

Chef Mauro Colagreco: Descubre el Menú “Oda al Tomate” con 85 Variedades Exclusivas

Chef Mauro Colagreco, argentino de renombre internacional y ganador de múltiples estrellas Michelin, es conocido por su enfoque innovador y sostenible en la cocina. Desde su **restaurante Mirazur**, ubicado en la pintoresca localidad de **Menton en la Riviera Francesa**, **Colagreco** ha transformado la **gastronomía moderna** al integrar principios de **permacultura y biodiversidad** en sus prácticas culinarias.

La **permacultura** es un sistema de **diseño agrícola** que busca crear **entornos sostenibles** y autosuficientes, imitando los patrones y relaciones observados en la naturaleza. Antes de establecerse en **Francia**, el **Chef Mauro Colagreco** perfeccionó sus habilidades en prestigiosos restaurantes alrededor del mundo, trabajando con reconocidos chefs como **Alain Passard en L'Arpège**, **Alain Ducasse en el Hotel Plaza Athénée** y **Bernard Loiseau**.



Fotos: Restaurante Mirazur

En 2019, Mirazur fue reconocido como el mejor restaurante del mundo por la prestigiosa lista de “The World’s 50 Best Restaurants”, consolidando aún más su reputación y la de Colagreco como un líder en la alta cocina global.



Fotos: José Garavito



Fotos: José Garavito



Fotos: José Garavito

Descubre el Menú “Oda a la Tomate” con 85 Variedades Exclusivas

En 2009, mientras comenzaba a aplicar los principios de la **permacultura** en sus jardines, el **chef Mauro Colagreco** descubrió las **semillas campesinas** de variedades antiguas y el concepto de **biodiversidad cultivada**. Fascinado por la increíble **diversidad de tomates** que encontró, dedicó una gran parte de su jardín a su cultivo.

*Hoy en día, no menos de 85 variedades se [cultivan en nuestras tierras](#), repartidas entre **Menton y Castillon**, un territorio más alejado, en las puertas del Mercantour, que goza de un clima más húmedo y fresco.*

Mauro Colagreco

A partir del 13 de agosto, se podrá degustar este excepcional menú que celebra las numerosas variedades cultivadas en los jardines del restaurante y que realza el sabor de las carnes, pescados y mariscos de la región. Es una oportunidad única para este verano una experiencia gastronómica rodeados de los productos más frescos bañados por el sol de la Riviera Francesa.

- **RESERVA EL MENÚ TOMATES**
- Menú de 6 platos, 380€ por persona (con prepago)
- Opción: maridaje de vinos, 180€ por persona
- Reserva el Menú Universo
- Menú de 9 platos inspirado en el calendario biodinámico, 450€ por persona

¿Sabías que...?

El tomate no es originario de Italia, sino de América del Sur. Llegó a Europa a partir del siglo XVI y, al principio, se utilizó por sus cualidades ornamentales, especialmente para decorar pérgolas. ¡No fue hasta el siglo XVIII cuando finalmente llegó a la cocina, debido a la desconfianza que inspiraba su consumo! Hoy en día, el tomate está ampliamente extendida, y existen cerca de 12,000 variedades con colores, sabores y texturas muy diferentes. El tomate se puede preparar de muchas formas: al natural, cocida, asada, en salsa, en sopa...

Para información y reservas:
<https://mirazur.bonkdo.com/fr/events/une-ode-a-la-tomate-591/>