



Notas

Exploración gastronómica en el corazón de las sierras de Tandil

Por: Tomás Egusquiza

En el centro de la provincia de Buenos Aires, Argentina, hay una ciudad que parece moverse a otro ritmo. Rodeada por uno de los sistemas serranos más

antiguos del planeta, Tandil creció entre rocas milenarias, suelos fértiles y una fuerte tradición productiva vinculada a la tierra.



Fotografía: Tomás Egusquiza

En este paisaje de sierras bajas, pastizales nativos y estaciones bien marcadas, comenzamos a desarrollar un proyecto que busca reinterpretar la identidad gastronómica del territorio desde una mirada contemporánea.

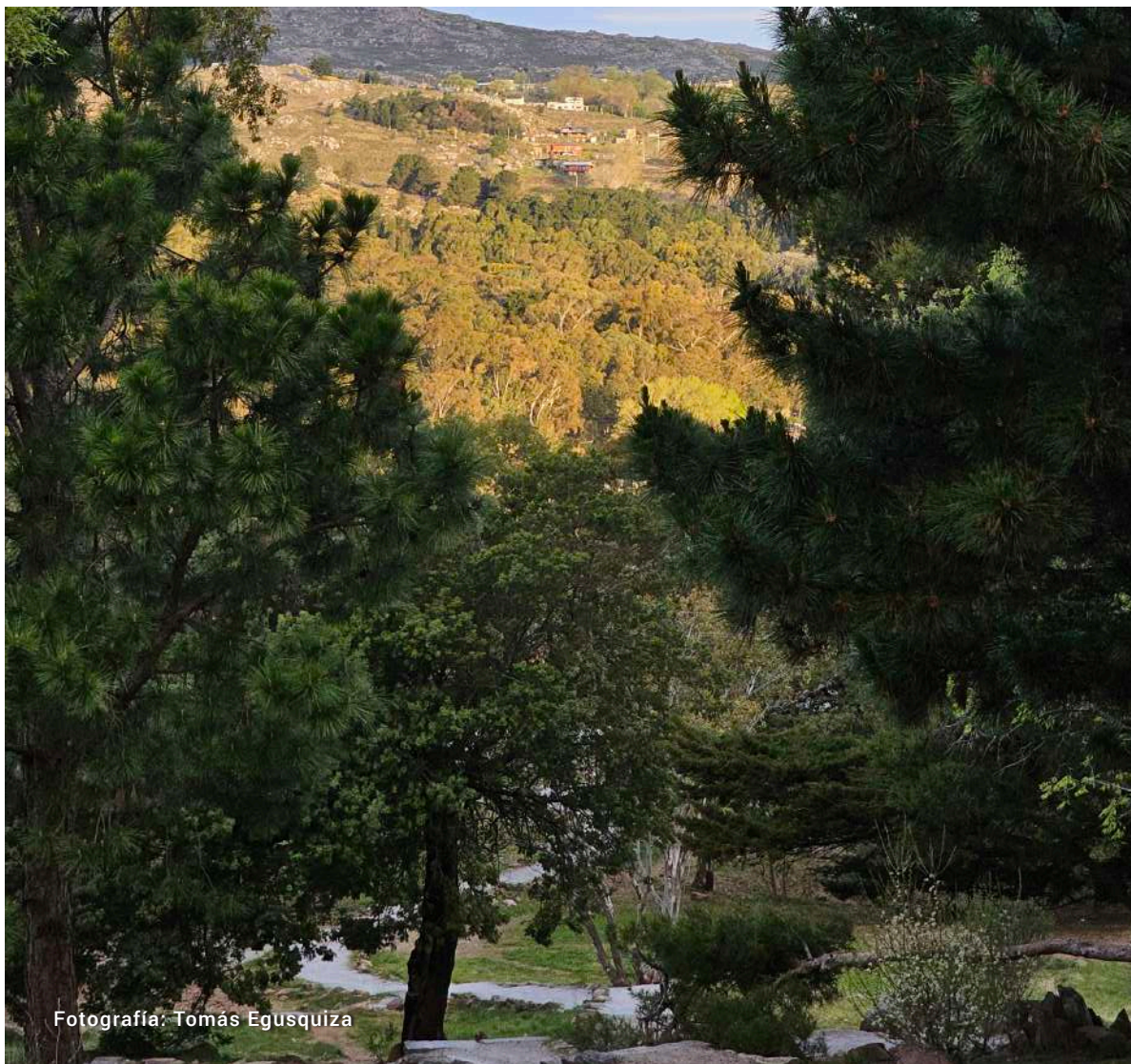
Cener House y Cener Restó, junto con el trabajo que desarrollo a través

de 21 Entorno, funcionan como un espacio de encuentro entre cultura, territorio y cocina.

