

Qué restaurantes mendocinos recibieron la estrella Michelin

26/11/2023



Por primera vez, **Argentina** fue seleccionada como destino para participar en la **Guía Michelin** y entre los destinos evaluados por su polo gastronómico figuran **Mendoza** y **Buenos Aires** que este viernes **fueron distinguidos por su excelencia y calidad culinaria.**

La ceremonia se realizó en el Arena Studios, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con la conducción de **Iván de Pineda**, y allí se conoció qué restaurantes de Mendoza fueron reconocidos con el prestigioso galardón.

Distinguieron seis restaurantes con una estrella Michelin distribuidos entre Mendoza y Buenos Aires. La primera estrella para Argentina fue para Don Julio, la famosa parrilla de Buenos Aires.

Los restaurantes mendocinos que recibieron las estrellas son **Zonda Cocina de Paisaje** (chef Augusto García), **Casa Vigil** (chef Iván Azar), **Brindillas** (chef Mariano Gallego) y **Azafrán** (chef Sebastián Weigandt).

Por otro lado, Casa Vigil, Zonda Cocina de Paisaje y Riccitelli Bistró (chef Juan Ventureyra) fueron distinguidos con la estrella verde que distingue a los proyectos más comprometidos con la gastronomía sostenible.

Con el paso del tiempo, los restaurantes premiados podrían recibir un impacto económico positivo a nivel turístico y gastronómico si se tiene en cuenta que en las metrópolis a las que llega la entidad francesa se genera una verdadera revolución en el rubro.

Criterios de evaluación

El **proceso de selección de los restaurantes fue totalmente anónimo**, ya que los inspectores realizaron la selección de restaurantes que visitaron en cada destino, reservaron y pagaron sus comidas como cualquier otro cliente, sin revelar su identidad ni su misión.

En tanto, los criterios de evaluación de Michelin se centró en la creatividad culinaria, el dominio del punto de cocción, la armonía de sabores, la relación calidad-precio, la regularidad y la experiencia del cliente en términos de confort y servicio.

Las estrellas mendocinas

Zonda es un proyecto de **Bodega Lagarde**, fundada en 1897 y ubicada en Luján de Cuyo. Allí, el visitante puede vivir una experiencia interactiva. Cada invitado tiene la opción de realizar talleres de cocina cuyana, ciclos temáticos de la mano de los cocineros, almuerzos y cenas de pasos acompañados por grandes añadas de sus vinos. A la vez podrá disfrutar de la huerta orgánica, viñedos y olivos, acompañado por la naturaleza calma que tiene la finca. “Zonda nace con el sueño de transmitir la cultura de Mendoza, y traer otras cocinas del mundo a nosotros. El objetivo es convertirnos en un lugar amable y abierto para la alta cocina y la formación constante de quien se acerque”, destacan.

Casa Vigil está ubicada en el paraje de Chachingo, ícono de Maipú. Inspirada en el mágico mundo de la Divina Comedia de Dante Alighieri. Una bodega que invita a experimentar el encanto del vino, la gastronomía y la literatura fusionados en una propuesta enoturística única.



Alejandro Vigil junto a su esposa, María Sance llegaron a esta zona de Mendoza para soñar su casa familiar entre viñedos y cultivos. Años más tarde, con la llegada de sus dos hijos, Juan Cruz y Giuliana, comenzaron a imaginar un lugar mágico que recibiera a lugareños y turistas de los lugares más remotos del mundo.

Los vinos con excelentes puntajes internacionales son el gran tesoro. El arte y la historia son los pilares de esta gran vivencia sensorial.

Brindillas está ubicado en Vistalba, Luján de Cuyo y propone un menú degustación con la intención que su chef, **Mariano Gallego**, pueda expresar su arte y sorprender al comensal que no debe ni siquiera pensar lo que quiere pedir. Es un restaurante gourmet en el que encontrarás cocina

internacional, gracias al alto conocimiento de sus chefs en cada país.



Azafrán es un restaurant ubicado en la Ciudad de Mendoza que se caracteriza por tener como protagonista de su carta productos característicos de Mendoza como ajo negro, cebolla, chivo, azafrán, miel, queso de cabra, algarroba.



El lugar ya lleva 15 años en la capital. Comenzaron como una tienda de vinos, más tarde sumaron la venta de quesos y fiambres, y con el tiempo se transformó en un restaurante de *comfort food*, denominación gastronómica de comida cotidiana.

Sebastián Weigandt, chef y socio del emprendimiento, describió Azafrán: “Nuestra cocina busca transformar ingredientes locales en sabores y texturas que desafíen lo convencional”.



Fuente – El Sol