



TEMAS DEL DÍA ► [Incendio Fatal \(http://www.elpatagonico.com/incendio-fatal-a1575\)](http://www.elpatagonico.com/incendio-fatal-a1575)

## Se realizó la 1ª edición de Cocina de los Lagos

Bajo la consigna por una Cocina Patagónica con Identidad, se realizó desde el 21 al 24 de marzo la primera edición del festival Cocina de los Lagos, que convocó a chefs de nuestra pantalla chica, cocineros de toda la Patagonia, productores artesanales y a los pueblos de toda la Comarca Andina del Paralelo 42°. Se recaudaron fondos para los Bomberos Voluntarios afectados a la localidad de Cholila.



Tanto la tarde del sábado como la del domingo, se realizó una feria con más de 50 productores de mieles, frutas finas en almíbar, mermeladas, verduras de huerta, vinagres, conservas, quesos artesanales y más productos típicos de la región.

Durante el domingo 22 de marzo los cocineros participaron del almuerzo solidario, donde se cocinaron a la estaca 8 corderos y 6 pavos, y 150 kilos de langostinos al disco con aceite de oliva. Los ingredientes fueron donados y las 500 porciones, vendidas por los mismos cocineros a \$ 50. En total, se recaudaron más de \$ 25.000 a beneficio de los Bomberos Voluntarios de la Comarca Andina del Paralelo 42. El chef Pedro Lambertini, conocido por sus programas en el canal El Gourmet, remató las últimas porciones de langostinos al ajillo por altavoz.

Asimismo, duplas de cocineros invitados y regionales ofrecieron clases magistrales al público general: Silvia Valdemoros con Ricardo Belfiore (La Pampa); Ezequiel Gallardo (Buenos Aires) - Ernesto Vivian (Ushuaia); Martín Molteni - Gustavo Lena; Joaquin Grimaldi (Elena Four Seasons) – Mavy Jaichenco (Lago Puelo).

La última parte del festival se realizó en Lago Escondido, los días lunes y martes con la participación de todos los cocineros, sponsors, productores y la prensa especializada. Allí se realizó un encuentro de cocineros en el que se debatió sobre la temática “Cocina con identidad, sustentable y sana”.

Asimismo, se hizo la presentación y cata guiada del Whisky La Alazana –la primera destilería de whisky de malta de la Argentina–, hubo una charla sobre helados artesanales y saludables a cargo de Melchor Mazzini de Heladerías Jauja y Joaquín Grimaldi, Pastry Chef del Restaurante Helana del Four Seasons de Buenos Aires y creador de la línea de helados Dolce Morte.

El cierre de Cocina de los Lagos 2015 estuvo a cargo del cocinero y coordinador general del festival, Gustavo Rapretti, quien destacó la importancia de seguir poniendo esfuerzo y trabajo para desarrollar y promover la cocina de origen, de identidad. Una tarea que inició hace ocho años con la primera edición del festival Madryn al Plato y la creación de la Agrupación CHÚCARO (Chubut Cocina Argentina de Origen), que hoy en día se moviliza en este sentido por todo el país y en el exterior también.

---

---