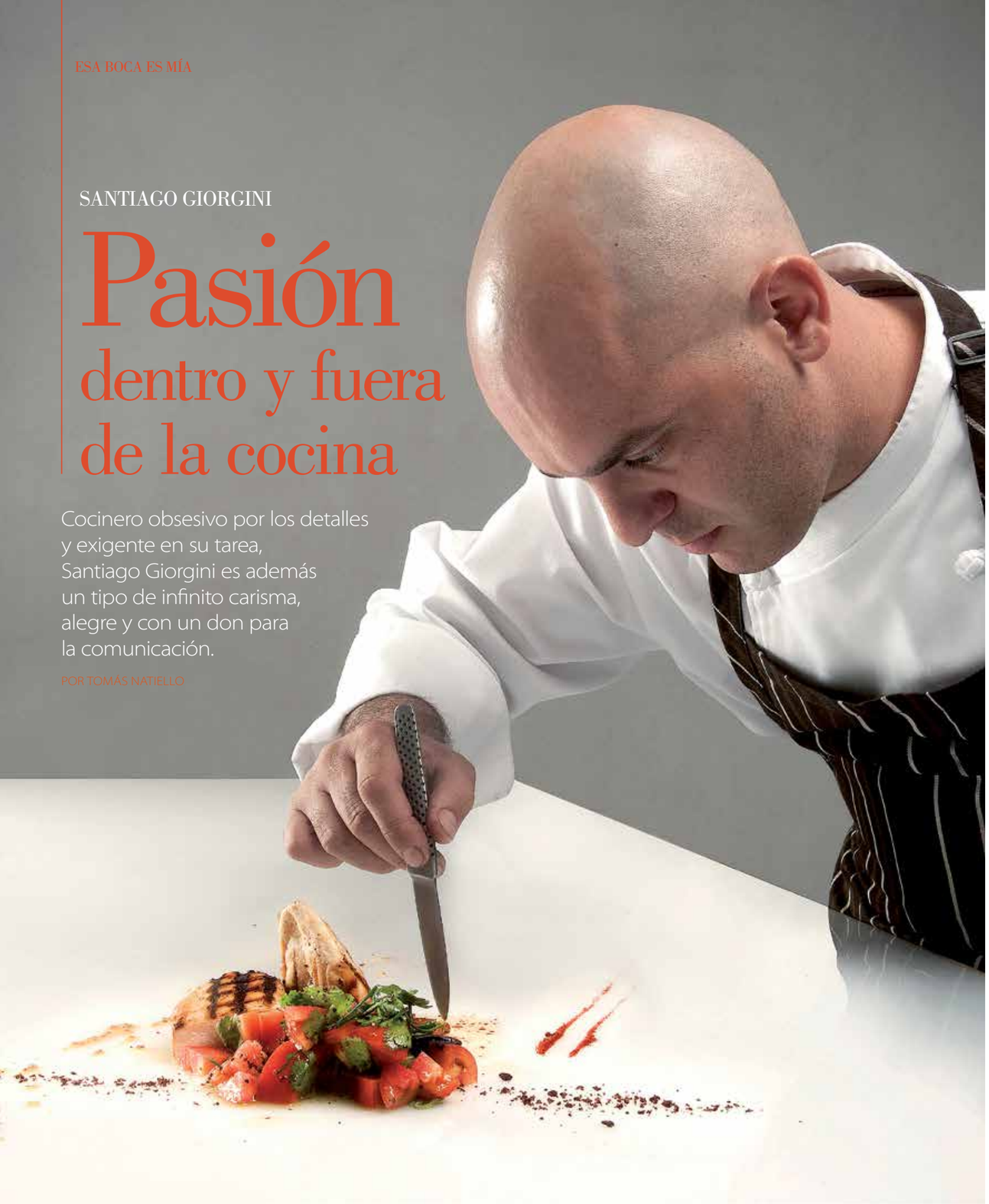
SANTIAGO GIORGINI

Pasión dentro y fuera de la cocina

Cocinero obsesivo por los detalles y exigente en su tarea, Santiago Giorgini es además un tipo de infinito carisma, alegre y con un don para la comunicación.

POR TOMÁS NATIELLO



Fotos: www.divinomandinga.com.ar

Hay entrevistas que duran media hora, incluso menos, y que no permiten descubrir mucho sobre el personaje que se está abordando. Otras, como esta, se dan de forma inesperada, sin seguir ninguna regla de la actividad. Quizás sea la mejor manera.

El entrevistado en cuestión es Santiago Giorgini, cocinero con mucha exposición en la pantalla chica y en la radio. Se lo puede ver en Utilísima desparramando simpatía y consejos en dosis bien balanceadas; en la TV Pública aparece como el encargado de la cocina sin carne del programa Cocineros Argentinos; y en cualquier canal y a cualquier hora es probable que el hablar apurado y directo de Santiago se aparezca contando las bondades de Casancrem, el queso crema que lo eligió como imagen publicitaria. Al escéptico consuetudinario que suele vivir dentro del periodista, tanta pantalla le hace dudar sobre si el individuo en cuestión es más un buen comunicador que un gran cocinero. De lo primero no hay duda, describir un plato, hacer que suene tentador y encima explicar la técnica en televisión es difícil; en radio casi imposible. Y sin embargo, Santiago lo hace en Al pie del carbón (por Radio del Plata) cada domingo con tremenda eficacia.

Ahora bien, cómo corroborar las dotes de chef. Pues viéndolo cocinar y sobre todo, probando el resultado de la tarea. Aquí es donde empieza a actuar la fortuna.