Más que un restaurante, lo que proponemos es una pregunta constante: ¿cómo se construye una gastronomía que dialogue profundamente con el lugar donde nace?

“Tandil creció entre rocas milenarias, suelos fértiles y una fuerte tradición productiva”

Tandil: territorio, historia y naturaleza



Fotografía: Tomás Egusquiza

Para entender la cocina que desarrollamos en este proyecto es necesario comprender primero el territorio.

Tandil se ubica dentro del sistema serrano de Tandilia, una de las formaciones geológicas más antiguas del planeta, con rocas que superan los dos mil millones de años. Estas sierras suaves, que emergen entre la llanura pampeana, generan microclimas particulares y una biodiversidad que

históricamente permitió el desarrollo de diferentes formas de vida.

Antes de la llegada de los colonos europeos, esta región estaba habitada por pueblos originarios nómades que desarrollaban economías de caza y recolección. Estas comunidades mantenían una relación directa con el territorio: conocían las estaciones, los ciclos de las plantas, las migraciones animales y los recursos que ofrecía el paisaje serrano.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Las plantas silvestres, las semillas, los frutos del monte y la caza formaban parte de una alimentación profundamente conectada con el entorno.

Aunque gran parte de esas prácticas se transformaron con el paso del tiempo, muchas de ellas siguen presentes en la manera en la que hoy pensamos la gastronomía del lugar.

“Tandil se ubica dentro del sistema serrano de Tandilia, una de las formaciones geológicas más antiguas del planeta”

Cener House: un espacio cultural y gastronómico



Cener House nace como un espacio cultural multidisciplinario donde conviven el arte, los encuentros culturales y la gastronomía.

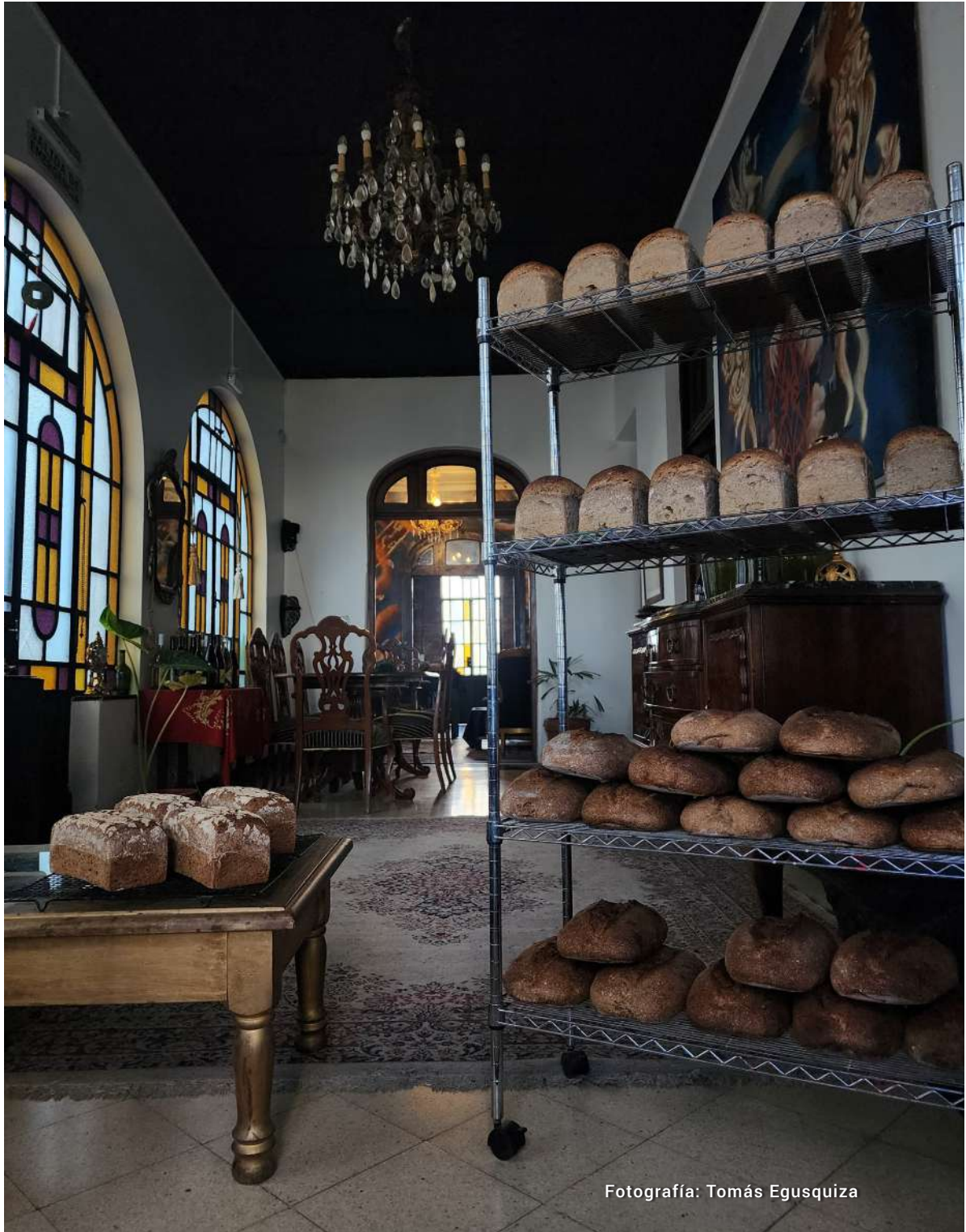
Ubicado en una casa histórica del centro de Tandil, el proyecto comenzó como una iniciativa impulsada por Seba Cener, artista local con trayectoria internacional, con la visión de recuperar el espacio desde una mirada creativa y darle nueva vida a través del arte.

