

Tendencias y consejos del chef: “El lomo con hueso me encanta y está poco explotado”

17/05/2025



En la escena culinaria argentina, el asado ocupa un lugar central. Pero incluso dentro de ese territorio tan codificado, hay quienes logran innovar sin romper el vínculo con la tradición.

Gastón Riveira es uno de ellos. Su figura se consolidó como una referencia en el mundo de la carne, no desde el perfil clásico del **parrillero**, sino como **cocinero: prueba, ajusta e investiga**. Está atento a los mínimos detalles del proceso y explora nuevas formas de asar.

La vocación surgió en la infancia, marcada por la cercanía con sus abuelos y el gusto por cocinar. Con el tiempo, esa inclinación se volvió una búsqueda sistemática: **seleccionar materias primas, entender cada paso y pensar el menú más allá del fuego.**

En diálogo con **Infobae**, el cocinero se refirió a una de las ideas que propone desde hace años: **la revalorización de cortes poco explorados, como por ejemplo, el lomo con hueso.** “Es un corte que me encanta y que está poco explotado. Siempre teniendo en cuenta que la carne fue la base de todas las comidas en Argentina. **Entonces, me gusta mirar para atrás y traer algo nuevo. Eso es lo que más me gusta hacer”.**



En su búsqueda por recuperar tradiciones olvidadas, Riveira impulsa el uso de cortes como el lomo con hueso, que considera poco explotados

Divulgar arte del asado sin perder su esencia lo llevó a desarrollar un concepto propio que tomó forma en La Cabrera, la parrilla que fundó hace más de dos décadas y expandió a **nueve países: Argentina, Chile, Colombia, España, Estados**

Unidos, Filipinas, México, Paraguay y Perú.

La curiosidad culinaria de Gastón se expresa en el trabajo colaborativo que desarrolla con otros cocineros: **“Tenemos un grupo de chefs que funciona como una especie de laboratorio. En ese laboratorio –que en realidad es un grupo de WhatsApp– nos vamos compartiendo ideas sobre cortes que vamos generando”**. Allí se prueban versiones alternativas. “Surgen frases como: ‘Miren, esto lo corté así’; ‘esto lo corté al revés’; ‘miren cómo quedó’. Probamos todo el tiempo. Después, que esos cortes salgan al público es otra historia. Pero el ensayo está”.

En esa línea, Riveira planteó que incluso las fallas pueden ser útiles. “Me acuerdo mucho de las macanas que me mandé. Puede pasar que cortes el lomo en tiras y que quede algo que después parece un cordón y no sirve para nada. Macanas, miles”. De cada prueba, según él, algo bueno puede surgir: “Siempre algo rico termina saliendo, ¿no? Como, por ejemplo –aunque no es un invento nuestro– **el bife americano**. Es riquísimo. Es como el bife de chorizo cortado al revés”.



El cocinero valoró al bife con hueso como un corte delicioso y poco explotado. Además, se refirió al asado y al fútbol al afirmar que todos opinan, todos discuten técnicas y todos tienen una manera propia de hacerlo, lo que define una

dimensión social y cultural del ritual parrillero en el territorio argentino (Foto La Cabrera)

-Infobae: Más allá de la búsqueda de posibles innovaciones, ¿creés que hay bases que no se alteran en el asado?

-Riveira: La cocción a la parrilla es muy antigua: esto de cocinar carne con fuego. Hoy, la técnica es que no puede faltar fuego. Del que te guste, con la leña que te guste, la que quieras. Los árboles frutales, por ejemplo, perfuman mucho mejor las carnes que cualquier otra cosa. Y si usás carbón, que sea duro, pesado, de quebracho. El nombre 'quebracho' viene de quebrar las hachas. Por eso se llama así: porque es duro, y porque hace durar el fuego en la parrilla.

-¿Qué otros consejos básicos darías para que el resultado final sea ideal?

-Hay una referencia simple: si no podés contar hasta más de cinco con la mano sobre la parrilla, ese es el momento justo para tirar la carne. Aproximadamente, la parrilla debe estar a unos 15 centímetros de altura. Están los que usan parrillas móviles, que suben y bajan, pero en mi cocina preferimos la fija, con mucho fuego.

