

“La naturaleza te enseña muchísimo”

El famoso chef es un verdadero fanático del camping y la pesca; un vínculo que se ha convertido en su filosofía de vida. Su trabajo para transmitir a los chicos el respeto por el medio ambiente y, en exclusiva, una receta para deleitarse al costado de la carpa.

Martiniano Molina

ENTREVISTA



Todavía no sabía hablar y mucho menos cocinar, pero al año de nacer, **Martiniano Molina** ya se había ido de camping. Sus padres, médicos amantes de la vida al aire libre, lo llevaron junto con sus hermanos a una excursión por Reta, en la provincia de Buenos Aires. Sin saberlo estaban encendiendo en él, bajo una de las famosas carpas *Cacique*, una inoxidable pasión por la naturaleza, que se extendería luego a la pesca como hobby principal, pero también a la navegación, las caminatas y, próximamente, al montañismo.

Hoy, a los 38 años, Martiniano cuenta en un relajado diálogo con el **INFO AICACYP**, que uno de sus grandes orgullos es estar inculcando la misma vocación en su pequeña hija **Violeta**. Ya de bebé la llevó de camping, y ahora a los 7 años, queda fascinada cada vez que papá saca del agua algún pez y lo transforma en el menú del día. Replica aquellos primeros tiempos con su familia,

cuando su padre, que no era “un fana de la pesca”, los incentivaba para empezar. “Tengo el recuerdo de acampar de chiquito en la playa, con mis viejos, y después, a los 13 ó 14 años con amigos y mi hermano en Necochea”.

Se sabe, Martiniano Molina es una de las caras más conocidas de la gastronomía argentina. Para el canal *Gourmet* hizo los mejores platos, cuándo no, al aire libre desde distintos lugares turísticos de la Argentina. Ahora trabaja en la revista dominical del diario *La Nación*, donde también tiene un blog, y prepara un proyecto de viajes y comidas para *Canal 7*.

La cocina viene a coronar toda una filosofía de vida. De su familia, que tiene campos en Magdalena, aprendió a labrar la tierra para autoabastecerse. “Si la tomás como maestra, la naturaleza te enseña muchísimo”, relata en Quilmes, su lugar en el mundo (pese a haber nacido en La Plata) y donde ha vivido siempre,

Plato del día...

“Tomamos una trucha, la despinamos, le sacamos la piel y la cortamos en cubitos. Luego, la mezclamos con cebollita colorada picada, pepinillo agridulce, pulpa de tomate fresco, cebolla de verdeo, choclo asado y desgranado, cualquier otra verdura que nos guste. Se le agrega jugo de limón fresco del lugar. Un toque de aceite, sal, pimienta y algún picantito. El ceviche lleva cilantro, que es una hierba, pero si no se puede poner perejil, que es una hierba argentina. Lo dejás macerar unos minutos y lo comés fresco. Es maravilloso.”



Martiniano Molina

salvo cuando estuvo en Italia jugando al hándbol —su otra gran afición que lo llevó al seleccionado argentino—. Hoy vive en una casa frente al río, que construyó con sus propias manos (*ver aparte*), donde produce desde vegetales hasta cerveza. Y desde donde, no es casual, tiene fácil salida al agua.

“Siempre que salimos de viaje, llevamos las cañas”, resume Martiniano. En cualquier destino, la pesca y el camping son la mejor excusa para compartir el tiempo con amigos, en especial con el irremplazable “grupo de los jueves”, una “banda de atorrantes”, que se reúne todas las semanas hace 20 años a comer y a planear iniciativas para salir de excursión. El brazo Tristeza en el lago Nahuel Huapi, el lago Huechulafquen o la zona de El Bolsón; las lagunas de la provincia de Buenos Aires; la costa atlántica o algún río de Córdoba, todo el país es una gran tentación para Molina, un entusiasta que, como dice, “siempre está insistiendo para arrancar”.

“Yo soy el que tiene los equipos y los cuida, tiene que haber alguien que mantenga los equipos y soy yo, los lim-

pio, pero no soy un obsesivo, no le doy demasiada bola a la última tecnología”, cuenta. Ahora, en temas de navegación, la última palabra la tiene su hermano Tomás, que es arquitecto naval y “navega muy bien”, según Martiniano, que mientras tanto, está haciendo un curso de timonel a vela.

