
TOMÁS TRESCHANSKI. El chef tiene 27 años y, según la crítica argentina, es un fenómeno precoz.

TRESCHA

TRESCHA: Una noche con ESTRELLA EN BAIRES

Una estrella Michelin, doce personas, dieciséis pasos, treintaiséis en un ranking mundial y un chef que insiste en cambiar todo... Menos una calabaza.

POR *Muriel Alarcón Luco*, DESDE ARGENTINA.

"No me compliqué mucho", dice el chef argentino Tomás Treschanski cuando explica el nombre de su restaurante. **Trescha** es parte de su apellido, claro, y él lo enuncia con una simpleza que contrasta con el camino que lo trajo hasta aquí: cocinas de Inglaterra, España, Suecia, Dinamarca y Chile, antes de volver a Buenos Aires.

Trescha abrió en 2023 en Villa Crespo, barrio de tradición obrera donde hoy conviven estudios de diseño y una escena gastronómica en expansión. Funciona en una casa de 1890 —acondicionada con cuidado—, figura en el puesto 36 de la lista The World's 50 Best Restaurants y tiene una estrella Michelin.

La puerta se abre. Adentro, una barra en curva amplia, casi envolvente, rodeada de asientos tapizados en terciopelo naranja coral que forman un semicírculo continuo, bajo y cómodo. La cocina expuesta parece más el mesón de un laboratorio. Sobre él, una campana, ollas y sartenes de cobre colgadas, y lámparas más pequeñas caen en línea recta. La música suena como si alguien hubiera armado una *playlist* para una reunión entre amigos: The Strokes, Charly García, Mercedes Sosa, Foster The People. La mesera explica que está en Spotify. Es un lugar que invita a quedarse.

"Yo quería salir del *fine dining* tan clásico, de mantel y tanta formalidad que a veces hasta te hace sentir un poco incómodo. Y lograr ese equilibrio entre, obviamente, un buen servicio, buena cocina, pero también ese dejo de algo relativamente informal que está en el ambiente", dice Treschanski.

Doce personas por turno. Dos turnos por noche, de miércoles a sábado. Reservas que se habilitan con tres meses de anticipación. Más equipo de cocina que comensales. "En un lugar chico tienes más control de lo que pasa y también lo disfruto mucho más", agrega. "Y me gusta que la gente que trabaja acá crea en el *fine dining* y en el proyecto", dice Treschanski. "El restaurante es una construcción colectiva. Busco jóvenes con ambición, con ganas de crecer y de hacerlo propio. La experiencia importa, pero lo más importante son las ganas, el empuje y la pasión".

Luego, un menú de dieciséis pasos, presentados en bocados. Usualmente, trece salados y tres dulces. Cuatro opciones de maridaje: una es sin alcohol; otra, mixta. La lista cambia cada tres semanas. Los platos van rotando. Algo entra y algo sale. Pero también hay unos pocos que nunca se van.

La puesta en escena mantiene el suspenso: el espacio no anuncia una cocina específica ni adelanta ingredientes o tradiciones. Todas son posibilidades abiertas. Francés, japonés, nórdico. Entrar se parece a aceptar la invitación a una cabeza que decidió convertir el restaurante en un territorio de ensayo de ideas y de fusiones. Él la define así: "Cocina de Tomás Treschanski. Me gustaría que algún día alguien diga: Es la cocina de Tomás. No un estilo particular de un país".

Aparece un mesero con las instrucciones: "Vamos a comenzar con nuestro menú —suelta—. Iniciaremos con nuestros *snacks*. Son distintos y los recomendamos comer de un bocado con rapidez antes de que pierdan texturas".

La única pista se lee en un trozo de papel mantequilla: "Sabores que se abren como ventanas pequeñas, preludios de un salón donde todo empieza. La noche respira y la experiencia despierta".

La cocina como recorrido

Treschanski tiene 27 años y por ello para la crítica en Argentina se ha transformado en un fenómeno precoz. Recién ganó dos cuchillos en The Best Chef Awards, un reconocimiento internacional que destaca a cocineros con proyección global. Pero él evita hablar de edad. Tampoco viene de una familia gastronómica. "No tengo historias recolectando tomates con mi abuela en la huerta", dice. Su padre es contador; su madre, oftalmóloga. En su casa la cocina ocupaba un lugar funcional. "Mi familia tiene un *background* muy distinto al mío. Yo tengo un perfil más artístico: me gusta la música, la hospitalidad, el arte en general".

