

NOCHEPOLAR

PATAGONIA

Historias
Mínimas

DE LA
INFANCIA

*de cuando el Sur
era una ronda*

Érase una vez

CAPTÁN LUIS
PIEDRABUENA

Padre de la Patagonia

Consumo
Consentido

KIDULTS

*La Generación
Peter Pan*

INFORME
ESPECIAL

CASTILLOS
Y PALACIOS
EN EL SUR

Homopatagónicos
CANCIONES
EN EL
BOSQUE

mientras el lobo está

Dime qué haces

MAGGY
RISDON

blanca y radiante



+

TENEDOR LIBRE
NEUQUEN DE
CHOCOLATE

MADRYN
AL PLATO

De Bariloche

**Bruno.
Ferrari**

El Barón de la Cerveza

VIII Madryn al plato

Cocina, pasión y solidaridad patagónica

Del 3 al 12 de julio, Puerto Madryn estuvo copado por cocineros, productores y periodistas gastronómicos. Actividades a todas horas y para todos los gustos, además de platos especiales en un circuito de más de 30 restaurantes de la ciudad.

Puerto Madryn Por María Emilia Lafon



Fotos por María Emilia Lafon

La 8va edición se inauguró con una muestra de arte y degustaciones en distintos lugares gastronómicos de la ciudad dando comienzo a una semana de pura cocina patagónica. Una gran cantidad de cocineros -Los Hermanos Petersen, Silvia Valdemoros, Joaquín Grimaldi, Gustavo Lena, Mauricio Couly- tuvieron el placer de enseñar a preparar platos de autor con productos regionales.

CLASES MAGISTRALES

El mar y sus frutos fueron los predilectos de los cocineros porteños. Muchos sumaron a

sus platos langostinos frescos, maravillados por la calidad y la cantidad del producto, y se lucieron en las clases magistrales ante un masivo y atento público.

La primera clase estuvo a cargo del neuquino Mauricio Couly, que deleitó con su especial preparación de un *aligot* (típico puré Francés) con quesos elaborados por él mismo para acompañar una pata de cordero baseada.

Le siguió Gustavo Lena, cocinero y propietario de Bella Italia (Buenos Aires), quien maravilló con su plato de *papardelle* en salsa de vegetales y conejo baseado. Lena afirmó entusias-

mado: "Mi experiencia en la Patagonia fue increíble, el producto de la Patagonia enriquece mi trabajo".

Para cerrar la jornada, Silvia Valdemoros (Utilísima, Telefé) preparó unas cintas caseras en salsa de ragout de cordero. La chef participó en muchos festivales gastronómicos de Chubut y confesó que ya se siente patagónica.

En la segunda jornada de clases, el chef Federico Domínguez Fontán (Llao Llao) preparó un ciervo con morillas, cous cous y ajos negros. El cierre de las clases estuvo a cargo de los divertidos hermanos Christian y Roberto Pe-



Nicolás Lafon chef de Oliva Negra



Cristian y Roberto Petersen con Gustavo Rapretti



Mike Armada y Martin Motoni

La agrupación Chucaros dijo presente

Chubut Cocina Argentina de Origen, esta agrupación fue formada por varios cocineros de la Provincia en 2013 y viene reforzando la idea de una cocina de origen con productos patagónicos.

Gustavo Rapretti, madrynense por adopción, confesó que su pasión se mueve por el mar y es eso lo que lo lleva a seguir trabajando para fortalecer la gastronomía local. Pablo Soto, ex chef ejecutivo del Hotel Austral, de Comodoro Rivadavia, es otro de los chucaros. "La Patagonia es una forma de vida, es disfrutar de los paisajes de todo el territorio que es tan variado, desde el mar hasta la cordillera, la diversidad y calidad de productos que hay en cada lugar que vayas, es un paraíso diferente"

tersen (El Gourmet, Terrazas Bistró), quienes sorprendieron al público con un risotto de cebada, langostinos y almejas, y una humita del norte con langostinos del sur.

PALADAR GALÉS

En el marco de la conmemoración a los 150 años de la llegada de la inmigración galesa a las costas de Puerto Madryn, el chef patissiere Joaquín Grimaldi (Four Seasons, Buenos Aires) estuvo asistido en su clase magistral por Nelsis Jones, presidenta de la asociación de Cultura galesa. Juntos prepararon la clásica torta negra con recetas ancestrales, que heredó Nelsis, y el toque especial de Joaquín, que se refiere a sí mismo como "el bicho raro de la pastelería". Ellos tuvieron la especial asistencia de Catalina, pequeña cocinera de 8 años, con quien reforzaron la idea de que la cocina es tradición, es cultura que se hereda y que la mejor manera de mantenerla viva es compartir con

los niños la experiencia de combinar alimentos.

ENTRE FUEGOS

La experiencia más emotiva se vivió el domingo 12, durante el almuerzo solidario donde más de 30 cocineros se unieron delante de un inmenso fuego frente al muelle Luis Piedra Buena. En un verdadero deleite para el paladar, asaron 15 corderos y se sirvieron 250 kgs. de langostinos, navajas de mar, almejas y centollas. Se dio de comer a más de 200 personas y lo más importante es que se recaudaron 50.000 pesos para el Hospital Andrés Isola, de la ciudad costera.

Fue un domingo especial, en el que pudo verse la pasión con la que trabajan los chefs invitados. Mientras estaban atentos al fuego sagrado del asador, servían langostinos a los comensales y se dejaban tiempo para organizar la venta con el micrófono en mano. Una verdadera fiesta culinaria, de tradición y solidaridad.