

ENTREVISTA A NARDA LEPES

“HACE DIECIOCHO AÑOS TE DECÍA QUE SÍ, QUE ESTABA SOLA. HOY POR SUERTE SOMOS UN MONTÓN Y LOS CELEBRO A TODOS”

Florencia Pessarini

Periodista, con especialización en periodismo narrativo. Colabora en medios digitales y gráficos como Billboard, Perfil, Playboy y Cosecha Roja. Lidera actualmente el equipo digital de MTV y Comedy Central. Cursa una Maestría en Periodismo Narrativo en UNSAM.

En 2020, Narda Lepes fue elegida como la “Mejor Chef Femenina” de Latinoamérica por *The World’s Best 50 Restaurants*. Pero esa sería la peor forma de empezar a hablar de ella: el galardón que propulsa cocineros de todo el mundo a la cumbre de su carrera llega un poco tarde en su caso. Hace más de veinte años que Narda trabaja alrededor de la alimentación, involucrándose en cada una de sus verticales. Involucrarse para ella no es leer al respecto: implica estar, ver, hacer. Militarlo como consecuencia inevitable. Su complejidad es difícil de encontrar en la escena, pero ella no se hace cargo: “hace dieciocho años te digo que sí, que estaba sola. Hoy por suerte somos un montón y los celebro a todos”. Masticar, la feria gastronómica más conocida del país, es tan solo una de las caras elegantes de A.C.E.L.G.A (Asociación de Cocineros y Empresarios Ligados a la Gastronomía Argentina). Desde allí, Narda promueve, junto a 50 socios, el reencontrarse con productos de calidad de nuestra tierra.

▪ **¿Es malo comer vegetales congelados?**

El congelado no es el problema. El consumo es mínimo porque es caro; es un problema de *white rich people*. Además, no es malo porque quiere decir que agarraste el vegetal en su mejor momento y lo consumiste de una manera lógica. El problema es lo que dejás de comer en fresco porque te lo borran del mapa. ¿Por qué hay tomates en agosto? ¿Por qué los comemos todo el tiempo? Porque una vez que logran producir semillas que aguantan en cámara todo el año, que dan tomates que son como de cuero por fuera, que los pueden transportar sin que se pudran... te los quieren meter por todos lados. Porque rinde más. Nos reeducaron para dejar de comer lo que cuesta más trabajo producir. Lo que hacemos desde A.C.E.L.G.A es visibilizar lo que hay en la estación para que comas algo rico. Y para que comas vegetales.



▪ **¿Cómo podemos acortar la brecha entre productores y consumidores?**

Yo me abastezco de productores de distintos lugares, sobre todo pequeños y medianos. Y también con algunos intermediarios. Porque si los sacamos a todos del medio, ese productor no crece. Si yo al que está trabajando la tierra le pido tres kilos, otro le pide 3 kilos... ¿en qué momento el tipo tiene tiempo para hacer crecer su negocio? Si además está atendiendo el teléfono, llevando los vegetales a Retiro o contratando un flete para que te llegue. Es un delirio. Entonces nosotros hacemos compra colectiva: una compra grande que llega a Narda Comedor o a otro lugar y nos organizamos para buscarlo por ahí.

▪ **Es muy interesante lo que planteás sobre los intermediarios...**

Se trata de cambiar la escala. Porque yo me puedo ir al medio del monte en Jujuy, ¿pero cuántas bananas le puedo comprar a esa persona? Muchos están acostumbrados a que venga alguien con un camión y les diga: esto lo dejo, esto te lo compro y te lo pago tanto, y te jodés. Pero si hay un tipo que fue al Norte, recorrió, buscó productos de calidad y los compró a un buen precio, hay que darle lugar.

Y a veces es gente del Mercado Central la que empieza a hacer las cosas de una manera diferente.

▪ **¿Los bolsones orgánicos nos aseguran algo?**

Primero que la mayoría de los bolsones no son orgánicos, son agroecológicos. Porque no hay un certificado orgánico nacional. Es uno internacional que sale carísimo y es para exportar. Pero más allá de eso, muchas

veces los que te venden el bolsón tampoco producen, son intermediarios. Y pueden ser espectaculares, porque hay muchos que lo son, pero hay otros que más o menos.

