

CICLO DE ENTREVISTAS DE FIN DE SEMANA

MATÍAS "TUTE" LÓPEZ "Ser de Lanús para mí es un orgullo".

Por Laura Caberra (Periodista de la Secretaría de Comunicación Social)

Se define como cocinero autodidacta y entiende a la cocina como un arte que le permite expresarse. Fue ganador de la séptima temporada del programa "El Gran Premio de la Cocina", emitido por Canal 13 y escaló alto en la "temporada de campeones". "Tute" siempre demostró frente a las cámaras sus dos amores: la cocina y el barrio que lo vio crecer...Lanús.

Matías "Tute" López es un cocinero autodidacta. Cocina desde siempre y encuentra ahí una buena manera de expresarse. Tute no llegó solo a "El Gran Premio de la Cocina", llevó con él toda su historia de vida y sobre todo su identidad Lanusense, su barrio, sus amistades y el club de sus amores.

Pastas rellenas, entraña grillada con risotto de quinoa y pavlova de chocolate blanco y mango acevichado, esa fue la fórmula que lo llevó a ganar la séptima temporada del Programa televisivo y fue también su llave para participar de la "temporada de campeones", donde también logró grandes resultados. En esta nota repasamos la historia, identidad y el amor por la cocina de este orgullo lanusense que lleva al barrio a donde va.

Te conocimos en El Gran Premio de la Cocina e inmediatamente supimos que sos de Lanús porque así lo mencionaste en muchas oportunidades. Llevaste tu identidad local a la tele, ¿Qué representa para vos ser lanusense?

Ser de Lanús para mí es un orgullo. Siempre digo con mis amigos que de Lanús sale gente muy grossa porque tenemos la capacidad de resolver cosas con nada. Yo siempre digo que en Lanús aprendés a ser creativo e ingenioso. Yo vengo de una familia de clase media pero que pasó sus necesidades de chico, nunca tuve todos los gustos, entonces siempre nos tuvimos que arreglar con lo que había. Entonces digo que ser de Lanús es un poco el "lo atamos con alambre" y el ingenio nace de la necesidad. Ser de Lanús para mí es todo, Lanús es un lugar en donde la gente es distinta. Creo que en cualquier lugar del mundo siempre encontrás a alguien de Lanús, fanático de la ciudad, de sus colores, de su gente. Para mí Lanús tiene gente muy especial.

¿Cuál es el recuerdo más lindo que tenés en Lanús?

La escuela. La verdad que la escuela para mí fue muy importante, conservo a mis amigos de la escuela primaria, yo fui a la Escuela 17 (Ministro Brin y 25 de Mayo). Conservo muchos amigos de esa etapa, creo que fue una gran infancia. Salvo por algunos años en los que estuve en San Telmo, toda mi vida la viví en Lanús y Lanús es para mí lo más



importante hoy en día. Siempre me preguntan si me quiero mudar y la verdad que no me mudaría de Lanús.

Yendo un poco al mundo de la cocina, te definís como un cocinero autodidacta, ¿cómo nace ese amor por la cocina?

Arranqué de muy chico. Arranqué a cocinar en la adolescencia, me gustaba. También empecé por necesidad porque mis hermanos iban a la escuela y a veces no tenían tiempo para cocinarme, mi mamá tampoco porque trabajaba. Así que de chico empecé a cocinarme y me empezó a gustar, además estudié muchos años Bellas Artes y me gusta mucho que la cocina tiene un poco que ver con el arte, se va mezclando y tiene puntos en común...los colores, las texturas, los olores. Es una manera de expresar.

En una entrevista comentaste que dedicarte a la cocina también implicó una historia de superación para vos en un ambiente en donde considerabas que el aspecto era un obstáculo, comentaste que vos mismo lo veías así, ¿cuál era tu visión en ese momento y cómo lograste superar esa barrera?

En muchos ambientes el aspecto a veces genera esas cosas. Me parece que la sociedad a veces discrimina por el aspecto físico de la gente y te tira abajo, te juzga por el hecho de no tener la belleza hegemónica o el peso hegemónico. Yo lo superé hace rato, no me preocupa tanto. Fue una manera de demostrar a mucha gente que quienes no son hegemónicos son tan capaces como cualquiera.

¿Considerás hoy que existe ese prejuicio que en algún momento te impidió avanzar?

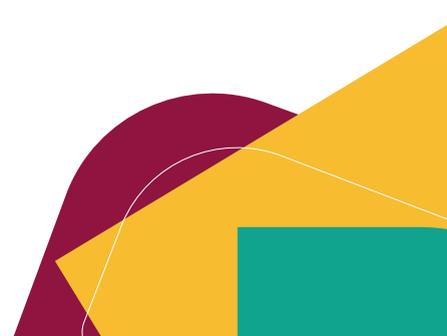
Yo creo que siempre superé todos mis miedos y demostré a la gente que me juzgaba que estaban equivocados.

El “Tute” que conoce el público es uno que va con seguridad en las recetas y que con esa firmeza logró ganar la séptima temporada de GPC y llegar lejos en la temporada de campeones, ¿cómo cambió tu vida el ingreso al programa?

Lo que cambió un poco es mi relación con la gente. Lo que más me gustó del programa es eso, el contacto con la gente. Yo fui al programa para ganar el premio, no pensaba que iba a tener la repercusión que tengo en las redes sociales, que tampoco es mucha, pero tengo bastantes seguidores de todo el país con las que tengo relación. Yo soy de las personas que responden todos los mensajes, trato de estar atento a los mensajes de la gente, a los pedidos. Creo que lo que logré es eso y la confianza. Yo estaba confiado en que iba a ganar, entré con mucha seguridad. Yo conozco mis límites y mi capacidad y me sentía muy confiado.

Con toda esta experiencia vivida y teniendo en cuenta todo eso que pensabas antes de sumergirte en esa aventura que te llevó a alcanzar una meta, ¿qué le dirías hoy a una persona que por algún motivo no se anima a avanzar sobre lo que le gusta?

Les diría que no tengan miedo, que el miedo paraliza y eso es lo peor que le puede pasar a una persona. El “no” siempre está y uno se da cuenta que a veces es más el miedo a empezar que a seguir. Cuando uno empieza a concretar algo, automáticamente todo se va dando, soy de los que piensan así. El tema es animarse, y es un paso que cuesta muchísimo. Mi consejo es que lo hagan, que no tengan miedo, hay que animarse.



PING PONG

¿Un Barrio?

Villa Obrera, me encanta.

¿Un equipo?

El Club Atlético Lanús.

¿Una pizzería?

Cerró. Se llamaba "Nuevo Horizonte" y quedaba frente a la estación Lanús. Amaba ir ahí a tomar cafecito y charlar con el mozo.