A lo largo del tiempo, la casa fue transformándose de manera orgánica. Lo que sucede hoy en Cener House es el resultado del trabajo de un equipo autogestionado que construye el proyecto día a día, integrando distintas disciplinas y generando un entorno donde los artistas pueden desarrollarse, compartir y potenciar su trabajo.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Mi vínculo con este espacio aparece dentro de ese ecosistema. A partir de ese proceso colectivo, comenzamos a desarrollar Cener Restó como el espacio gastronómico del proyecto, entendiendo la cocina no solo como técnica, sino como una forma de exploración cultural.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Desde 21 Entorno, el proyecto que territorio, elevando la propuesta gastronómica del espacio. lidero, busco aportar una mirada sensible sobre la materia prima y el



Fotografía: Tomás Egusquiza



Fotografía: Tomás Egusquiza

La cocina se convierte entonces en una herramienta para interpretar el paisaje, conectando producto, tiempo y cultura dentro de una experiencia que trasciende el plato.

El territorio como punto de partida

En Cener Restó cada plato comienza con una pregunta simple: ¿qué está pasando hoy en el territorio?

La respuesta cambia con cada estación.



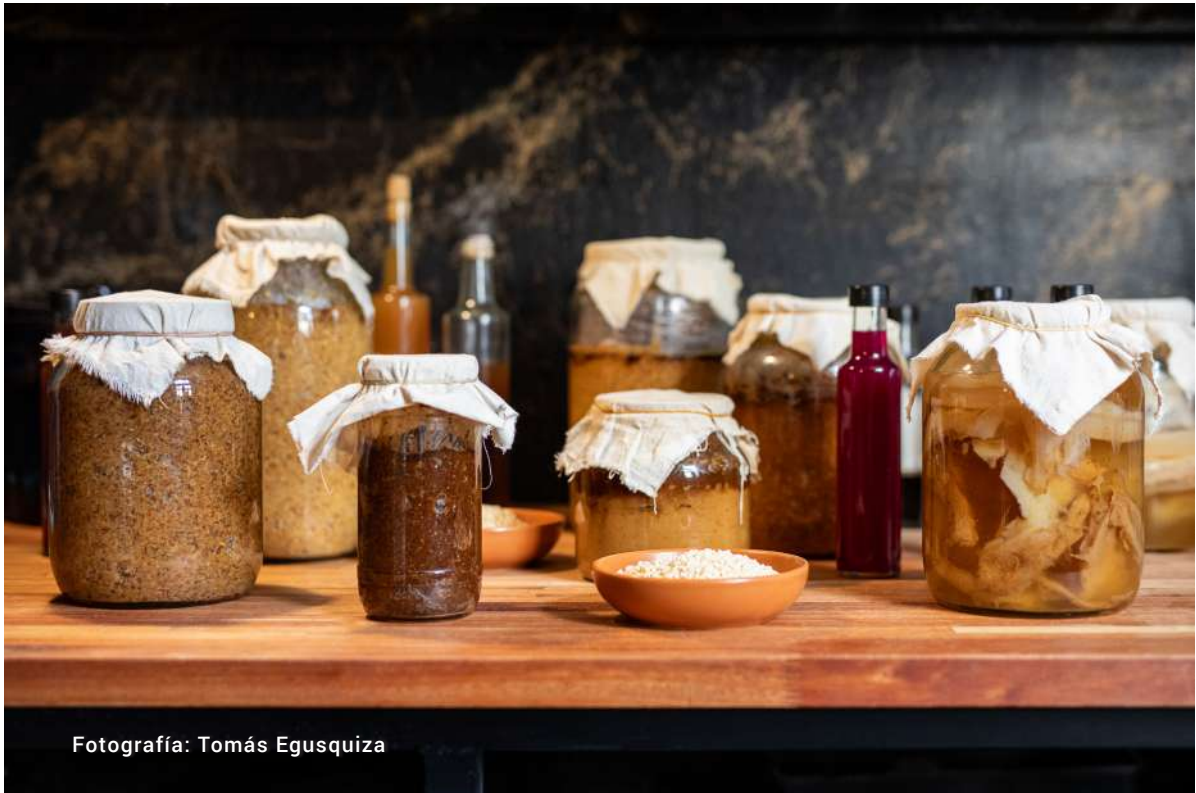
Fotografía: Tomás Egusquiza



Fotografía: Tomás Egusquiza

Trabajamos con nuestra recolección, pequeños productores locales, huertas cercanas y redes de intercambio que nos permiten acceder a ingredientes que muchas veces no forman parte de los circuitos comerciales tradicionales.

Tomates de semillas antiguas, hierbas silvestres, frutas de estación, fermentaciones prolongadas, pescas cuidadas y productos artesanales forman parte de un ecosistema gastronómico que prioriza la cercanía y el respeto por los ciclos naturales.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Esta relación directa con los productores genera algo más que abastecimiento. Genera conocimiento.

Cada ingrediente trae consigo una historia: quién lo cultivó,

cómo fue la temporada, qué condiciones climáticas afectaron la cosecha, qué técnicas tradicionales se utilizaron. Entonces, la cocina se construye a partir de esas historias.

“Forman parte de un ecosistema gastronómico que prioriza la cercanía y el respeto por los ciclos naturales”