▪ **Pero vos tenés acceso a muchísima información porque dedicaste tu carrera a eso. ¿Cómo hacemos nosotros?**

Preguntando. ¿Esto de dónde viene? Hay que ver quiénes son los intermediarios justos y laburar con ellos. Saber con cuánto se quedan. Podés ir a ver los lugares también. Es un lindo paseo. Pero tampoco es para volverse loco, en definitiva sigue siendo un nicho. Comprale al bolsón, está bien. Pero somos un país que tiene verdulerías, las tenemos que cuidar. Hay muchos países que ya no tienen verdulerías y los supermercados centralizan todo. Acá cada seis cuadras te encontrás una verdulería. No es común en el mundo.

▪ **Sí, pero eso no te asegura comercio justo.**

El bolsón orgánico tampoco te lo asegura. Por eso digo, comé más verduras y después vemos lo otro. Hacete un omelette de zapallitos en vez de comerte un paquete. Empecemos por lo básico. Y pensemos en grandes escalas.

▪ **Entonces la idea de la huerta propia queda descartada.**

Es una mierda tener tu propia huerta. Es un laburo imposible. Te tiene que gustar mucho, porque es agotador. Empezá por tener un poroto en tu alacena. Sería muy fácil para mí decir: todos deberíamos producir nuestros propios vegetales. Te hablo de glifosato, te asusto con todo y no podés hacer nada, salvo que tengas mucha plata y tiempo.

Creo que deberíamos comer el 10 % de la carne que comemos. En mi casa prácticamente no se come. No puedo decir que soy vegetariana, pero fui reduciendo la cantidad de animal a lo mínimo posible.

■ Eso demuestra tus habilidades de comunicación...

Es ver las consecuencias de lo que decís. ¿Cuánta información tiene el que va a recibir esta? No podés hacerla multiplicar, si todavía no suma. Yo trato de evitar la política del miedo. Sería muy fácil escribir un libro que te asuste. Que entres en pánico y que digas: no puedo comer nada. Y te transformes en alguien que chupa jugo de semillas. No va por ahí. Porque es un nicho el que se indigna con eso. Entonces tenés que despejar a ese 3% y al 3% que te quiere meter los *ultraprocesados* a toda costa. Tenés que hablarle al 94% del medio. De otra forma no cambia la escala.

Narda Lepes es mucho más que una buena jefa de cocina. El premio de Mejor Chef Femenina de Latinoamérica podría haberlo recibido hace 23 años, cuando tenía el restaurante más canchero de Cañitas: una propuesta asiática “mezclada con algo”. Algo así como lo que hoy está por todos lados, pero en el 98. “Iban artistas, productores, publicistas. Pero en ese momento solo sabíamos hacer que la comida fuera rica, que el lugar fuera lindo y que estuviera lleno de gente”. Que es un montón, pienso. “Pero no era suficiente para que fuera un negocio”. La crisis del 2000 cerró momentáneamente la etapa de los restaurantes y abrió la de la televisión para Narda. Durante esos años, aprovechó para viajar y aprender. Con el boom de las redes sociales se fue convirtiendo en una formadora de opinión con algo importante para decir.

Ahora además de varios proyectos de diversas índoles a la vez (“me pasa que a algunos les pongo una cucharadita cada tanto y tardan mucho en salir; otros son *pum pum pum*”), tiene tres locales que giran en torno al mismo concepto: Comedor, Comedor Diario y Diario Café, un local enfocado en lo dulce, nacido como un *pop-up* pandémico, que tiene la capacidad de adaptarse constantemente. Comedor Diario es autoexplicativo: si vivís cerca, podés ir todos los días y comer un plato balanceado: un grano, una

legumbre, varios vegetales y una proteína: de tierra, de mar o vegetariana. “A la gente le resuelve que ya venga el plato *seteado*, pero también le gusta la sensación de elegir. Entonces eligen la proteína. Todo el resto son cosas que te van a hacer sentir bien y que están buenísimas”.

