

CHEF PRIVADA

Un día
conmigo
en tu
cocina



LUCÍA SCARPA



CHEF PRIVADA

Un día
conmigo
en tu
cocina



LUCÍA SCARPA







Tras abrir con éxito un restaurante en Mallorca, Lulu regresó a la Argentina para consolidar un camino propio. Trabajó en hoteles y restaurantes, y creó su propio *catering*, hasta recibir un llamado que lo cambiaría todo: uno de los músicos más importantes del país quería contratarla para preparar todas sus comidas.

Hoy, consolidada como la chef privada elegida por las personalidades más reconocidas, su enfoque no se basa solo en la técnica, sino en la sensibilidad y la capacidad de adaptarse a quien se sienta a la mesa. Así conquistó a los miles de seguidores que siguen su día a día en la cocina.

Este libro es una invitación a vivir la experiencia de tener a una chef profesional en tu propia cocina, elevando los platos de todos los días con un toque de sofisticación. Entre estas páginas vas a encontrar el secreto para lograr un lomo o un pollo al horno perfectos, además de su mirada personal sobre clásicos como tortillas, tartas, ensaladas y empanadas, entre otros. Para el momento dulce, Lulu comparte sus mejores recetas de *cookies*, budines y tortas, demostrando que la cocina es, ante todo, un acto de escucha y generosidad.

Acompañá a Lulu a pasar un día en tu cocina y convertí tu mesa en una de cinco estrellas.

LUCÍA SCARPA

Nació en Buenos Aires. Se formó en el Instituto Argentino de Gastronomía, donde consolidó su pasión por la cocina y desarrolló el estilo que hoy la distingue.

En 2015 creó Dolce Lulu Catering, su propio servicio de *catering*, proyecto que lideró hasta 2023 y con el que llevó su impronta a muchos eventos. En 2019, con tan solo 19 años, dio un gran paso en su carrera al abrir el restaurante El Jardín de la Coquette, en Mallorca, una propuesta que combinó elegancia, frescura y una marcada identidad personal.

Actualmente se desempeña como chef privada y comparte en sus redes sociales el día a día de su trabajo, recetas y experiencias, acercando el mundo de la cocina profesional a miles de personas.

