

**EDICIÓN ANIVERSARIO**

**elgourmet**

**PATAGONIA A LA MESA**  
por Mariano Müller y Fernando Rivarola

**INVIERNO CALIENTE CON RON EN LA COPA**

**MASSEY Y EL ZORRITO**  
rode & food

**FESTEJO DULCE**  
por Próspero Velazco

**RECETAS COLECCIONABLES**

**mercado**

**ALMA Y CUERPO DE CHOCOLATE**

Las fiestas de invierno se pasan mejor disfrutando una buena taza de chocolate caliente, de eso no hay dudas. Y si el chocolate es uno de los que adora, Vesiviera Chocolates, mucho mejor. La cafetera chocolatera presenta para estas días fotos una oferta irresistible de productos para taste el Anísone (con papaya, licuado de piñón) y el Dark (almorzo). Más info: [www.vesiviera.com](http://www.vesiviera.com)



En julio, Sergio Donato del chef Donato De Santa, hará un ciclo dedicado a la gastronomía y regiones de su país. El menú consta de 6 platos y está acompañado con vinos locales. Se puede asistir solo o con reserva previa. Para más información y reservas: 4786 8151 [info@restaurantos.com](mailto:info@restaurantos.com)

**MADRYN AL PLATO**

A fines de junio se realizó en Puerto Madryn el encuentro gastronómico Madryn al Plato, con la presencia de los cocineros Ezequiel Gallardo, Borja Blázquez, Osvaldo Gross, Dolli Irigoyen y Christophe Krywonis. Durante cuatro días se disfrutó de una feria de diseño y productos locales, un circuito gastronómico (al que este año se sumó Puerto Pirámides), una muestra de arte y un evento solidario con la participación de chefs patagónicos, quienes cocinaron junto al organizador del evento, Gustavo Rapretti.

**\$95**



**UN VINO ÚNICO**

En agosto se da a conocer la bodega El Porvenir de Catriel, un vino que nunca se repite. El Anísone Cora IV, lanzado en 2013, blend que cambia su composición año a año en búsqueda de esta complejidad y elegancia a lo largo de toda su edición, esta vez llega en un corte elaborado a partir de Cabernet Franc (50%) y Malbec (50%). Con todo el sabor de Catriel otorgando su espíritu acostumbrado.

**EL MEJOR FESTEJO**

Entre las impresionantes creaciones dulces de Emmerling, la pastelería de Isabel Venuti, se destaca una novedad: las tortas que, a pedido, añaden fabel y su equipo. Solo para festejos especiales (cumpleaños, bodas, aniversarios, bautismos) y vienen en 5 variedades diferentes: 1) que de ejemplo? La de almendra, rellena con crema de ese tipo y de coco y nuez, rellena con ganache de chocolate blanco y rellena de crema Chantilly y coco en helado. Cuentan \$200 cada una. Uruguay 1904, CABA. Tel: 8194-6090. [www.emmerling.com](http://www.emmerling.com)



**MADRYN AL PLATO**

A fines de junio se realizó en Puerto Madryn el encuentro gastronómico Madryn al Plato, con la presencia de los cocineros Ezequiel Gallardo, Borja Blázquez, Osvaldo Gross, Dolli Irigoyen y Christophe Krywonis. Durante cuatro días se disfrutó de una feria de diseño y productos locales, un circuito gastronómico (al que este año se sumó Puerto Pirámides), una muestra de arte y un evento solidario con la participación de chefs patagónicos, quienes cocinaron junto al organizador del evento, Gustavo Rapretti.