Pero el original es Comedor y es el que menos debería llamarse así. Podríamos decir que es el más *fancy*: disfrazado de diurno, relajado en su blanco total, funciona muy bien de noche, gracias al menú audaz y la iluminación tenue. Pero lo más importante: está planteado con una visión cultivada durante más de diez años. Desde los 25 centímetros entre los hornos y las heladeras, para que no apoyen a las mujeres de la cocina, hasta una batea integrada al salón para lavarte las manos apenas llegás.

Es que Narda tiene ciertos temas que le vinieron bárbaro durante la pandemia. “La gente al principio se quejaba de que los cubiertos y las copas no estuvieran en la mesa. A mí nunca me gustó eso. Menos en lugares donde hay mucha gente hablando”. Frunce la nariz y bastante la boca. “No me gusta. En el baño de Comedor no tenés que tocar la canilla, la activás con los pies. Además, todo tiene rueditas para limpiar bien”. Y eso facilitó que en marzo 2020 guardaran todas las mesas y la vajilla en el fondo, y dividieran el equipo en dos. Adelante: los que empaquetan y entregan. La cocina bien atrás. “Hay decisiones que tomamos en ese momento sin saber que hoy nos harían la vida más sencilla”.

■ ¿Cuáles creés que fueron los factores decisivos en la supervivencia de ciertos establecimientos?

Ser ligero de pies: poder tomar decisiones con velocidad y tener la capacidad de adaptarse.

Yo a mi equipo le digo que todo es modo “esta semana”. El *packaging* para el *delivery* ya lo cambiamos por lo menos tres veces. Las cuentas no cerraban, el balance ecológico-funcional tampoco. Tuvimos que buscar un equilibrio: que no fuera algo con lo que yo no puedo -tipo el polipropileno; no puedo; con el polipropileno no puedo- y que no se chorreará todo. Pero no mandamos a hacer un millón de envases con el logo. Esos son errores que nos salvamos de cometer: no mandamos a hacer un millón de envases con el logo. Hay lugares que hace cincuenta años hacen lo mismo y fue muy difícil para ellos cambiar. Yo cuando hablaba con proveedores, les decía: es el momento de que empieces a hacer cosas que antes no hacías. No sé, atendí el teléfono y vendele a la gente que te quiere comprar. Y también la *geolocalización* fue clave: nosotros teníamos la plaza en frente y eso nos hizo zafar. El del microcentro no tenía forma de sobrevivir.

■ Has contado en otras entrevistas cómo el abuso a las mujeres es moneda corriente en los restaurantes,

y cómo se las desprestigia y se las invisibiliza en las cocinas. En tu carrera, ¿te han criticado cosas que jamás le criticarían a un hombre?

Mil veces. Yo soy una persona que no tiene una dulzura natural para hablar. A veces puedo quedar como arrogante o soberbia. Pero si yo te digo que sé cómo son las cosas es porque lo vi. Trabajé para la industria años, trabajé para lo de los sabores y olores, fui a las plantas de todo (se acerca a la cámara como si me estuviera contando un secreto). No me gusta quedar como una boluda. Entonces, ¿qué querés? ¿que te hable con duda? Si sé de lo que estoy hablando. Otra cosa que pasa mucho es que decís algo y no te dan bola. Después un varón dice lo mismo y le aplauden el culo. Eso es sistemático. En un momento yo era un pibe más y me gustaba. Me dejaban entrar al club de Toby. Hasta que me empezó a molestar: no, no soy un pibe más.

▪ **Me mataste con el club de Toby.**

Era de Mi Pequeña Lulú. Te tiré una re vieja, eso es de mi mamá.

▪ **Has dicho que tu mamá fue una feminista. ¿Qué era ser feminista en ese momento?**

Ella me tuvo en el 72, era una hippie rockera. Tuvo varias parejas pero nunca fue “la esposa de”. Por ejemplo, no había una foto de su casamiento en mi casa. No estaba ese mandato *susanista*. Por eso creo que nunca me casé, aunque estoy en pareja hace catorce años. Me demostró que lo que hagas no depende de tener un hombre al lado.