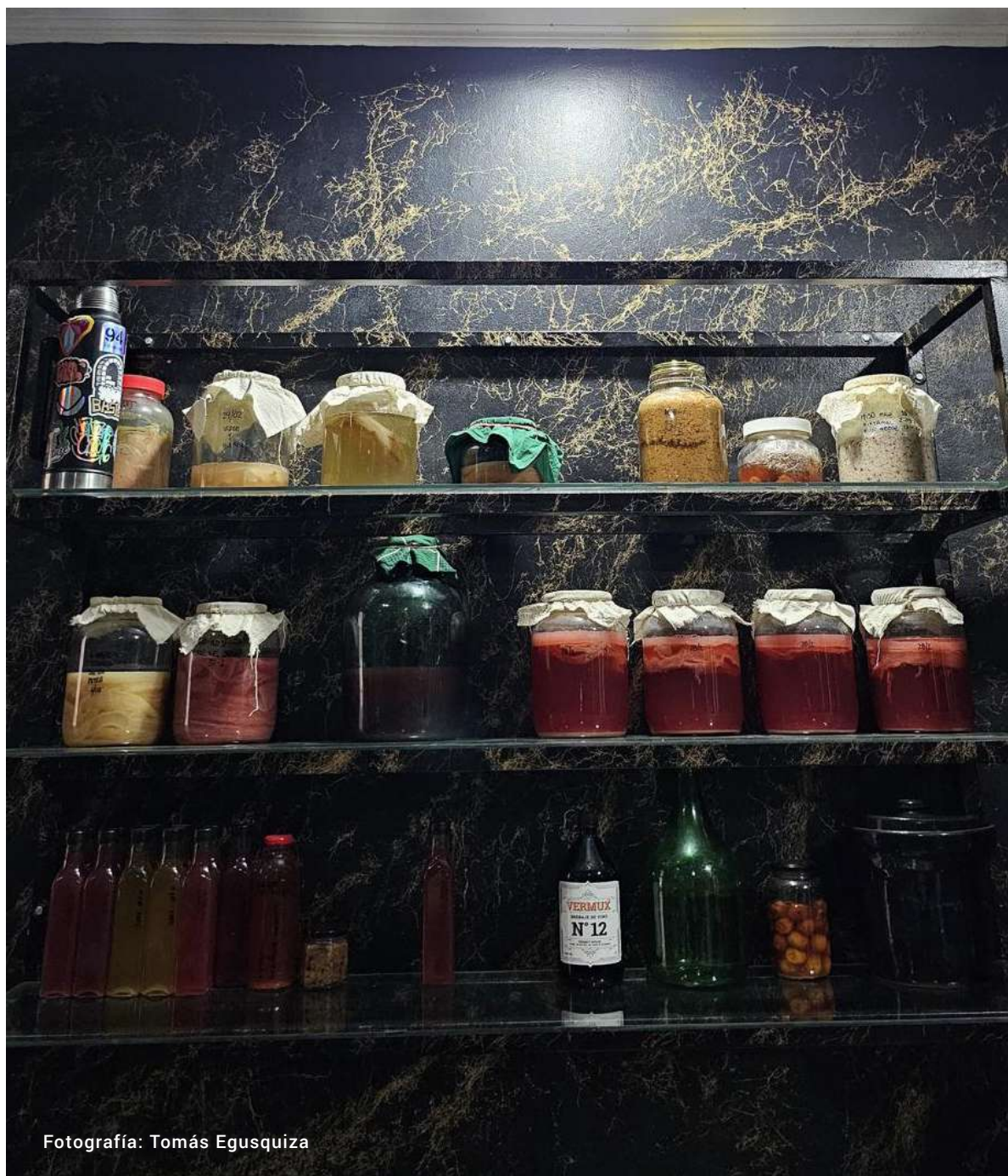
Exploración gastronómica



Fotografía: Tomás Egusquiza

Para esta experiencia exploro diferentes formas de conservación y transformación de los alimentos: desde fermentaciones, curados y maduraciones hasta técnicas de cocina que me permiten trabajar el tiempo como un ingrediente más.

Estas prácticas no son nuevas. Muchas de ellas provienen de técnicas ancestrales utilizadas durante siglos para preservar alimentos y potenciar sabores.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Mi trabajo, junto al equipo, consiste en reinterpretar esos conocimientos desde una mirada contemporánea y utilizarlos en nuestra cocina, esto nos permite atravesar distintas capas de sabor dentro de un mismo plato.



Fotografía: Tomás Egusquiza

La frescura del producto recién cosechado convive con la profundidad de fermentaciones largas o con preparaciones que se desarrollaron durante semanas, meses o años.

Es una cocina que dialoga constantemente entre pasado y presente.



Fotografía: Tomás Egusquiza

La huerta y el paisaje

Una parte importante del proyecto está vinculada al cultivo propio. Para esto desarrollamos pequeñas producciones de huerta donde experimentamos

con distintas variedades de vegetales, tomates de semillas no convencionales y plantas de vid. Aquí el cultivo no es una práctica aislada.



Fotografía: Tomás Egusquiza

También trabajamos con un sistema de intercambio con productores cercanos que nos permite ampliar la diversidad de ingredientes disponibles.

Este intercambio genera una red viva donde productores, cocineros y comunidad participamos activamente en la construcción de la propuesta gastronómica.



Fotografía: Tomás Egusquiza

La pesca y la relación con el mar

Tandil es una ciudad serrana ubicada a unas horas del océano. La relación con el mar forma parte de la identidad regional y la cercanía

con ciudades costeras como Mar del Plata nos permite acceder a pesca fresca que llega directamente desde el Atlántico.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Para poder trabajar este producto con el cuidado que requiere, investigamos métodos de conservación que nos permiten mantener la frescura original del pescado.

Estos métodos no solo prolongan su vida útil, sino que también mejoran su textura, aroma y sabor.