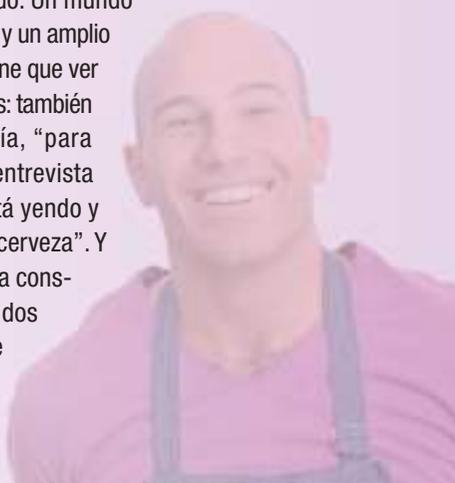
Pero, más allá del simpático y “siempre-arriba” chef de los medios, hay otro Martiniano Molina, que esta charla permite conocer: el que está preocupado por la educación pro ecología en los chicos, y participa en escuelas humildes de Quilmes en proyectos Waldorf, emprendimientos sociales para poner el énfasis en la alimentación y el cuidado del ambiente. En ese camino, también trabaja en un proyecto para el canal *Encuentro*, para difundir la importancia de la agricultura orgánica.

—¿De dónde saliste tan amante del camping?

—Viene de familia. Nos gusta salir en carpa a todos lados. Al sur, al norte, a Córdoba, o cuando viví en Europa, cada vez que podía escaparme me escapaba. Aunque en Europa hay menos chance de

Una casa de madera ecológica

Hace un año y medio, Martiniano Molina se mudó a su nueva casa, frente al río, en la costanera de Quilmes, en la provincia de Buenos Aires. Hasta aquí, nada extraño, si no fuera porque la casa la hizo completamente él, y de madera ecológica. Desde las paredes, hasta las aberturas, puso manos a la obra y con la ayuda de amigos, en un año instaló allí su mundo. Un mundo que incluye además frutales, una huerta y un amplio jardín. “Me gusta mucho todo lo que tiene que ver con las plantas”, reconoce. Pero hay más: también se armó allí una pequeña cervecería, “para nosotros”, dice. De hecho, en plena entrevista pega un grito a una amiga que se está yendo y promete hacerle ñoquis: “Yo pongo la cerveza”. Y como si fuera poco, ahora trabaja en la construcción de dos boxes, para tener allí dos caballos. Detrás de todo, un sueño: “Me gustaría hacer un emprendimiento de turismo ecológico”.



ENTREVISTA

acampar, porque está todo muy armado. Siempre nos gustó salir, desde chiquititos, y la pesca nos apasiona. Aparte somos medio del campo, tenemos un campito en Magdalena. Y siempre nos gustó la huerta, la vida al aire libre.

—**¿Cuál es tu lugar favorito para acampar?**

—Me gusta descubrir lugares, meter la carpa donde *pianta* la cabeza. Soy de los lugares agrestes y libres. El sur te da condiciones de acampe muy buenas. No elijo los campings organizados, prefiero los sitios agrestes o libres.

—**¿Qué son las salidas de pesca para vos?**

—La pesca o la salida de pesca son de relax. Nos gusta hacer cosas, ir a buscar leña, armar el fogón, el campamento. También hacer montañas para la lluvia, para protegerlas de una posible inundación. Hacemos juegos para los chicos, vamos a conocer lugares. No soy de los que ponen la hamaca paraguaya y pasamos los 15 días ahí, tirados. Llevamos la bicicleta, y también nadamos.

—**Sos “amiguero”, pero ¿alguna vez se te dio por salir solo?**

—Este año me fui en el auto, solo. Ahí dejaba el auto y me iba a *mochilear*, pasé a Chile y estuve pescando en Chile, fue una experiencia muy linda. Estuve en el Futaleufú, uno de los ríos más peligrosos que se usa para rafting, mundiales, y pesqué trucha. Y después seguí pescando en la Argentina. Fue una necesidad mía, para pensar.