Uno de los mejores chefs que andan por la Patagonia, Daniel Ferrada, factótum del restaurante el Mirador de Esquel, decidió llevar a Santiago Giorgini para dos noches de cocina de alto nivel en esa ciudad cordillerana. A sabiendas de esto, y coincidencias mediante, se programó un encuentro con GO en una de las tardes en las que ambos compartían los fuegos. Esa entrevista formal se convirtió en dos días de asistir a todas las facetas de un chef famoso, que no hace alardes, pero que comparte con los otros grandes de su rubro la obsesión por el detalle, la creatividad para imaginar combinaciones impensadas o la pericia para lograr que ese plato que él imaginó cautive luego al comensal.

Y por supuesto, esa pasión (que casi roza con el trastorno) que lo obliga a notar que en más de 600 cubos de calabaza, que serán parte de una serie de 100 platos, hay unos diez o doce que están cortados de manera incorrecta. “Sino la cocción es despareja y además arruinás la estética del plato” explica Santiago con naturalidad y su sonrisa perenne. Entonces, sin seguir reglas, la charla se fue dando mien-

Foto: www.divinomandinga.com.ar

Los platos que crea Giorgini parten desde la sencillez de lo cotidiano para ir escalando en complejidad, gracias a la creatividad de sus combinaciones y al interés por una estética que invita a disfrutarlos.

tras el equipo trabajaba doce horas sin parar. Así, el cronista pudo ver cómo el sufrido ayudante de cocina tuvo que picar una y otra vez el tomillo para una de las guarniciones porque, en palabras del jefe ocasional, "seguía demasiado grande". La preocupación por controlar hasta lo más mínimo logra que las bondiolas que pasaron seis horas en el horno convirtiéndose en un manjar no se deformen para que cada porción, de cada plato, tenga exactamente el mismo aspecto que las demás.

La tarde avanza y el momento de la cena llega pronto. Con más de 200 platos por marchar, Santiago tiene tiempo y ánimo para saludar a cada comensal que llegaba a disfrutar de su cocina y de su carisma. Y cuando ya los cinco pasos del menú se habían completado, dejó el backstage para entregarse a charlar animadamente en cada mesa; nada de divismos, ni de discursos en medio del público. Conversaciones amenas, divertidas. Tantas y tan agradables que se vuelve evidente que Santiago Giorgini es, al mismo tiempo, un gran cocinero y un tipo fantástico.

Cocinero full time

Al final de la noche, cuando ya todos los comensales se iban, el equipo de cocina se sentó a cenar. Ahí se dio un rato de entrevista clásica; también algo de charla de esas de madrugada. De esto último, casi nada podría publicarse. Con lo primero, en cambio, alcanzó para conocer de dónde viene y a dónde va este cocinero y comunicador.

Foto: www.divinomandinga.com.ar

¿Desde cuándo cocinás?
En mi casa la comida siempre fue importante. Mi abuela cocinaba muy bien; mi mamá también se desempeñaba muy bien en esas tareas. Y el placer por la cocina es algo que vas incorporando o que te van transmitiendo. De hecho, yo hoy disfruto muchísimo de preparar platos con mis dos hijas y ellas van aprendiendo a una velocidad increíble.

¿Por qué sos cocinero?
No fue algo que yo pensara desde siempre, como tal vez le ocurrió a otros colegas. En algún momento después de plantearme otros caminos decidí empezar a estudiar en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). Y es ahí mismo en donde descubrí que lo mío era la cocina.

Después de estudiar ¿planificaste el camino que estás siguiendo hoy?
No, para nada. Todo se fue dando como naturalmente. Además de la escuela empecé a completar mi formación en diferentes lugares, como el restaurante Lo de Tere, en Punta del Este, en donde hice un par de temporadas. Y me metí de lleno en la cocina como chef de partida lugares como "Cholila" en Puerto Madero y "Boreal", cocina de autor, también en Buenos Aires.
Pero en el año 2000 tuve la enorme suerte de poder aprender de un grande como Martín Berasategui, en el País Vasco. Y al regreso ya empecé a participar en la televisión y a dar clases en el IAG. Y hasta tuve mi propio restaurante (N. del R.: Ambiente Wok) que fue creciendo cada vez más; y al tiempo que eso te da satisfacciones te quita tiempo para otros aspectos de la profesión que yo disfruto mucho.

Como la comunicación, por ejemplo. ¿Qué es lo que te atrae de la televisión? ¿Y de la radio?
En los dos casos lo que disfruto, lo que realmente me gusta de estos medios es que sirven para transmitir cultura sin las barreras de las distancias. Me refiero a cultura en el sentido amplio de la palabra, que en mi caso implica cultura gastronómica, algo tan cotidiano y tan sencillo, pero al mismo tiempo de tanta riqueza como poder enseñar cómo alimentarse. | ∞

Foto: www.divinomandinga.com.ar

nieve
y mucho más!

A sólo 1 kilómetro del aeropuerto de Bariloche, Villa La Angostura es una pequeña aldea de montaña a orillas del lago Nahuel Huapi, que cuenta con excelentes servicios de alojamiento y gastronomía, dentro de un marco natural imponente.
Junto a su Centro de Ski Cerro Bayo, ofrece la mejor opción para disfrutar del esquí y los deportes invernales.

Villa La Angostura
Neuquén - Patagonia Argentina

CERRO BAYO
SKI BOUTIQUE

www.villalaangostura.gov.ar
www.cerrobayoweb.com
/villalaangostura.gov.ar
villalaangosturaturismo.blogspot.com