



Mostrador Santa Teresita

Fernando Trocca

Platos frescos, sencillos y sorprendentes.

Fernando prepara el tipo de comidas que querría comer cada día de mi vida. Platos frescos, simples, sorprendentes, lindos, saludables pero indulgentes. La cocina de Santa Teresita tiene un espíritu silvestre. Parece fluir natural y prolíficamente. Es desestructurada, joven y tiene influencias de todo el mundo.

Ximena Sáenz

Santa Teresita es amistad y camaradería, es equipo y profesionalismo, es producto uruguayo y comida muy rica, es buen gusto y estilo, hogar y tranquilidad: es la casa de familia. Es Fernando Trocca, sin duda. **Guido Tassi**

Trocca cocina con cariño, mezclando talento y orgullo por sus raíces rioplatenses. Cocina con el amor de un cocinero viajado por el mundo, y de sus recuerdos culinarios nacen platos sencillos y deliciosos, que el esteta se ocupa de magnificar gracias a productos de excelencia. **Cristophe Krywonis**

Mostrador Santa Teresita es el reflejo de la felicidad que siente Fernando al cocinar. Todo es simple, fresco, al paso y a la vez único y sin pretensiones. Tiene la magia de quien hace las cosas con pasión y naturalidad. Santa Teresita es esencialmente Trocca. **La Gunda, Claudia Fontán**

Fecha de publicación:
01/11/2018

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Aniela Vanoni

Email: aniela.vanoni@eplaneta.com.ar

Nombre: Ariel Benítez

Email: ahbenitez@eplaneta.com.ar

Nombre: Santiago Satz

Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Fernando Trocca

Nació en Buenos Aires, en 1966. Se enamoró de la cocina mirando a su abuela, Serafina, mientras preparaba los platos que él y sus hermanos pedían. Se formó con el Gato Dumas, Francis Malmann; viajó por Europa y se dio el gusto de aprender de algunos de sus ídolos. Abrió su primer y mítico restaurante Llers, y luego se radicó en Nueva York para ser jefe de cocina de Vandam.

De regreso a Buenos Aires, fundó su restaurante emblema, Sucre, en donde ofrece desde hace dos décadas lo más representativo de su cocina: casera, personal, con rasgos internacionales. En el 2018 inauguró Orilla, enfocado en la carne de pastura. En noviembre de 2019 se sumó Orilla Miami, en la zona de South Beach. En julio de 2021, la gran apuesta: desembarcó nuevamente en Londres, esta vez con Sucre London, que inmediatamente se transformó en uno de los favoritos de la ciudad.

Durante los veranos, Trocca se escapa a su refugio a la orilla del mar: Mostrador Santa Teresita, un restaurante de temporada en José Ignacio, Uruguay, donde todo está a la vista. Allí pasa su tiempo entre la cocina, el salón, la playa y el encuentro con sus amigos.

Tuvo varios programas de televisión. Uno de los más inolvidables, *Château Brascó*, con Miguel Brascó, el genial periodista, artista y escritor.

Querido por sus pares, reconocido por ser un cultor de los ingredientes nacionales y por reinterpretar clásicos de la cocina argentina con su sello propio, publicó *Fernando Trocca, Cocinero*, que resume treinta años de su trabajo y *Mostrador Santa Teresita*. Este es su tercer libro de cocina.