

SUSCRIBITE AHORA A DIARIO **PERFIL**
Y OBTENÉ TU TARJETA 365

RESTAURANTES / 28 de Julio de 2017

EDICIÓN DE ESTA SEMANA

En mis fuegos: Abundancia patagónica

Cordero en todas sus formas y cocciones y torta galesa de postre, herencia de los fundadores que hace exactamente 152 años, plantaron bandera en Puerto Madryn.



Por Cayetana Vidal Buzzi

El cocinero Gustavo Rapretti, pampeano de origen y radicado hace años en Puerto Madryn, es una fuerza de la naturaleza. A las 6 de la mañana está avivando el fuego de los 70 corderos estacados que se venderán en el Festival Solidario de la feria gastronómica Madryn al Plato



que, también gracias a su iniciativa y tesón, acaba de cumplir 10 años. Siete horas más tarde –luego de rociar las reses varias veces con agua de mar y pasarles una mezcla de ajo, romero, algas wakame y merken ahumado– está cortando los corderos con golpes secos de cuchillo, sacando porciones de una carne que se desprende sola del hueso, tiernísima.

La fuerza de Rapretti convoca. Lo acompaña un equipo de voluntarios, cocineros de la Patagonia y de la Capital, que tienen a su cargo cocinar 150 kilos de langostinos y 100 kilos de almejas blancas. Con lo recaudado se equipará el hospital pediátrico de Madryn, así que la convocatoria es enorme. Los chubutenses quieren cordero pero los langostinos y las almejas corren con menos suerte, algo insólito considerando que todo sucede de cara a la inmensidad del océano, donde miles de ballenas han

los langostinos y las almejas corren con menos suerte, algo insólito considerando que todo sucede de cara a la inmensidad del océano, donde miles de ballenas han llegado a aparearse y parir. Misterios de la Argentina.

Justamente con el objetivo de promover los productos de la zona, es que Rapretti creó Madryn al plato. También desde su restaurante, En mis fuegos, practica "cocina con identidad", como reza su slogan. Todos lo que allí sirve proviene de la zona y en su preparación dignifica el producto. Maravillosos langostinos chubutenses al ajillo; vieiras gratinadas con parmesano –el único marisco que admite ser combinado con queso–; crocante de salmón blanco, en masa hojaldrada, como una empanada gallega refinada; trucha del lago Musters –al sur de Chubut– curada con sal y vinagre de torrontés; empanadas de capón, un cordero castrado, de carne más sabrosa; cordero en todas sus formas y cocciones; y de postre torta galesa, herencia de los 150 fundadores que, hoy exactamente hace 152 años, plantaron bandera en Puerto Madryn.

CRÍTICA

ON DEMAND

Rápidos y furiosos 8

TELEVISIÓN

PH. Podemos hablar: sábado cool

SIN CATEGORÍA

Rayuela: La impotencia educativa

RESTAURANTES

Aldo's Wine Bar, el vino como insp

CINE

Por siempre jóvenes

CINE

Salvadora

CINE

Las aventura del Capitán Calzonci

CINE

La cordillera

ON DEMAND

Personal Shopper

ON DEMAND

Ratcatcher

LIBROS

"Lynch por Lynch", carrera en zigz

LIBROS

"De noche, bajo el puente de piedr