CHEF

PRIVADA

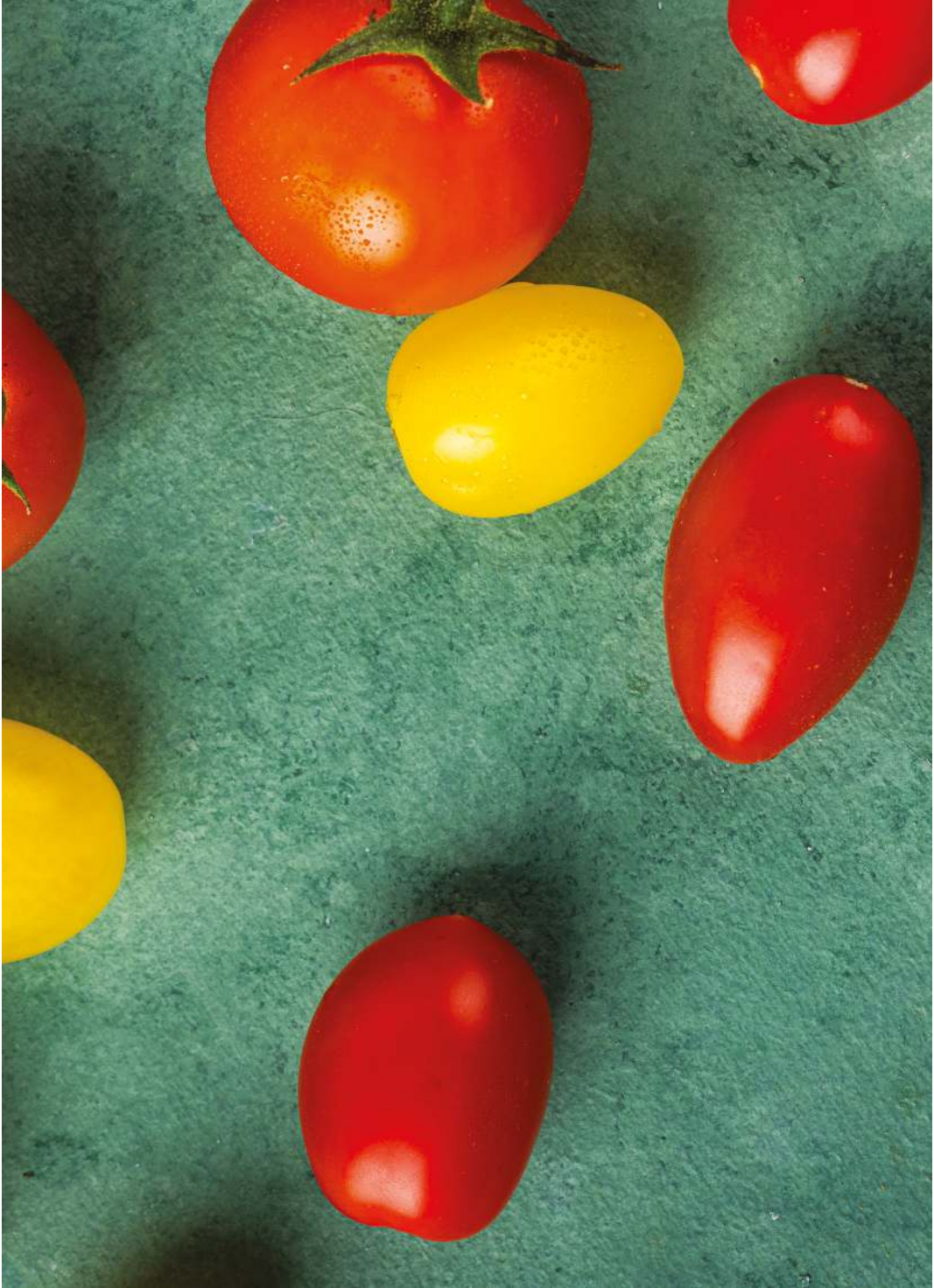
Un día
conmigo
o
en tu
cocina

LUCIA SCARPA







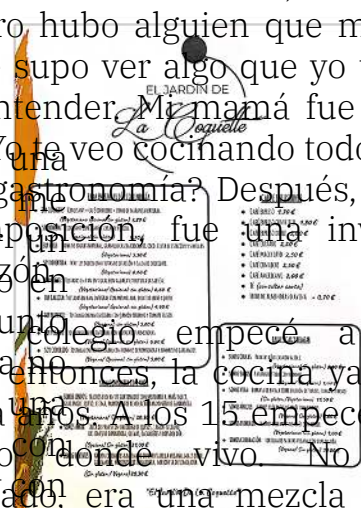




INTRODUCCIÓN

Hay historias que no empiezan con una gran decisión, sino con una intuición. La mía empezó mucho antes de estudiar gastronomía, incluso antes de saber que la cocina podía ser un camino profesional. Empezó en casa, cocinando casi sin darme cuenta, poniendo amor en cada plato como si fuera algo natural, cotidiano, inevitable.

Durante mucho tiempo creí que iba a estudiar arquitectura. Me gustaba la idea de crear, de diseñar, de imaginar espacios. Pero hubo alguien que me conocía mejor que nadie y que supo ver algo que yo todavía no había terminado de entender. Mi mamá fue quien me dijo, casi sin vueltas: "Yo te veo cocinando todos los días. A los 19 años te hago una oferta: ¿Por qué no estudias gastronomía? Después, si quieres, cambio la vida. Abriré un restaurante desde cero en Mallorca, España, y tú me acompañas. Si no quieres, me quedo con mi mamá. Mallorca no es cualquier lugar. Es una isla con identidad, con tortas en el barrio, con emprendimiento pensado, un público exigente y una necesidad y pasión. Cocinaba, ofrecía, aprendía. Aprendía del señor, del tiempo, de los gustos de los clientes. Aprendía sin saber que estaba construyendo algo mucho más grande, aprendiendo a los golpes. Fue un proceso intenso, desafiante y profundamente formador.



El restaurante fue un éxito. Cinco estrellas en Google Maps, cinco estrellas en TripAdvisor. Pero más allá de las calificaciones, fue la confirmación de algo: estaba donde tenía que estar. Cada error se transformaba en aprendizaje, cada servicio en experiencia, cada cliente en una devolución que me hacía crecer. Entendí que la cocina no es solo técnica, es sensibilidad, escucha y adaptación constante.

Al año siguiente no pude volver. La pandemia lo cambió todo. Me contagié COVID-19 de forma bastante fuerte y tuve que perder pasajes, planes y proyectos. Fue un freno abrupto, de esos que te obligan a parar y replantearte cosas. Recién en 2022 pude regresar a Mallorca. El restaurante volvió a funcionar bien, el trabajo estaba, las oportunidades también. Pero algo dentro de mí empezó a pedir otra cosa.