▪ **¿Qué le dirías a una mujer emprendedora?**

Aprendí financieramente qué es tuyo, qué es de tu marido. No podés creer lo que el chabón te dice. Financieramente a veces nos negamos. Entonces, si no sabés de plata... vienen los problemas. Andá y hacé los putos trámites. Es una mierda, pero lo tenés que hacer. Es un embole, no es ciencia nuclear. Los que hablan de números a veces se saltean palabras. Es cuestión de preguntar para entender y de que te hablen claro. Si no tenés educación financiera, ¿cómo te vas a independizar? Te apichonás y decís que sí a un montón de cosas.

▪ **¿Qué nuevos proyectos estás emprendiendo ahora?**

Me gustaría hacer un dibujo animado enfocado en alimentación. Estoy viendo quién hace eso acá, cómo se hace, cuánto sale. Un huevo, sale, te lo digo. Pero cuando está bien hecho, funciona. Y creo que hay cosas que los niños están recontra listos para escuchar y para entender. Si les decís dónde mirar, los pibes lo ven. Es hora de que se aviven, porque los están cagando. Eso que te están dando, ¿te gusta o te engañaron para que te gustara?

En el ranking de obesidad infantil en niños menores de cinco años, Argentina ocupa el primer puesto. Se lo robamos a México, luego de que los efectos positivos de la Ley de Etiquetados de Alimentos mexicana comenzaran a evidenciarse. A nivel local, Narda Lepes es una de las principales propulsoras de esta ley, que tiene características similares: exige una etiqueta de advertencia en aquellos productos envasados que excedan los valores establecidos de grasa, sodio y azúcares, o contengan edulcorantes, y pone un límite a la publicidad infantil. En octubre de 2020, la Ley de Etiquetado de Alimentos obtuvo media sanción en el Senado, con 64 votos afirmativos y 3 negativos. Desde entonces, se encuentra cajoneada en Diputados.

▪ **¿Hay algo que se pueda hacer contra el lobby de la industria alimentaria?**

Cuando salió del Senado estaban todos chochos. Y ahí el lobby se mete. Es muy fácil activar los botones de la indignación, pero como en esto estaban todos de acuerdo, no le sirve a nadie. Los *ultraprocesados* tienen la misma publicidad que la grieta. Es lobby. Es la salud de nuestros niños contra intereses. Si no sale, es porque los intereses ganaron por sobre la salud de generaciones futuras. ¿Qué se puede hacer? No dejar que se olvide. Y anotarse los nombres de los senadores que votan en contra. Como con la Ley de Interrupción Voluntaria del Embarazo. Los tengo a todos anotados en la lista negra de Narda.

▪ **¿Creés que indefectiblemente deberíamos dejar de comer carne?**

Creo que deberíamos comer el 10 % de la carne que comemos. En mi casa prácticamente no se come. No puedo decir que soy vegetariana, pero fui reduciendo la cantidad de animal a lo mínimo posible. Pero decir “el mundo se tiene que hacer vegetariano” para que el carnívoro diga, no me jodan, no sirve de nada.

▪ **Dispara los botones de la indignación.**

Entiendo a los vegetarianos y veganos que lo hacen por cuestiones éticas. Es *YouTube*. A nosotros nos mentían en la cara cuando éramos chicos. Hoy van, buscan cómo se hace y nos miran diciendo: ¿qué garcha hicieron? ¿Qué es esto? Nuestra generación está acostumbrada a mirar para otro lado, pero es un sistema que está mal. El problema es que las casillas “vegano”, “vegetariano”, “carnívoro” terminan creando nichos. Y ahora hay un montón de productos de mierda, veganos. No son saludables, pero son veganos. Entonces, ¿qué tenemos que hacer todos? Comer mucha menos carne. Muchísima menos. Y cambiar el sistema de producción. ¿Pero qué querés Narda? La paz en el mundo, que haya trenes... Un montón de cosas quiero. ■