



ENTREVISTA MDZ A MALLMANN: "A MÍ NO ME CONQUISTAN POR EL ESTÓMAGO"

El afamado chef abrirá un nuevo restorán en Valle de Uco. Allí dialogó con este diario y dio su visión sobre los mendocinos.

Tunuyán, viernes 15 de febrero. El sol azota con fuerza la localidad de Los Sauces, pero no importa. Nadie quiere perderse la preapertura de Siete Fuegos, el nuevo restaurante de Francis Mallmann en The Vines of Mendoza.

Entre el grupo de 40 invitados especiales se encuentra el reconocido músico Pedro Aznar. Sin embargo, todas las miradas se centran en el cocinero, que se desliza entre las personas intentando convertirse en un mero espectador de la situación. Su actitud indica que disfruta al ver como los demás gozan con sus platos. Pero aunque su intención sea convertirse en un simple observador, los presentes no se lo permiten. "Exquisito el chivo, Francis". "Una foto, Francis". "Un autógrafo para llevarle a mi mamá", fueron algunas de las frases que sonaron en la agradable jornada.

Y Mallmann no se niega a nada. Es un caballero con todas las letras. Habló con todos, se fotografió con todos y hasta tuvo tiempo para contar que le cambia los pañales a su pequeña hija de dos meses.

El motivo de la reunión era la presentación de su nuevo emprendimiento en el marco del proyecto que lleva adelante el estadounidense Michael Evans y el mendocino Pablo Giménez Riili. Los empresarios tienen, desde 2005, The Vines of Mendoza y en ese precioso lugar de Valle de Uco, las personas que se suman a la experiencia pueden adquirir un viñedo y elaborar su propio vino con asesoramiento del enólogo Santiago Achával o simplemente vacacionar a un nivel que puede superar las cinco estrellas. Y como si la belleza natural del sitio fuera poco, en marzo abrirá sus puertas el restorán de Mallmann.

"La idea es ofrecer un servicio de un día de campo, un almuerzo o una comida a la noche y usar las siete técnicas de fuego que usamos nosotros en nuestra cocina. Habrá vinos que van variando de acuerdo a los productos. La propuesta estará abierta a todo el público", dijo el conocido cocinero a MDZ Online.

-¿Cómo te llega la propuesta para ser parte de este proyecto?

-Me gustaba mucho la idea de tener algo en la montaña. Este es un producto muy distinto a lo que yo tengo en Mendoza.

-¿Cuánto tiempo llevás trabajando en nuestra provincia?

-La primera vez que trabajé en esta provincia fue del '83 al '89 y desde el '96 hasta ahora.

-¿Qué recordás de los primeros años en Mendoza?

-Yo trabajaba en Las Leñas. Venía a la Ciudad de Mendoza en avión y de ahí me iba en una camioneta al Sur de la provincia. Paraba en 25 de Mayo (San Rafael) a comer un sánduche de salame y mostaza. Eso lo hice durante cuatro años todos los jueves y domingos. Así, estaba en Buenos Aires de lunes a jueves y el resto de los días acá. En la segunda etapa, cuando abrimos el restorán en Escorihuela, fue distinto. Mendoza ha cambiado mucho desde 1996 hasta ahora, sobre todo en lo turístico, en las ofertas que hay con respecto a esto.

-¿Los comienzos en tierras cuyanas fueron difíciles?

-Los primeros años, del '96 al '99, fueron muy difíciles. No había mucho turismo. No había hoteles, pero cuando el Hyatt compró el Hotel Plaza nos ayudó muchísimo porque comenzó a venir turismo con un poder adquisitivo más alto.

-¿Cómo ves al mendocino? ¿Qué no te gusta de la gente que habita aquí?

-El mendocino es un poco cerrado en sus ideas, sobre todo con las comidas tradicionales. Es la parte más aburrida del mendocino, no lo pongas como título de la nota... (risas). Pero también es muy amarrete, extremadamente amarrete, sobre todo el que más tiene...

