



FRANCIS MALLMANN Y UN DÍA SOÑADO EN TUNUYÁN

Periodistas, empresarios y amigos de "The Vines of Mendoza" asistieron a la avant premiere de "Siete Fuegos", el restó que tendrá el chef en el Valle de Uco.

El primero de marzo abrirá oficialmente, en "The Vines of Mendoza" –Tunuyán–, el restó Siete Fuegos, de la mano del reconocido chef Francis Mallmann. Se trata de una propuesta ubicada en el centro de maravillosos viñedos del Valle de Uco, que contrasta con la rusticidad propia del monte mendocino; todo respaldado por Los Andes, en un paisaje envidiable.

El menú costará U\$S 100, y la inversión total del lugar significa alrededor de 15 millones de dólares –además de restaurante, habrá un Resort, y un spa–.

"Mi idea es mostrar, en este espacio, la cocina de Siete Fuegos al aire libre. Que la gente pueda venir y almorzar a la sombra, en un lugar sin paredes, con la brisa andina, y probar todos los platos que proponemos", comentó Francis a MDZ Sociales.

"Mendoza para mi es un lugar que tiene mucha paz. Es una ciudad muy civilizada, con un trazo muy lindo, árboles y acequias increíbles. Es una ciudad "de siestas", que me encanta. Los Andes son fantásticos. Lo más lindo que tiene son los paisajes, los oasis que ha construido el hombre: frutales, y naturaleza entre montañas y arroyos", dijo el chef.

A la hora de hablar de los vinos argentinos, Mallmann se mostró duro: "A mi me gustan los vinos elegantes, más sutiles. No me gustan los vinos concentrados que se están haciendo ahora. Decimos '¡qué dulce, qué rico, qué sol, qué fruta!', pero no hay elegancia en nuestros vinos hoy. Es una pena. Sin embargo, hay muy buenos vinos en la Argentina. Sé que soy muy crítico", expresó.

La música siempre fue una parte importante de mi vida. Canté en un coro de niño, desde los cuatro años, y me echaron cuando cambié la voz. El rock and roll, el folk americano en la época de la guerra de Vietnam fueron una inspiración muy fuerte. Toco la guitarra desde los 13 años.

¿El momento más divertido? Cuando Francis se animó a confesar aquel ingrediente que no le gusta para nada. “El coliflor. Nunca he hecho una receta con él, ni la haré. Es un problema personal, no tengo nada en contra, pero no me gusta.

Primicia: primer invitado de In Vino Veritas 2013, por MDZ Radio

Mallmann también reveló una gran noticia: será el primer invitado del nuevo ciclo de “In Vino Veritas”, por MDZ Radio, que ya se ha transformado en un clásico en materia de programas dedicados a la cultura del vino. “Va a estar buenísimo. Será un programa fresco, divertido, sin reglas. Me encantó porque tiene lo que más me gusta de la radio, del periodismo: ser auténtico. No me gusta cuando voy a un programa de radio y me dicen ‘mirá flaco, te voy a preguntar esto, esto y esto. Yo les respondo: ‘¡No me avises nada!’ No hay nada mejor que la sorpresa. El periodismo es, en el buen sentido, atacar a alguien. Esa cosa de tirar flores, y decir ‘¡Qué maravilloso sos!’, es muy aburrida.

En In Vino Veritas sentí libertad.



El salmón a la sal, uno de los platos que más interesó a los comensales. (Foto: Pachy Reynoso/MDZ)