



SECCIONES

[ADULTOS](#)[EXPERIENCIAS](#)[GASTRONOMIA](#)[HOTELERIA](#)[NOTICIAS](#)[TRADE](#)

SUPLEMENTOS

[ARTE Y CULTURA](#)[BEBIDAS Y LUGARES](#)[BUENOS AIRES](#)[DESTINOS](#)[ESCAPADAS](#)[FIESTAS](#)[MITOS Y LEYENDAS](#)[NIEVE](#)[POSTALES](#)[PUEBLOS ARGENTINOS](#)[SOL Y PLAYA](#)[TANGO](#)[TURISMO AVENTURA](#)[TURISMO CIENTIFICO](#)[TURISMO RELIGIOSO](#)[TURISMO RURAL](#)[TURISMO SALUD](#)[ZARCHIVO](#)

PAISES

 [BRASIL](#) [CHILE](#) [EL MUNDO](#) [ESTADOS
UNIDOS](#) [URUGUAY](#)


AlojamientosArgentinos.com
¿Buscas alojamiento para tu proximo viaje?

Buenos Aires

Bahía San Blas

12/06/15

La Subsecretaría de Promoción presente en Madryn al Plato



El 3 de junio al mediodía se realizó el bunch de presentación oficial de Madryn al Plato VIII que se llevó a cabo en un restaurante del barrio porteño de Palermo. El evento contó con la presencia del Director Nacional de Promoción y Marketing Turístico del MINTUR, Oscar Suárez.

En la degustación se disfrutaron platos típicos de Madryn como el Marinado Patagónico de Bivalvos de Puerto Lobos, Wakame Jono y Sal de Aquí; las almejas blancas frescas de Puerto Lobos en agua de mar; los tradicionales langostinos al ajillo; paletilla de cordero de la Península Braseada al Merken, entre muchos más. El plato dulce del brunch estuvo compuesto por Granulado de Torta Galesa Memorable, Yogur Natural y Frutos del Bosque y la Tradicional Torta Galesa Memorable.

El chef asesor de Madryn al Plato, encargado de parte de la organización del evento y del menú del Crunch, Gustavo Rapretti destacó: "Es un honor poder traer los productos de Puerto Madryn a Buenos Aires, para que nos conozcan y para que los disfruten. Son productos de pequeños productores o de empresas nacidas y consolidadas en Puerto Madryn. Me siento feliz de poder traer junto a distintos chefs este producto que los invita a participar a ustedes de Madryn al Plato".

En tanto, el secretario de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías, Bares y Afines de Puerto Madryn (AHRCOBA), José Manuel Fernández agradeció el acompañamiento de los referentes del MINTUR, de las autoridades de FEHGRA y de los medios de comunicación que acompañaron la iniciativa.

El MINTUR acompaña este tipo de acciones que tienen como fin promocionar la multiplicidad de acciones de los destinos turísticos del país y sus experiencias memorables que ponen a prueba todos los sentidos. Madryn al Plato, este año, propone recorrer una semana íntegra de actividades relacionadas con la gastronomía local, sumando así degustaciones abiertas al público, a las tradicionales clases magistrales con chefs de primer nivel nacional e internacional y su Feria de Productos y Diseño. También permite al turista y residente disfrutar de un Circuito Gastronómico de Puerto Madryn, que incluye decenas de restaurantes y ofrece platos regionales y a precio promocional entre el 3 de julio y el 9 de agosto, abarcando el receso de vacaciones de invierno de todas las provincias, momento en el que Puerto Madryn es elegido por miles de turistas para disfrutar del contacto único que ofrece la naturaleza de la zona, en plena temporada de ballenas.



Viernes 03 de Julio de
2015 07:42:08 PM

Registrarme al
Newsletter

Viajá por tu País



Chaco
el secreto de Argentina

www.chaco.travel

f /Chaco el secreto de argentina

@chacotravel

la naturaleza
te está esperando

La Poma

