

# Quiénes son los mendocinos que crearon una hamburguesa premiada en España

14/03/2024



**Festín** es un rincón en El Born (**Barcelona**) donde **tres mendocinos** y un brasileño crearon una de las mejores **hamburguesas** de **España**, distinguida en el cuarto campeonato que se realiza en ese país para premiar este popular plato.

En plena pandemia de Covid-19, **Francisco, Germán, Pía y Cleofás** (oriundo de Brasil) emprendieron la apertura de **Festín**, donde ofrecían sándwiches y el típico lomito mendocino.

Francisco y Germán se conocieron en Mendoza y ampliaron su vínculo para darle pie a Festín y a Pía la conocieron en

Barcelona, por medio de amigos en común.

Hace dos años, decidieron virar el rumbo de su local y comenzar a ofrecer hamburguesas. El leitmotiv era que fuesen productos frescos, caseros y con un toque distintivo. *“El año pasado salimos terceros en Cataluña y este año segundos a nivel nacional”*, contó orgulloso el mendocino **Francisco Zapata**, quien dejó la provincia hace cinco años y en diálogo con *El Sol* contó cómo nació su amor por la gastronomía: *“Mucho aprendí en casa, mi madre tuvo restaurant y siempre estuve ligado a ese mundo”*.



*“Al principio nuestro público era acotado, mucho argentino viviendo en Barcelona”*, reconoció al relatar el camino de Festín hasta convertirse en referentes en hamburguesas en España.

*“Metimos ingredientes que se utilizan en la cocina en el día a día, como en el tapeo español o las tablas de quesos”*, reveló.

En lo que respecta a **“La Duquesa”**, la ganadora del segundo puesto en el IV Campeonato de España de Hamburguesas, Francisco contó el detrás de escena de la creación: *“Fue muy loco porque los cuatro socios aportamos algo”*.



**“La Duquesa”** está compuesta por: pan de calabaza hecho en Festín, **dos medallones de blend de entraña y auténtica costilla argentina**, queso raclette, setas shimeji salteadas, bits de guanciale y mayonesa demi glacé.

*“Hemos logrado un blend de entraña y ribs de ternera con carne traída desde nuestra tierra, compramos la carne a otros argentinos que tienen carnicería acá y obtenemos un producto fresco a diario”*, relató.

*“A esto le sumamos una fusión de sabores de otras partes del*

*mundo: guanciale con 36 meses de curado y queso raclette que le brinda el toque justo a esta burger”,* sumaron los chicos de Festín.

*“Hemos aplicado cosas del sabor argentino en la carne, pero en los complementos usamos lo que se usa acá y lo que está de moda”,* consignó Francisco.

Sobre los planes a futuro para Festín, el mendocino celebró la apertura de un segundo local en El Raval y auguró: *“Siempre estamos buscando cositas para hacer, investigando. Tratamos de no quedarnos dormidos con ese tema. El año que viene hay que ir por el primer puesto en el campeonato”.*

Fuente: El Sol