



MADRYN AL PLATO

Texto Claudio Weissfeld

ESTE JULIO, LA COSTA PEDREGOSA DE CHUBUT FUE EL ESCENARIO DE UN FESTIVAL GASTRONÓMICO QUE AÑO A AÑO HA INCREMENTADO EN PÚBLICO E INFLUENCIA. LA COCINA DEL MAR ARGENTINO AUSTRAL LUCE TODA SU PERSONALIDAD CON PRODUCTOS Y SABORES ÚNICOS.

ALGAS DEL SUR

Sacando el nori, que envuelve los New York Rolls en restaurantes de sushi, los argentinos no tenemos el alga incorporada a nuestra dieta cotidiana. Sin embargo, el alga wakame (cuyo nombre científico es *Undaria* y crece como plaga en las costas madrynenses), podría sumarse sin ningún problema a muchos platos diarios. De sabor salado, se consume seco (espolvoreado como si fuera pimienta sobre ensaladas y platos de pastas), o también hidratado, como si fuera espinaca o acelga, en sopas o salteados. La marca Jono se consigue en el Barrio Chino de Belgrano y en algunos mercados gourmet.

—Ballenas, pingüinos y lobos marinos. Sí: en eso radica, en gran parte, el encanto de Puerto Madryn, una ciudad que cada año atrae a miles de turistas de todo el mundo. Pero hay más que eso. Y ese plus está en lo que va desde sus mares y tierras hasta sus hornallas, porque la gastronomía de la ciudad crece en diversidad y calidad. Eso es lo que se busca promover en cada edición de Madryn al Plato, el festival que se llevó a cabo el mes pasado por 8va vez y que convoca a chefs de la Patagonia y de Buenos Aires a dar clases de cocina, participar de un gran almuerzo solidario en el que se recaudaron más de \$ 50.000 para un hospital local y contarle al país en qué consiste el sabor madrynense.

Este año, por caso, estuvieron Silvia Valdemoros (Telefé y Utilísima) y los hermanos Petersen, entre los chefs más renombrados, mientras en la ciudad se desarrollaba un mercado de productores y un programa de platos a precios promocionales en 30 restaurantes.

Cuestión que a través de este evento -organizado por el colectivo de cocineros chubutenses llamado *Chucaro* junto con

entes gubernamentales- se cuenta que existe una codiciada alga llamada wakame, que se esparce en las costas de la zona y que una empresa está comenzando a cosechar para distribuir en todo el país. Que hay un brote salino llamado *salicornia*, que crece en forma salvaje en las orillas de algunos lagos de la zona y que es objeto de culto entre los cocineros locales. Que por ahí nada la merluza hoki, de sabor suave, muy buscada en el mercado internacional y casi ignota en estas tierras. Y ya muchos conocen a Sal de Aquí, cristales de sal marina, un producto ya visto en ferias y restaurantes de Buenos Aires. Todo esto, además de los langostinos (desde hace tiempo sabemos que no es necesario importarlos de Ecuador) y otros mariscos como almejas, navajas y panopeas. Y claro: el eterno cordero, sello de la gastronomía patagónica. Madryn al Plato es, en definitiva, una muestra más de algo que viene ocurriendo en diferentes regiones: cocineros locales que juntan fuerza para mostrarle al país sus recursos naturales y cómo la gastronomía puede generar experiencias sabrosas y convertirse, además, en un motor turístico y económico.