Mi vida, mi cabeza y mi corazón necesitaban estar en la Argentina. Por mi pareja, por mi familia, por las personas que me rodeaban. Soy una persona muy apegada, y entendí que el éxito profesional no tiene sentido si no está alineado con la vida que una quiere construir. Así que decidí asentarme acá.

Seguí trabajando en gastronomía. Pasé por hoteles, restaurantes, caterings. Gané experiencia, sumé herramientas, conocí distintos ritmos y formas de trabajar. Pero había algo que siempre me tiraba más: trabajar conmigo misma. Tener autonomía, decidir, crear sin intermediarios. Así fue como seguí desarrollando mi catering.

Empecé a vender viandas saludables para personas que se las llevaban al trabajo, para chicos que las llevaban al colegio. Comida real, pensada, rica y práctica. Sin promesas mágicas, pero con conciencia. Cocinar para el día a día, para sostener rutinas, para acompañar vidas reales.

Y como suele pasar, cuando uno hace las cosas con honestidad, las oportunidades aparecen donde menos las esperás. Un día me contactó un músico muy conocido. Empecé vendiéndole viandas como a cualquier otro cliente, con el mismo menú y el mismo cuidado. Hasta que un día surgió algo distinto: él tenía que terminar su tercer disco y necesitaban una chef

privada. Era de un día para el otro. Me llamaron y dije que sí.

Así, sin demasiada planificación, empecé una experiencia completamente nueva. Iba una vez por día y les hacía el desayuno, el almuerzo, la merienda y la cena para él y todo su equipo. Me quedaba alrededor de seis horas, organizaba las compras, pensaba los menús y volvía al día siguiente para empezar de nuevo. Fue intenso, exigente y fascinante. Entendí otra dimensión de la cocina: la del acompañamiento creativo, la de sostener procesos, la de estar presente sin invadir.

En medio de todo eso subí un TikTok contando la experiencia de cocinar para un músico famoso, sin decir nombres ni dar detalles. No esperaba nada, pero el video se viralizó. A partir de ahí, todo se aceleró. Me contactó un jugador profesional de fútbol de Boca. Después otro. Y otro más. Músicos, artistas de otros países, jugadores de la selección. Personas con vidas expuestas, agendas exigentes y una necesidad en común: comer bien, sentirse cuidados, confiar.

Ahí entendí algo clave: más allá de quién se sienta a la mesa, la esencia es siempre la misma. Cocinar es un acto de cuidado. Es poner atención, respeto y amor en algo tan cotidiano como comer. No importa si es una vianda para llevar al trabajo, una comida para un equipo creativo o una cena íntima en casa.





Dirección editorial: María Florencia Cambariere

Edición: Teodora Scoufalos

Coordinación gráfica: Leticia Lepera

Fotografía: Sebastián Pani

Food styling: Loli Braga Menéndez

Asistencia general: Chiara Scarpa

Corrección: Gisela Miliani

Diseño: Cecilia Aranda

Conversión a formato digital: Estudio eBook

© 2026 Lucía Scarpa

© 2026 VR Editoras S.A. • www.vreditoras.com

Todos los derechos reservados. Prohibidos, dentro de los límites establecidos por la ley, la reproducción total o parcial de esta obra, el almacenamiento o transmisión por medios electrónicos o mecánicos, las fotocopias o cualquier otra forma de cesión de esta, sin previa autorización escrita de las editoras.

Argentina: Florida 833, piso 2, of. 203 (C1005AAQ) Buenos

Aires

Tel.: (54-11) 5352-9444

e-mail: editorial@vreditoras.com

México: Dakota 274, colonia Nápoles - C.P. 03810

Del Benito Juárez, Ciudad de México

Scarpa, Lucía
Tel.: (52-55) 5220-6620 • 01800-543-4995

Cheer privada - un día conmigo en tu cocina / Lucía
e-mail: editoras@vreditoras.com.mx

Sebastián Pani. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de

Buenos Aires VR, 2026.

Libro digital, EPUB

Mayo de 2026
Material Digital: descarga y online

ISBN 978-631-300-731-8

1. Cocina. I. Pani, Sebastián, fot. II. Título.

CDD 641.5


  Conócenos mejor en:
www.vreditoras.com

/VReditoras
/VReditoras
/VR.Editoras