



El cocinero Dante Liporace, fue declarado Personalidad Destacada de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el ámbito de la Cultura durante un acto en el Salón Montevideo de la Legislatura porteña.

La diputada Carolina Estebarena, autora de la iniciativa, explicó que “la gastronomía es una manifestación de la cultura” y también la elaboración de platos es “un arte” y este chef “tiene virtudes que lo hacen sobresaliente” ya que “ha logrado innovaciones en el asado y la pizza”, al renovar la cocina argentina y así favorecer el turismo.

El crítico gastronómico Pietro Sorba afirmó que Liporace “es uno de los pocos cocineros que supo materializar, elaborar la cocina moderna porteña”, ya que “tomó las recetas tradicionales para transformarlas en algo contemporáneo, sin perder su respeto”.

Liporace estudió cocina en el colegio del Gato Dumas, se perfeccionó en Europa y se convirtió en un exitoso chef a nivel internacional. Cuando regresó al país en 2009 abrió el restaurante "Moreno" en el barrio de San Telmo y en 2010 "Tarquino", que lo hizo conocido y valorado. Y desde diciembre de 2015 es el chef para autoridades y empleados de la Casa Rosada.

Su colega Leonard Caffarena afirmó que su destacado amigo ejerce “uno de los oficios más viejos del mundo” y “es un embajador cultural”. Explicó que “la gastronomía es la quinta razón por la cual la gente viaja en el mundo” y la Argentina tenía “su único producto estrella, la carne de vaca” la cual supo Liporace transformar en algo más que “carbón y fuego que solo se le hace quemazón”

Liporace, luego de recibir la distinción recordó que “cuando me fui de Bahía Blanca, solo quería cocinar” y “la carrera se fue dando y llegué a un lugar donde nunca pensé”. Recordó que trabajó en “el restaurante más importante del mundo, pero decidí volver”. Destacó “el salto” que significó su segundo establecimiento, Taquirno, donde supo “sacar la carne de la parrilla y llevarla a alta cocina”.