Hay que usar hierro redondo, que es otro de nuestros preferidos. Y si es en acero inoxidable, también está bueno. Nosotros hacemos mucho diseño en acero inoxidable, y queda muy bien para cocinar. La carne arriba del acero inoxidable queda muy bien. Después está la discusión entre hierro en 'V' o redondo. Para mí, el hierro en V fríe un poco más la carne. En cambio, el hierro redondo, al decantar mejor la grasa, hace que esta caiga sobre el fuego, y eso la perfuma un poco. De todos modos, cada maestro tiene su libro.

-Hablando de parrilla y tradición, ¿cómo ves en la actualidad a la gastronomía argentina?

-La veo excelentemente posicionada en el mundo. La veo

rica. Hay toda una generación de cocineros muy jóvenes, con muchas ganas de emprender, de probar, de crecer y de generar tanto nuevos cortes como nuevos negocios y nuevas técnicas. Me parece que la gastronomía argentina está muy bien, y que a medida que pasen los años va a seguir dando que hablar.

El asado y la idiosincrasia culinaria en Argentina



Riveira afirma que la carne fue históricamente el centro de la mesa argentina, y por eso su propuesta busca innovar sin romper los lazos con una tradición que considera vigente

El asado, bajo la óptica de Riveira, está profundamente vinculado a la cultura nacional: “Yo lo que veo es que cada vez está más fuerte el tema de la cocina argentina o lo que llamamos la argentinidad. La argentinidad al palo. Eso es lo que me parece”.

Esa dinámica, para él, no se explica sin la geografía: “La

cocina de carne empezó, en parte, gracias a las grandes extensiones de campo. La carne fue base de reuniones, de fiestas, de comidas cotidianas. **Todo se dio por la buena pastura y el buen clima que tenemos.** Por eso, en el sur de la provincia de Buenos Aires y en todo el cordón pampeano tenemos muy buena carne”.

Sobre el carácter popular del asado, Riveira fue directo: “El asado y la carne son como el fútbol. Todos sabemos de fútbol y todos sabemos de carne. Entonces, todos opinamos: ‘No, porque un conocido la cocina así’, ‘el otro la pinta con aceite’, ‘hay uno que la pinta con semillas’, ‘el otro con salmuera’”.

Y reivindicó esa diversidad como una riqueza: “Cada maestrillo con su librillo. Eso es lo rico y lo divertido. Como el fútbol, que se juega con 22 jugadores, por eso es tan discutido. Y con la carne pasa lo mismo: todos podemos opinar, todos podemos decir, todos podemos hablar y todos tenemos distintas técnicas para cocinar”.



La filosofía de Riveira se apoya en la prueba constante, el error y la corrección

Sus planes inmediatos lo llevarán al noreste argentino: “Lo

que se viene ahora para La Cabrera, en el futuro más cercano, es **Misiones. Vamos a estar en Posadas**, no muy lejos de las Cataratas del Iguazú”. Cabe recordar que en 2024, el restaurante de Gastón figuró entre los **101 mejores restaurantes de carnes del mundo**, elaborado por el ranking **World Best Steak Restaurants**: ocupó el puesto 64°.

En tanto, en 2023, los organizadores de ese informe lo distinguieron como la **cuarta mejor parrilla con presencia global**, categoría que reconoce a establecimientos con **múltiples locaciones** en distintos países.

Así, en un pasaje más íntimo de la charla, como quien mira para atrás brevemente para reconocer el fruto del esfuerzo, el chef cerró con una imagen que refleja su recorrido, al hablarle al “Gastón que recién empezaba en el rubro”: “Le diría que cuando saltás a la piletta, no sabés si hay agua. Esa es mi conclusión cuando miro para atrás. Y lo que pasó después en mi vida fue como un tren: sacás la cabeza por la ventana y las cosas te van pasando. No te das ni cuenta. Y el tren pasa. ¿Cuándo me sentaré a ver pasar el tren? No tengo idea. Yo creo que me voy a morir arriba del tren”.

Fuente: Infobae