

# POR QUE NO

*Proyectos, gustos, placeres de Fernando Trocca (48), uno de los chefs argentinos más mediáticos. Todo un bon vivant.*



## ... disfrutar de los buenos vinos?

"Tengo una profesión que me permite ciertos lujos –expresa Fernando Trocca, alma pater del restaurante Sucre, chef ejecutivo para la compañía internacional Gaucho, además de *host* de varios ciclos televisivos–. Cocinando en el Chateâu Cheval Blanc, por ejemplo, tuve la posibilidad de probar uno de los dos mejores vinos del mundo, el Cheval Blanc".

## ... comprar arte?

Hace 20 años que Trocca comenzó a coleccionar obras –pintura y fotografía– de artistas argentinos. Su última adquisición fue un cuadro de Eduardo Stupía.

## ... cocinar para mis amigos?

"En un momento particular de mi vida, hacía una vez al mes reuniones en mi casa para una decena de amigos que llamaba 'comidas por amor al arte'", recuerda Trocca. Aquellos encuentros tenían hasta invitaciones personalizadas



realizadas por artistas amigos del dueño de casa.

## ... hacer un libro con mi cocina?

"Mi libro va a salir este año y será sobre los platos que me gusta comer y cocinar, y sobre mis viajes –anuncia–. Habrá clásicos y otros que no lo son".

## ... comer en los grandes restaurantes del mundo?

Su última experiencia epicúrea fue en

el restaurante parisino L'Arpège, tres estrellas Michelin, de Alain Passard.

## ... animarme a hacer un programa de televisión diferente?

Tras sus experiencias televisivas en *Hombres a la cocina*, *Grandes Chefs* y *Trocca alla Fontán*, el viernes 11 de abril a las 20 horas comienza en FOX Life el ciclo *A puertas cerradas*. Allí será el anfitrión y moderador de una cena íntima con cuatro comensales desconocidos con una cualidad común.