mis clientes que aprecian por calidad, novedad en el menú y un buen servicio”, afirma el chef.

---

## CHEF PEDRO BARGERO

Pedro nació en Mendoza, se crió en San Luis y se mudó a Buenos Aires a los 16 años. Cuando terminó el colegio, sin estar seguro de lo que quería, decidió estudiar Agronomía, no por vocación sino porque su abuelo tenía campos y tambos y Pedro, al menos de chico, había pasado varios veranos entre cultivos y montañas. No funcionó. Buscaba



nuevas opciones cuando una tía le recomendó estudiar Gastronomía, para hacer algo con sus manos. Por entonces Pedro tenía 20 años y jamás había cocinado, y su dieta estaba compuesta por no más de cuatro o cinco platos. La cocina era

# AMEXFORFOODIES<sup>TM</sup>

para él un camino impensado, pero que tenía a la vez una ventaja muy atractiva: la posibilidad de viajar.

De pronto llegaron la Escuela de cocina, los primeros empleos y, rápidamente, el descubrimiento de una pasión por la buena comida y el fine dining que le valió una beca, un puesto en la cocina de Chila –por entonces a cargo de Soledad Nardelli– y una seguidilla de viajes que lo llevaron a trabajar en Francia con Mauro Colagreco y con David Toutain. Luego volvió a Chila, esta vez como Jefe de cocina, y al año regresó a Europa, trabajando en todos lados y aprendiendo de las culturas culinarias del Reino Unido, Italia, Bélgica, Dinamarca y Rusia. Cuando Andrés Porcel le preguntó a fines de 2016 si le interesaría tomar el mando de la cocina de Chila, Pedro interrumpió sus travesías y regresó una vez más.

Así como muchos de los grandes cocineros y cocineras iniciaron su vínculo con la gastronomía en la infancia, el recorrido de Pedro es completamente diferente, y su cocina lo refleja. En la gastronomía de Pedro Bargeró no hay reglas heredadas ni recetarios subconscientes; no cocina como cocinaba su abuela ni como cocinaba su madre, sino que cocina como cocina él. Toma riesgos y se reinventa en función de los productos con los que trabaja, tratando a una almendra como si fuera la más lujosa de las trufas. Escucha todo tipo de música, lee todo tipo de literatura y mira todo tipo cine, y esa amplitud de intereses se traduce en los sabores, los contrapuntos y las texturas de sus preparaciones. Sobre todo, Pedro es joven y dinámico, y su personalidad, unida a la visión de Andrés Porcel, transforma y distorsiona la identidad de Chila desde las relaciones de trabajo en el equipo hasta la arquitectura y morfología del restaurante. Pedro es en más de un sentido la personificación de un quiebre cultural en la gastronomía argentina: cuesta explicarlo en palabras, pero para sentirlo alcanza con probar alguno de sus platos.

# AMEXFORFOODIES<sup>TM</sup>

Cada menú de Chila es una sinfonía completa, con notas largas y cortas, con armonías y cadencias; es un recorrido plagado de sorpresas donde cada

producto brilla con luz propia. Una cocina viva, cambiante y vibrante, con una personalidad tan singular como la de su autor, Pedro Bargeró.

## RESTAURANTE CHILA

Chila es un restaurante que siempre está en proceso de evolución, que se encuentra en una constante transformación que refleja el dinamismo creativo de su alma mater, Andrés Porcel. La cocina, a cargo de Pedro Bargeró, se rige por los mismos principios de mutación y cierta imprevisibilidad. El tándem Porcel-Bargeró nutre la experiencia de Chila, destacando por sobre todo lo demás a su mayor protagonista: el producto.

Más allá de clásicos como la merluza negra o el caviar, los productos de Chila cambian con cada uno de los capítulos que Pedro Bargeró diseña a lo largo del año, y aunque las estaciones y temporadas aparecen en cada plato, la esencia de la gastronomía del restaurante va mucho más allá de eso. La personalidad dinámica y exploradora de Pedro hace que un mismo producto pueda aparecer en dos menús interpretado de maneras completamente diferentes e impensadas, y que una simple zanahoria o un puerro muestren texturas y sabores que desconciertan –en el mejor de los sentidos– a cualquier paladar. Detrás de esta magia existe una red de vínculos especiales con los productores y un respeto absoluto por la abundancia de posibilidades que ofrece el territorio argentino.

Y es el territorio, justamente, otro de los campos de juego de la cocina de Chila, que sin proponérselo fue armando, con cada uno de los menús o capítulos de Pedro, un particular mapa de regiones argentinas, o más bien climas, que poco tiene que ver con divisiones políticas. La tierra, el mineral, el agua, la verdura y la proteína entran a los menús y los platos en distintos momentos, en contrapuntos que acortan distancias geográficas para explotar en la boca y que

# AMEXFORFOODIES<sup>TM</sup>

resultan en nuevas composiciones de sabor que terminan formando una suerte de bioma. Un bioma, por cierto, que va más allá de la comida, y que se completa en el vino, el servicio, la vajilla, la música. En ese ecosistema, una almendra vale

tanto como el mejor de los caviars, y el mar y la montaña pueden tener la más estrecha de las relaciones.

---

## CHEF GONZALO ARAMBURU

Gonzalo Aramburu, se formó en los mejores restaurantes de Europa, New York y Chicago. Trabajó en restaurantes de 1,2 y 3 estrellas de la prestigiosa guía MICHELIN.

El chef lidera diferentes propuestas gastronómicas dentro de las cuales se destaca “Aramburu” y fue elegido como mejor cocinero argentino en el año 2014 por la Academia Argentina de Gastronomía.

