

“CREO QUE LA TELEVISIÓN FUE LA CONSECUENCIA DE LA PARTE PROFESIONAL”

Nos cuenta el Chef, cocinero y conductor Santiago Giorgini

Conductor de 3 Minutos en Utilísima e integrante de Al Pie del Carbón, domingos al mediodía en AM del Plata, Santiago Giorgini alegra nuestra cocina con su particular personalidad. Realizó sus estudios en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), el mismo lugar en dónde ejerció como docente. Enriqueció su formación gracias a los trabajos realizados en diferentes restaurantes como “Lo de Tere”, “Cholila” en Puerto Madero, el resto “Boreal”, cocina de autor, en Buenos Aires y en el año 2000 complementó su experiencia profesional en el País Vasco en el restaurante Martín Berasategui.

– ¿A qué se debe la elección de dedicarse por lo gastronómico?

En la familia en realidad siempre se cocinaba mucho, creo que empecé cuando tenía ocho años. Con mi papá y mi mamá íbamos a un campo que tenían y nos quedábamos todos a comer en casa, soy el más chico de la familia mis hermanos tienen trece años más que yo, siempre terminaba cocinando y me gustaba mucho.

Empecé desde chico, como me pasa ahora con mis hijas, mi mamá cocinaba y yo ayudaba a cocinar. El recuerdo más fresco que tengo siempre es cuando hacía los panqueques para los canelones en mi casa, éramos seis personas así que ayudaba. Mi mamá cocinaba mucho y era la típica casa donde había tortas, galletitas, panes caseros y comencé ahí.

Después tuve lo gastronómico un tiempo olvidado, creo que en la adolescencia lo deje de lado. Comencé de nuevo a los 23 años luego se me dio profesionalmente a trabajar en un restaurante y hasta ahora nunca paré.

¿Cómo comenzaste con los programas televisivos gastronómicos?

En la televisión empecé de casualidad, iba al Instituto Argentino de Gastronomía en donde el director Ariel Rodríguez Palacios se enteró que había un casting de cocina y nos invitó a los alumnos a participar. Al principio no quise pero después hubo un segundo casting y quedé, allí empecé digamos a coquetear con lo de la tele. Al principio no me gustaba y después me fui interesando con el tema de transmitir y demás.

¿Qué cosas te motivaron para seguir por este camino?

No sé si tengo respuesta... me gustó mucho. Me pareció que estaba muy relacionado con el arte, con la cosa artística con poder comunicar y enseñar. También con ese acto de amor de cocinar algo y que el otro lo disfrute.

Primero arranqué por la liga profesional trabajé en varios restaurantes de hecho hasta hace dos años atrás tuve mi propio restaurante. Lo de la tele siempre fue algo paralelo, pero hoy solo me dedico a la tele y a hacer catering pero no comencé así. Primero fue muy profesional el trabajo como cocinero y después empecé con esta cosa televisiva. No tengo algo definido las cosas se fueron dando.

Creo que trabajar en televisión fue consecuencia de la parte profesional. Si no fuera lo suficientemente profesional



la tele te limita. Vos podes tener una linda cara, no es mi caso, unos buenos pelos o ser un pelado ideal pero llega un momento que necesitas de un sustento o una buena base. Por suerte la tuve y siempre sigo aprendiendo, porque en gastronomía se aprende constantemente.

- ¿Qué te sedujo del programa 3 minutos?

Me sedujo poder llegar mucho más a la gente. La idea de "3 minutos" es el concepto de saber que come un cocinero en su casa. Se viene acostumbrando a la gente al cocinero con la chaqueta preparando platos elaborados con productos muy difíciles de conseguir y todo un trabajo muy rebuscando incluso el vocabulario.

Cuando me lo proponen decidí ser Santiago, sin ningún tipo de filtros, el que hace chistes, el que baila, cocinado cosas que me gustan comer. La idea también fue agarrar tres o cuatro productos que compras en el supermercado e intentar darle la vuelta, obviamente con toda la impronta y toda la cosa gastronómica que uno trae con dieciséis años de profesión.

