

Argentina - Provincia de Chubut
Madryn al Plato presentó su 8° edición en Buenos Aires

Jueves 11 de Junio de 2015



Check-in 

Check-out 

Habitación 

[Buscar hotel](#)

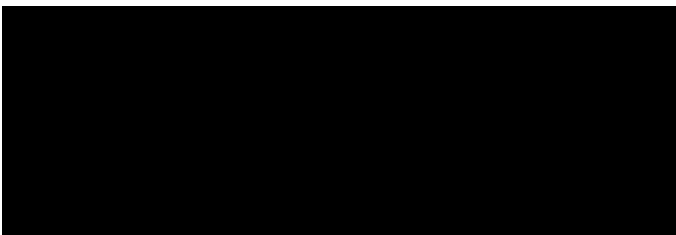
Buscador

ESPACIO PUBLICITARIO



Se realizó la presentación de la 8° edición del festival en Buenos Aires Madryn al Plato con un brunch a cargo del chef y asesor gastronómico del evento Gustavo Rapretti, quien desplegó un menú exquisito a base de langostinos, cordero, almejas, navajas, frutos rojos y otros productos regionales. Se realizará del 3 al 12 de julio, coincidiendo con las vacaciones de invierno y en plena temporada de ballenas.

Video - Entrevista al Licenciado Herman Müller, Secretario de Turismo y Deporte de Puerto Madryn durante la presentación de Madryn al Plato





de latitud2000Grupo

“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”, destacó Rapretti.

Periodistas, invitados y cocineros llenaron el salón de Bella Italia, restaurante anfitrión y amigo de Puerto Madryn. También participaron del encuentro algunos de los chef que van a dar clases magistrales en esta nueva edición, como los hermanos Roberto y Christian Petersen, Silvia Valdemoros, Joaquín Grimaldi, Gustavo Lena y Pablo Soto. Promediando el encuentro, el Licenciado Herman Müller, Secretario de Turismo y Deporte de Puerto Madryn, habló de la importancia de instalar Madryn al Plato en el calendario turístico nacional. En este sentido, este año el festival



El menú del evento incluyó: marinado patagónico de bivalvos, wakame Jono y Sal de Aquí; almejas blancas de Puerto Lobos en agua de mar; langostinos FYRSA, alioli de naranja; mousse de langostinos, merluza hoky, polvo de alga wakame y charlotte Zuccardi; tibias navajas, pimentón ahumado y cristales de Sal de Aquí; crocante con calabaza al rescoldo, merkén, langostinos y algas; langostinos al ajillo y Oliva Novello Zuccardi; paletilla de cordero de la Península braseada al merkén, ragú de hongos y scones de tomillo; gigot de cordero de la Península marinado, compota de cebolla en masa crocante; trucha de Lago Muster, almendras tostadas y salsa de soja; granulado de torta galesa gemorable, yogur natural y frutos del bosque Fupentz; mermelada de Fupentz, crema de lima y arándanos y para cerrar, la tradicional torta galesa memorable.

Boletines
Latitud2000

Este año Madryn al Plato llega renovado, con clases magistrales a cargo de chefs de primer nivel nacional e internacional, entre ellos, los hermanos Christian y Roberto Petersen, Joan Coll, Silvia Valdemoros, Joaquín Grimaldi, Mauricio Couly, Gustavo Lena. También habrá una feria de productos y diseño, degustaciones y una muestra en el Museo Municipal de Arte bajo la consigna “La cocina que heredamos”. Se suma, el Circuito Gastronómico, entre el 3 de julio y el 9 de agosto, se podrá degustar en decenas de restaurantes de la ciudad su propuesta de menú “Madryn al Plato” a base de productos de la región y a precio promocional. De esta manera, quienes elijan visitar Puerto Madryn en vacaciones de invierno podrán probar lo mejor de la gastronomía madrynense, disfrutar de la naturaleza y la ciudad.

Sólo Títulos

- Salen a la venta los cruceros del “MSC Meraviglia”
- Jujuy: todo listo para la 1° Feria Internacional Andina de Turismo
- Argentina se posiciona como líder en educación turística en Iberoamérica
- Rosario presenta el Paseo de los Olímpicos
- Argentina | El Mintur presentó las nuevas facilidades para los turistas chinos

Entre las actividades programadas para esta nueva edición de Madryn al Plato, a las clases magistrales del 9 y 10 de julio y la feria de productores y diseño, se suman nuevas: degustación de tés con pastelería artesanal en el Parador Yoaquina, degustación de cervezas artesanales y quesos regionales en el restaurante Panacea, y una cata guiada de vinos de la Bodega Zuccardi, sponsor del evento, en el Náutico Bistró de Mar. A modo de cierre, el domingo 12, los chefs invitados y la agrupación de cocineros CHÚCARO cocinarán en conjunto para el tradicional Madryn al Plato Solidario, en el que todo lo vendido será donado a una institución



Últimas noticias

03.JUL.2015
Cómo degustar un vino

benéfica de la ciudad.

Todas las actividades son con entrada libre y gratuita, con cupo limitado.

+ información en www.madryn.travel

Baja Hasta 7Kg por Mes



Adelgaza rápido sin efecto rebote.
Recibí 15 días gratis y sorprendete



Carrefour online

Heladera con freezer Patrick HPK 141 ML

\$7899,00

12 cuotas de \$683,25

COMPRAR

Válido para compras online. Entrega y retiro exclusivo CABA/GBA. S.A.C.: 0800-444-8484 atencion_clientes@contactocarrefour.com.ar

[En Argentina » Promo y exposiciones » Gastronomía](#)



[Reenvía esta página a un amigo](#)



Noticias Relacionadas



03.JUL.2015
[Cómo degustar un vino](#)



30.JUN.2015
[Un Oasis en el microcentro de Buenos Aires](#)



30.JUN.2015
[Doble premio internacional para Compañía de Chocolates](#)



24.JUN.2015
[El Mercado de Productores Sabe la Tierra vuelve al barrio de Belgrano](#)

23.JUN.2015
[Bodega Luigi Bosca en la Feria "Bahía entre Vinos & Bodegas"](#)



03.JUL.2015
[MSC Cruceros agrega destino Cuba](#)



03.JUL.2015
[Necochea | Programa de Beneficios Turista Amigo de invierno](#)



01.JUL.2015
[El 1° de Julio es el Día Internacional del Reggae!](#)



01.JUL.2015
[Argentina | El desarrollo del turismo LGBT es política de estado](#)



Últimos Audios

30.JUN.2015
[Entrevista | Ab. Martin Pisello - Fiambalá Desert Trail 2015](#)

22.NOV.2014
[Cristina, la campeona de las empanadas tucumanas](#)

08.SEP.2014
[San Francisco del Monte de Oro esta vez en "Sin Fronteras"](#)

[+ Ver todos](#)



Últimos Videos

13.JUN.2015
[Latitud 2000 en el Lanzamiento de la Temporada de Ballenas 2015](#)

03.JUN.2015
[Avistaje de Ballenas en Península Valdés](#)

29.ABR.2015
[Disfrutá San Francisco del Monte de Oro todo el año!](#)

[+ Ver todos](#)



[Links a páginas amigas](#) ▾



[Latitud es miembro](#) ▾



[Latitud Recomienda](#) ▾