

SAZÓN *de la* PENÍNSULA

por CRISTINA GOTO
fotos de RAMIRO GONZÁLEZ

40

-

Gustavo Rapretti es un pampeano afincado en Puerto Madryn. En la Universidad de Trelew se recibió de químico biológico y químico bioquímico, después de estudiar cinco años Veterinaria en General Pico. Con el tiempo, abandonó todo por la cocina y vino a Buenos Aires a estudiar en el IAG, con Ariel Rodríguez Palacios. Ya tenía 27 años, aunque cocinaba en su casa y para los amigos desde los 11. Mientras estudiaba trabajó con el catalán Joan Coll, con quien aprendió los avatares del servicio y la práctica culinaria. Dolli Irigoyen es su madrina profesional, pero fue Tom Wise, el gurú del marketing, quien le mostró el camino que hoy lo distingue entre sus pares, cuando le dijo: “la gente que viene a Puerto Madryn busca el sabor y la sazón de su cocina”. A partir de ese momento, Rapretti se concentró en los ingredientes del terroir, sus virtudes y características: langostinos, almejas, pescados,

corderos, liebres, alga wakame, merkén, sales marinas, etc.; ahora diseña una cocina de autor y de producto plena de sensibilidad y saber. Es también el líder de Madryn al plato, evento que reúne a los cocineros de la Patagonia con profesionales invitados del resto del país: a lo largo de un mes todos los restaurantes de la ciudad ofrecen un plato creado para la ocasión, y los productores de Chubut y Río Negro hacen su feria. Para aquella idea trabaja también con sus colegas de la provincia dentro del grupo ChuCARO (Chubut Cocina Argentina de Origen), con el fin de profundizar conocimientos y acciones que muestren la esencia de esta gastronomía y de sus hacedores. En el verano abrió su nuevo restaurante, En mis fuegos, a una cuadra de la playa del Golfo Nuevo, en Puerto Madryn. Aquí están algunos de sus platos.



LANGOSTINOS, SALICORNIAS,
ALGA WAKAME, ALIÑO DE
PIMENTÓN Y CRISTALES DE SAL
[entrada]

Revuelto con el producto insigne del Chubut: el langostino. Lo marina con ajo, cáscara de limón y oliva.

Luego lo dora en la plancha, un minuto de cada lado. Añade alga wakame jono, salicornias y huevos; los revuelve babé. Monta el revuelto sobre el pan tostado y lo sazona.





PESCA BLANCA, SALICORNIAS
Y PASTA FRESCA DE WAKAME,
RÚCULA, ALBAHACA, PIMIENTO
VERDE CON PESTO, SAL DE MAR
[principal 1]

Deliciosa composición de pesca
grillé sustanciosa de los golfos de
la Patagonia (símil salmón blanco)
y pasta fresca (harina, polvo de la
revitalizante alga wakame, rúcula,
albahaca y pimiento), cocida aparte
y servida al dente con tomates che-
rry secos y limones grillados.