

ollas **cocina federal****Todos al Sur.**

Gustavo Lena, los Petersen, Rapretti y Silvia Valdemoros.

en el restaurante Bella Italia, de Gustavo Lena. Estuvieron allí los chefs que van a dar clases magistrales en esta nueva edición: Roberto y Christian Petersen, Silvia Valdemoros, Joaquín Grimaldi, Gustavo Lena y Pablo Soto. Y Herman Müller, Secretario de Turismo y Deporte de Puerto Madryn, habló de la importancia de instalar Madryn al Plato en el calendario turístico nacional, porque es un momento excepcional para probar productos como los langostinos FYRSA, los cristales de Sal de Aquí, el alga wakame, el merkén, bivalvos patagónicos, cordero de la Península, hongos sureños, truchas de Lago Muster, torta galesa, mermeladas Fupentz, té con pastelería artesanal, cervezas artesanales y quesos regionales.

También habrá una cata guiada de vinos de la Bodega Zuccardi, sponsor del evento, en el Náutico Bistró de Mar.

Además se podrá asistir a las clases del chef catalán Joan Coll, del pastelero Joaquín Grimaldi y del chef neuquino Mauricio Couly, experto en quesos. No faltarán la feria de productos y degustaciones. El domingo 12, los chefs invitados y la agrupación de cocineros CHUCARO cocinarán un plato solidario para donar lo recaudado a una institución benéfica de la ciudad. Además, entre el 3 de julio y el 9 de agosto, habrá un circuito gastronómico con decenas de restaurantes que ofrecerán un menú "Madryn al Plato" a precio promocional. Ideal para disfrutar en las vacaciones de invierno. Más info: www.madryn.travel

AGENDA
Día del Padre

- **Fiff Almacén:** Almuerzo del 21, para papá una copa de malbec y para la mesa una tabla de quesos, berenjenas en escabeche y aceitunas marinadas. Ñoquis con pulpo o con hongos, \$129. Gorriti 4812, tel. 2072-4295.
- **Viandas de la Olla** tiene su propuesta "Festejando a papa" con 4 opciones. Desde \$400. viandasdelaolla@gmail.com
- **Café Martínez:** kit con espumador de leche, molinillo para cappuccino y café tipo italiano, \$899. www.cafemartinez.com
- **El Faro** (hotel Hilton) Brunch. Kid's Corner con animadores. \$520, niños de 4 a 10 años pagan el 50%, menores de 4 sin cargo. elfaro@hilton.com
- **Verydeli**, tienda online de alimentos naturales, ofrece tres propuestas de picadas desde \$520. www.verydeli.com.ar
- **Cardinale** (Sheraton Buenos Aires) buffet y animación para los más chicos. \$390 y menores de 3 sin cargo. Hasta 10 años \$190. Reservar: 4318 9264.
- **Sheraton Libertador**, en Maximilian Bar & Restaurante: almuerzo de tres pasos y regalo para todos los papás. \$375. Menores de 12, \$185. Menores de 4, sin cargo. Con reserva previa: 4321 0000.

Próxima parada: Puerto Madryn

DEL 3 AL 12 DE JULIO, GRAN FESTIVAL DE COCINA CON PRODUCTOS Y COCINEROS DE CHUBUT. TAMBIEN CHEFS INVITADOS Y RESTAURANTES CON PROMOCIONES.

La costa patagónica empieza a convocar a los turistas porque las ballenas ya muestran sus colas. Pero como no sólo de fotos vive el hombre, Madryn se prepara para darle a probar todo lo que ofrece la región. En la semana del 3 al 12 de julio se realiza la 8° edición de Madryn al Plato, un festival de cocina que ya tiene su historia. Cocineros de Chubut ya estuvieron anunciando

todo lo que se viene, bajo la dirección de Gustavo Rapretti, asesor gastronómico del evento. Cuando la Patagonia quiere mostrarse al plato, la promesa incluye langostinos, cordero, almejas, navajas, frutos rojos y otros productos regionales. Cada vez que puede, Rapretti trae esos sabores a Buenos Aires, para dar a conocer la calidad de aquellas costas. Y así como suele estar presente en la feria Cami-

nos y Sabores, no pierde la oportunidad de presentarlos en restaurantes porteños que se ofrecen a compartir el festín. "Es un honor poder traer los productos de Puerto Madryn a Buenos Aires, para que los conozcan y los disfruten. Son materias primas y elaborados de pequeños productores o de empresas nacidas y consolidadas en nuestra ciudad", explicó Rapretti en la presentación del festival que se hizo