Cree que esa distancia fue también un impulso. "Me educaron con libertad, de poder tomar mis propias decisiones y elegir mis propios caminos. Siempre me apoyaron desde el minuto uno". La cocina apareció temprano. Recuerda tener 12 años y quedarse despierto mirando canales de cocina antes de dormir. "No sé por qué, pero siempre estuvo presente en mi vida".

Sin embargo, durante mucho tiempo la gastronomía quedó al margen de los destinos evidentes. Solo cuando entendió que aquello que trataba como *hobby* concentraba todo su interés, avanzó. "Me envalentoné". Pensar en mudarse a otro país para estudiar cocina fue una apuesta intuitiva. "Me atrapó de un día para el otro".

A los 17 se fue de Argentina. Estudió en Le Cordon Bleu London, donde se formó en cocina clásica, y luego pasó por fogones de alto nivel, varios de ellos reconocidos con estrellas Michelin: estuvo en Barrafina de Londres; en Azurmendi del País Vasco; en Frantzén, Estocolmo, y en distintos restaurantes de Dinamarca. Más tarde llegó a Boragó, en Santiago, donde se encargó del área de investigación y desarrollo.

"Trescha es un reflejo de mi vida", dice. "Siempre hablamos del producto argentino, pero no hacemos comida argentina por más que tenga influencias y siempre haya un guiño a lo argentino". La cocina aparece como un archivo de sus viajes. "Refleja mi curiosidad por leer otras culturas. Trescha son muchas culturas intervenidas", dice.

En el *fine dining*, según él, resulta fácil caer en lo obvio: técnica impecable, buen producto, platos correctos. A él le interesa contar, algo que decir. Es la experiencia que a mí me gustaría vivir como comensal en un restaurante".

La idea, explica, es construir una cocina que solo pueda encontrarse ahí. "El objetivo es que cada plato que hacemos nos represente más", dice.

Los meseros se mueven con una coreografía precisa, casi silenciosa. Treschanski está ahí. Siempre. Cuando viaja, deja todo preparado. "Es mi responsabilidad", explica. "Me gusta hacer servicio, corregir y mejorar todos los días. Ese trabajo diario es clave para que las cosas funcionen".

En la barra, las preparaciones llegan al unísono. Y con ellas, una lluvia de papeles: ilustraciones, hojas sueltas, dibujos impresos que se apoyan junto al bocado como parte del servicio. Nada aquí es literal. En ellos hay cómics, poemas, imágenes de plantas y raíces rotuladas; viñetas de colores intensos; criaturas fantásticas de tentáculos y ojos saltones.

"Algunas son más explicativas, como un *sketch* previo del plato; otras son más ilustrativas", dice el chef. "La idea es contar el *background*, de dónde surge el plato, cuál es la inspiración".


TRESCHA

FORMATO. Los asientos tapizados en terciopelo naranja coral dibujan un semicírculo alrededor de la cocina abierta.


TRESCHA

MENÚ. Incluye udon, una reversión del tantanmen, ese ramen japonés de caldo cremoso de maní y cerdo.


TRESCHA

ÉXITO. Entre sus platos centrales, uno que combina molleja, pollo frito y limón.

Platos divertidos

Entre los platos centrales aparece una combinación de molleja, pollo frito y limón. El corazón es un chimichurri tratado como un mole. "Es una preparación muy argentina. Me divierte mucho poder hacerlo. Hoy lo estamos trabajando con diferentes texturas de limón".

El limón aparece en múltiples fermentados a baja temperatura con *Penicillium roqueforti*, la espora del queso roquefort: en conserva; convertido en vinagreta. El plato se arma y se afina en la barra mientras Treschanski observa, ajusta, prueba.

Viene acompañado con una ilustración de un puesto callejero de madera llamado Molleja Rey, con mesas al aire libre bajo los árboles. En el carro se lee el nombre del local y la descripción del plato de Trescha.