El resultado es una identidad gastronómica que conecta la sierra con el mar y define quiénes somos.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Carne y el campo

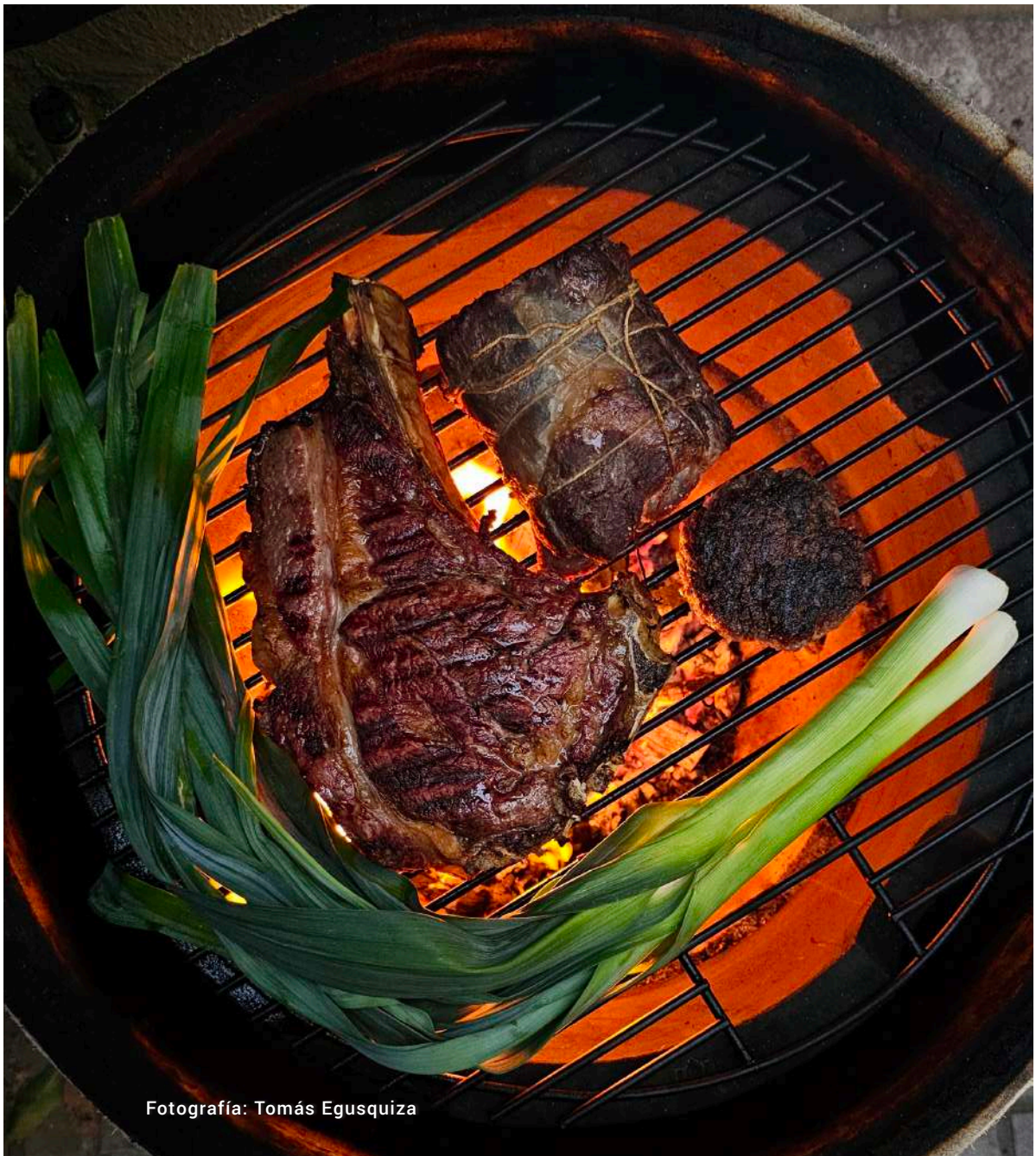
Sin embargo, así como el mar forma parte de nuestra identidad, la carne ocupa un lugar central en la construcción cultural de este territorio.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Por ello, trabajamos con lo que entendemos como la valorización de un animal que históricamente definió la identidad gastronómica del país, pero que hoy muchas veces es subvalorado cuando no se comprende su verdadero potencial.

Para esto trabajamos con sistemas ganaderos regenerativos, como Centenario en Ayacucho, donde el pastoreo diario y la diversidad de especies vegetales no solo mejoran la calidad del suelo, sino también la del animal. Esta carne es el reflejo de un ecosistema en equilibrio.



Fotografía: Tomás Egusquiza

Desde la cocina, el trabajo continúa a través de la maduración y el respeto por cada pieza. Cada corte implica una decisión: cómo fue criado ese animal, qué comió, cuánto tiempo necesita para expresar todo su potencial.

En esa relación directa entre productor y cocina es donde la carne adquiere un nuevo sentido. Deja de ser solo un ingrediente: es territorio, es tiempo y es cultura.



Fotografía: Tomás Egusquiza