—**¿La lluvia te frena, te arruina los planes?**

—La lluvia no arruina planes, al contrario, los días de lluvia son preciosos. En una salida muy linda a la Salada Grande en Madariaga, recuerdo que fuimos a pescar con los chicos, un fin de semana que éramos como 20, y llovió todo el fin de semana. Igual salimos a pescar, pusimos unas chapas e hicimos asado. Y pescamos re-bien, hicimos un cordero y el piso estaba durísimo para clavar la cruz. Y ahí ratifiqué por qué me dicen “Brutus”. Agarramos un durmiente y lo levantaba y lo tiraba sobre la cruz. Hasta que se clavó.

—**¿Cómo es compartir estos momentos con tu hija Violeta, de 7 años?**

—Me encanta salir con ella de campamento, se lo voy inculcando. Le en-

canta. Al año, nos fuimos con unas parejas amigas al brazo Tristeza del Nahuel Huapi, que está a una hora de navegación. Camping libre en un lugar virgen. Llevamos todo, no había electricidad. Estaban los ciervos tomando agua, escuchábamos los jabalíes. Inolvidable.

—**Imagino que Martiniano Molina debe llevar algunas “cositas como para cocinar” cuando sale en carpa.**

—La cocina tiene un lugar importante. Llevamos disco de arado, cruz, parrilla, cocinita pequeña, un quemador. “Los amigos de los jueves” (un grupo con los que nos juntamos hace 20 años), tomaron la posta de la pesca conmigo y también la posta de cocinar. Y todos cocinan. Y cada jueves se cocina de a dos. Así, hicimos el Club de Regatas de Quilmes, tenemos una pequeña sede, con un bote que compartimos entre todos y entre todos salimos a pescar. Somos unos 20, y aunque tengamos un nombre medio *cheto*, somos unos atorrantes importantes (*se ríe*).

—**O sea, toda salida a pescar incluye, después, cocinar.**

Un desafío

“Este año tengo ganas de entrenar para una escalada al Lanín. Hay amigos que lo hacen y me gustan ese tipo de desafíos. He hecho producciones de montaña para la tele pero nunca hice ascensos importantes.”



Martiniano Molina



—La pesca es salida en grupos, con amigos, preparar el *morfi*, me gusta hacer el fuego. Juntamos leña seca, no dañamos árboles. Nosotros pescamos y comemos pero tenemos mucha consideración de las leyes y reglas del lugar donde estemos pescando. En el sur sacamos las variedades que se pueden sacar, una o dos, una trucha y ya. Lo que dice la ley. Y lo mejor es pescar y hacer un ceviche en el lugar.

—**Escucho que hacés todo el tiempo hincapié en temas ecológicos. ¿Sos de pescar y devolver?**

—Cuando vamos a pescar, sacamos un pez y lo comemos, aunque hay gente que se enoje. Me parece más sano que se pesque y se coma el alimento cada uno, que comprar un pescado industrializado capturado por un barco que depreda... Me parece mejor generar este tipo de vínculo entre los niños y la naturaleza. Hay un paso muy corto, muchos niños no entienden. La autosustentación nos

va a dar un mundo más armónico, no tan consumista. Nosotros en Magdalena producimos pollos, y ahí desde Magdalena o Atalaya salimos a pescar. Esta posibilidad de verlo tan cercano, le da a los chicos una conciencia... Hay que ver qué les enseñamos a los niños.

—**A propósito, estás trabajando en escuelas Waldorf, en Quilmes...**

—Estoy vinculado a fundaciones que trabajan la huerta orgánica, para difundir esta mirada. Cuando uno vive la naturaleza y la disfruta, aprende mucho. Si se toma como maestra, la naturaleza te enseña mucho. La biodiversidad, los organismos vivos y cómo se van manteniendo en armonía entre sí son una enseñanza para nosotros y los niños. Trabajo en unas escuelas humildes Waldorf en el río de Quilmes, con una mirada holística del hombre, una mirada más amplia ■

Cosme Trapazzo