En algunos casos hay episodios donde destrozó a la industria, hay un capítulo que se llama "Abriendo paquetes" donde con productos preelaborados de la industria hice mi propia versión. Eso es lo que hacemos habitualmente los cocineros y lo lleve adelante en un programa. Un ejemplo son los buñuelos de espinacas que van fritos e hice unos muffin con corazón de mozzarella y una salsa de tomates con tres cosas más, abrí 4 paquetes e hice un plato. Es decir creo algo totalmente contrario a lo que indica la industria. Eso me motiva, decirle a la gente que en su casa pueden cambiar la comida de todos los días dándole una vuelta de tuerca. La respuesta es buenísima porque se ve en las redes sociales.

EVENTO A MEDIDA

Santiago brinda un servicio especializado en eventos totalmente personalizado, pensado según los gustos de quienes contratan el servicio.

- ¿Cómo comenzaste con el proyecto del servicio especializado para eventos?

Realizaba servicios para eventos cuando tenía los restaurantes,



"Me motiva, decirle a la gente que en su casa pueden cambiar la comida de todos los días dándole una vuelta de tuerca"

pero se empezó a generar nuevamente cuando la gente me lo empezó a pedir. Siempre que hago eventos no son muy grandes, cocino para 50, 80 o 100 personas y estoy yo como si fuera una fiesta íntima. En general se realizan en casas grandes o en una casa quinta o en algún lugar que alquilan. Además me siento con el agasajado y vemos que desea comer. De alguna manera hago mi show gastronómico y obviamente ser mediático ayuda a que los invitados quieran saber un poco más de uno.

– ¿Cuáles son las especialidades?

Los finger food que es eso de comer con la mano, en general siempre es con lo que comenzamos. Nombro cosas que son clásicas brusqueta con un pan de nuez y tomillo, con una tomatina y un jamón crudo bueno o flores comestibles, unos roll de masas filo con mollejas adentro, etc. Me gusta mucho la presentación tenemos buena vajilla entonces impacta. El sabor es bueno y al no ser masivo eso hace que la calidad del producto sea artesanal.

COCINA DE DOMINGO

Al pie del carbón es un programa radial ideal para acompañar a los que hacen el asado del domingo. Se emite los domingos a partir de las 12 horas por Radio Del Plata con la participación de Santiago.

– ¿Qué ventajas encuentras en el hecho de trabajar en radio en el programa al Pie del Carbón que no las encuentras en la televisión?

El idea y vuelta con la gente es muy bueno. No sé si es una ventaja o no el no tener apoyo visual. Para mi es todo un desafío, poder transmitir los aromas, la textura solo mediante la palabra. Es un programa que tiene siete años, empezó con Guillermo calabrese paso a Ariel Rodríguez Palacios y después me convocaron a mi hace dos años casi tres y me enamore de la situación de la radio, es muy lindo hacer radio. Tiene un público que interactúa mucho mandan email, manda Twiter, nos siguen en Facebook y llaman. Entonces en un bloque te cuento como cocinar una tapa de asado y a los minutos tengo a todo el mundo diciendo que le gustó, que no le gustó, que lo explique de nuevo porque no lo entendió, etc.

El programa es de 12 a 14hs y a veces tengo la suerte de que estoy haciendo algo y el carbonero estaba prendiendo el fuego cocinado a la par mía, entre comillas obviamente.

Me encanta la radio y extraño cuando no puedo ir. Lo mejor es estar ahí en el momento porque no es solo el estudio; en la terraza de la radio tenemos una parrilla y un horno a leña y entonces yo tengo un inalámbrico cocino y te lo voy contando.



Para más información

Santiago Giorgini

www.santiagogiorgini.com.ar

info@santiagogiorgini.com.ar