Luego llega el udon, una reversión del tantanmen, ese ramen japonés de caldo cremoso de maní y cerdo. En esta variante se prepara con un sofrito de nduja, un embutido de origen italiano que aquí se elabora a partir de cerdo y chiles, fermentado y luego ahumado.

Incluye una adaptación del milcao, la preparación chilota a base de papa, que se presenta como boniato fermentado, relleno con nduja. Antes se servía con salsa verde; hoy llega con crema de quinotos. El plato se completa con un dashi de pepino quemado, caldo ligero elaborado a partir de pepinos tostados, que aportan frescor y notas ahumadas.

Lo acompaña un dibujo en tonos sepia, de aire antiguo, que recuerda un grabado. Muestra un carro de madera rodeado de hombres de rasgos asiáticos y vestimenta tradicional, junto a animales, en una escena de trabajo ambulante encapsulada en el tiempo.

La calabaza que se queda

El menú se ha transformado con el tiempo, pero un plato conserva su lugar desde el inicio de Trescha: un postre. La oda a la calabaza fue el primero y sigue ahí, como una pieza fundacional. Presentado en forma de flor, aunque otras veces como hojas, es un helado elaborado a partir de un praliné de semillas de calabaza, con semillas cristalizadas, jugo y miel de calabaza, coco y mascarpone. Lleva además un miso de yuzu y se termina con sopas crocantes de calabaza por encima.

"Marca mucho la evolución del restaurante", dice Treschanski.

La calabaza atraviesa la oferta todo el año. "Es el único ingrediente que usamos siempre". Trabajan con cada una de sus partes y en múltiples preparaciones; cuando deja de ser temporada, la preservan y la fermentan para seguir usándola.

El dibujo del menú acompaña esa idea: una calabaza abierta como una flor, expuesta como una naturaleza muerta. La pulpa, las semillas, el centro. El nombre del postre rodeándola, como si todo regresara ahí: "Oda a la calabaza", otra vez.

Para Treschanski, sostener un restaurante implica caminar una línea exigente. "Lo más difícil es ser consistente", dice. Que cada plato, lo que dure en el menú, salga igual todos los días, aun cuando los productos cambian, y la carta sume cientos de preparaciones.

Del otro lado, la creatividad. El desarrollo, la innovación, la **Test kitchen**, el centro de investigación que funciona un piso arriba del restaurante y que Treschanski invita a conocer terminado el servicio. "Uno de los objetivos del restaurante es siempre ser mejores. Cambiar y ser distintos para mejor. Y siempre buscar cosas nuevas para hacer. No es cambiar por cambiar, sino que cambiar para no estancarse", dice.

HORÓSCOPO

POR **María del Bosque**

ARIES: Es importante que analice con sinceridad los motivos por los que mantiene ciertas relaciones. Así sabrá cómo actuar y evitará sorpresas. Bien para negocios.

TAURO: Hay mucha vitalidad esta semana. Enfrenta con optimismo los desafíos y tiene buenos resultados. Las cosas comienzan a manifestarse de acuerdo a sus planes.

GÉMINIS: Su atención estará centrada en asuntos afectivos. Aprenda a ver siempre lo mejor de cada situación y todo se transformará. Reuniones con amigos y familia.

CÁNCER: Deja atrás una etapa de ajuste emocional. Sanó heridas profundas y está preparado para volver a confiar en la perfección de la existencia. Buenos cambios.

LEO: Fuerte tendencia a la introspección, algo poco común en su carácter. Utilice este momento para descubrir su verdad interna. Evite los comentarios con terceros.

VIRGO: Finaliza un período de estrechez, emocional o financiera. Apoyo familiar le ayuda a recuperar la confianza. Importante llamado laboral. Ofrecimiento inesperado.

LIBRA: Retoma el control de su vida a través de decisiones drásticas, pero beneficiosas. Satisfacción. Llega una ayuda material que esperaba. Agradecer es bueno.

ESCORPIÓN: Se sobrepone a un estado de apatía y retoma su postura luchadora por lo que desea. Las cosas comienzan a manifestarse a su favor. Depende de usted.