-¿Lo notás en tu restorán...?

- (Interrumpe) Lo noto en el restorán (risas). Hay gente a la que no le mueve nada gastar pero se queja y pelea.

-¿Y qué tiene esta provincia que te lleva a seguir invirtiendo?

-Creo que contrariamente a otras partes del país, el mendocino ama mucho su lugar. No es como en otros lados donde se quejan de que nada funciona... Al mendocino le gusta mucho su provincia, la defiende y eso es muy lindo. El mendocino del campo es gente muy linda, tiene ganas, esencia y rasgos muy lindos. Pero eso es extensivo al interior de todo el país. Como todo Cuyo y el Norte de Argentina, una de las mejores cosas que tiene es la siesta.

-¿Dormís siesta estando en Mendoza o cuando viajás también?

-Me encanta dormir siesta. Nací en Buenos Aires, me crié en la Patagonia y allá dormíamos siesta.

-Tu mujer es Vanina Chimeno, que es mendocina y chef, ¿cómo se conocieron?

-Sí, mi mujer es sanrafaelina. Trabajando juntos en varios lugares, pero los inicios fueron en Mendoza.

-Muchos dicen que al hombre se lo conquista por el estómago, ¿tu mujer te conquistó así?

-A mí no me conquistan por el estómago. No me atrae la comida como herramienta de conquista.

-Pero ¿te gusta disfrutar de un buen plato? ¿Solés ir a restoranes de colegas tuyos?

-Me gusta ir a los restoranes de colegas, pero no tengo mucho tiempo para hacerlo. Cuando vengo a Mendoza estoy cuatro o cinco días y tengo que estar atento al trabajo, pero a veces salgo a comer.

-Sos amante de la literatura, entre tantos viajes, ¿qué libros lees?

-Me gusta leer mucha poesía y algunas novelas. Pero la poesía me gusta mucho.

-¿Escribís, también?

-Escribo también. No poesía. Escribo prosas, relatos, ensayos. Me gusta escribir.

-¿A tu hija le escribiste algo?

-Sí, algo le he escrito.

-¿El nombre de la pequeña está asociado a alguna historia en particular?

-Se llama Heloisa, con "H". Está relacionada con la literatura. Con una pareja de la Edad Media en Francia, que se llamaban Abelardo y Heloisa, que tuvieron un romance, muy fuerte, muy dramático pero muy lindo. Y por eso le puse así.

-Cambiando de tema, ¿por qué se considera que el asado es materia casi exclusiva de los hombres?

-No tiene nada que ver. Creo que el manejo del fuego es extremadamente frágil y femenino, requiere de un enorme cuidado y de una presión. La otra vez escribí una nota larga para una revista americana justamente sobre eso: la femineidad del fuego. Y comienzo diciendo que al mundo se le hace que es una cosa de hombres, pero está lejos de serlo. A pesar de que es muy sacrificado porque pasás mucho calor.

-¿Cuál es el secreto para hacer un buen asado?

-Para mí hacerlo muy despacio y el peor enemigo que tiene es el viento porque le hace muy mal al asado ya que el músculo se calienta, se enfría, se calienta, se enfría y así...

Radiografía de un cocinero:

- . Nació en Buenos Aires en 1956.
- . Comenzó su formación culinaria en Bariloche, en 1976.
- . Adquirió experiencia a principios de los '80, en los mejores restaurantes de Francia.
- . Empezó su actividad en televisión en 1983, la que continúa hasta el día de hoy en el canal Gourmet.
- . Ganó el Grand Prix de l' Art de la Cuisine en París, en 1996.
- . Ha tenido muchos restaurantes en Sudamérica, España y New York.
- . Actualmente sus locales son: Patagonia Sur (Buenos Aires), 1884 Francis Mallmann (Mendoza), Hotel y Restaurante Garzón (Uruguay) y Los Negros (Brasil).
- . Escribió cinco libros, los últimos han sido: Siete Fuegos y Tierra de Fuegos, mi cocina irreverente.