

Es mendocino, se lució con cenas “pop ups” y ahora recorre Estados Unidos con los mejores vinos argentinos

25/11/2023



Ayer se cumplieron 10 años de la sanción de la Ley 26.870 que declaró al vino como **bebida nacional** e impuso que el 24 de noviembre se conmemore el **Día Nacional del Vino**. Uno de los impulsores de celebrar esta fecha a lo grande es **Pablo Ranea**, chef y sommelier mendocino, que recorrió durante 8 meses Estados Unidos para demostrar que las mejores bodegas están en nuestro país.

El cocinero, que se formó no solo en Buenos Aires junto al Gato Dumas, sino que también pasó por prestigiosos hoteles de España, Perú y el Caribe, decidió hace algunos años embarcarse

un **“traveling cuisine”** con cenas “pop ups”, es decir, viajar por distintas ciudades estadounidenses y realizar platos argentinos en las casas de sus clientes, intervenir en otros restaurantes o dictar clases de vinos en eventos. También allí, con cada plato con una fuerte impronta nacional, ofrecer distintas etiquetas de bodegas argentinas.

“El vino argentino tiene algo distinto que logra enamorarlos a todos. En cada cena presento etiquetas de Mendoza, de distintas regiones de la provincia, pero también llevo de la Patagonia, de Salta, de grandes empresas y emprendimientos”, cuenta a TN Pablo sobre cómo intenta impulsar la gran variedad de bebidas que se producen en el país.

Si bien se recibió en la **Escuela Argentina de Sommelier** en el 2013, asegura que la experiencia de **cocinar en Azafrán**, uno de los restaurantes más emblemáticos del Cuyo y candidato a recibir una estrella Michelin, estar cerca de los enólogos más reconocidos de la Argentina y haber nacido en la cuna del vino, lo ayudaron a conseguir los **maridajes perfectos** para cada uno de sus platos.

Tras 8 meses de viaje, el chef pasó por todas las ciudades de Estados Unidos, aunque también llevó sus exclusivas cenas a España y Perú. Además, lo visitaron más de 1200 comensales y ya planea nuevos puntos para el 2024. Sin embargo, por estos días estará aterrizando en Mendoza para luego empezar un nuevo recorrido, pero esta vez por el país en busca de nuevos sabores. “Mi intención es lograr una selección bien variada, donde pueda **mostrar una fotografía de lo que está pasando con la vitivinicultura actual en Argentina** con empresas y proyectos pequeños”, asegura.



En cada viaje Pablo Ranea coordina presentaciones junto a otros restaurantes, y también brinda clases de cocina y de vinos. (Foto: Instagram/@pabloranea)

Pop ups, una tendencia que crece y busca imponer la gastronomía argentina en el mundo

Pablo Ranea afirma que los vinos argentinos tienen la particularidad de ser **muy versátiles**, “pueden acomodarse a cualquier tipo de comida” y contribuyen a tener una cena única. Es por eso que los Malbec, Torrontés, Sauvignon y Cabernet están presentes en cada una de sus mesas para acompañar los platos. En ese sentido, mencionó: “No es solo el gusto, sino que también **hay bebidas que huelen tan bien que parecen perfumes** y todo eso contribuye a la experiencia”.

A lo largo de sus viajes, que comenzaron en 2016 cuando decidió dar un giro en su vida y dejar la cocina de Azafrán para una nueva aventura, el chef se lució con las pop ups en restaurantes, eventos y los hogares que abrían sus puertas para cenas exclusivas. La tendencia, que desde hace unos años se impone en la Argentina, logró acercarlo a miles de extranjeros, que después de degustar sus platos y vinos, **eligen visitar el país**.



Durante el 2023, Pablo Ranea recorrió todo Estados Unidos y cocinó para más de 1200 personas. (Foto: Instagram/@pabloraneca)

“No soy guía turístico, pero siempre termino con una invitación a que venga a conocer nuestro país y orientándoles qué visitar. Lo que no deben perderse y cómo recorrer por ejemplo Mendoza en tres o cuatro días”, cerró Reneca, haciendo referencia a la fascinación de sus comensales por **seguir conociendo la Argentina**.

Fuente – TN