SAGITARIO: Aunque no lo reconoce hay una tendencia a los apegos en general. Se da cuenta de que estos solo retrasan su crecimiento. Tiene voluntad para soltar.

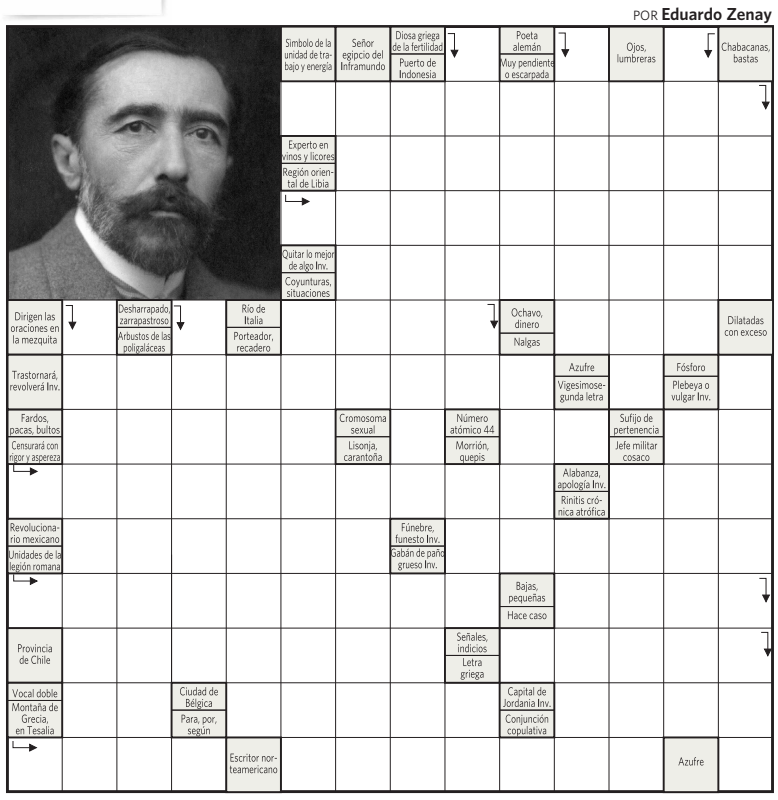
CAPRICORNIO: Tiene muy claro lo que tiene que hacer porque entiende lo que está ocurriendo. Los cambios se producen, quiéralo o no. Aprende a confiar y a agradecer.

ACUARIO: Recupera su vitalidad después de un necesario descanso. Ya sus asuntos comienzan a madurar y a dar los frutos que esperaba. Evite competencia innecesaria.

PISCIS: Etapa de una gran armonía interna. Su buena energía se muestra también en lo externo y logra modificar lo que lo rodea. Aproveche este momento de expansión.

PUZZLE

POR **Eduardo Zenay**



N° 3.082

EN LA FOTO: Escritor británico de origen polaco. Su obra explora la vulnerabilidad y los rincones más débiles y oscuros del ser humano. Es considerado uno de los más grandes autores de la literatura inglesa.

Solución del puzzle anterior

■	■	■	■	G	■	P	■	R	■	A	■	■	■	■
■	■	■	M	A	T	E	R	A	■	N	V	■	■	■
■	■	■	■	Z	A	R	A	G	A	T	E	■	■	■
■	■	■	T	U	R	I	F	I	C	A	R	■	■	■
■	■	■	■	Z	A	H	A	R	E	Ñ	O	■	■	■
■	C	■	M	■	L	A	B	E	■	R	I	O	■	■
■	A	C	E	D	A	■	I	L	■	I	T	N	A	■
■	P	O	L	I	M	A	T	I	A	■	O	■	M	■
C	O	M	A	L	I	■	A	O	R	I	S	T	O	■
■	T	I	N	A	D	A	S	■	A	L	O	I	V	■
P	U	N	I	C	O	S	■	O	N	U	■	B	I	■
■	D	E	N	E	■	A	R	R	E	D	R	A	N	■
M	O	R	A	R	O	N	■	A	R	I	U	R	G	■
■	S	O	■	A	P	A	N	C	O	R	A	■	I	■