

cocina



Polenta todoterreno

La comemos siempre con estofado, pero su sabor y su textura neutra permite diversas preparaciones en la mesa de todos los días. Aquí, las ideas de Daniele Pinna, del restó La Locanda.



[3] **FESTIVALES**

Madryn al plato

El festival de Puerto Madryn tuvo de todo: cocina solidaria, chefs invitados y Naturaleza.



[4] **BEBER**

Bag in box, vino en cajita para tomar por copa

Es un envase que se usa desde hace tiempo para exportar, pero ahora las bodegas lo ofrecen en el mercado interno. Es más vino a menor precio, con la posibilidad de conservarlo más tiempo.

Festivales

Madryn al plato, la fiesta del sabor

GENTILEZA MADRYN AL PLATO



Los Petersen en plena clase y su humita con langostinos. Rapretti, alma mater del festival. Almuerzo solidario y ballena.

Cocina solidaria, productos genuinos, ballenas y paisajes de ensueño convocaron en la octava edición del festival de Puerto Madryn.

En su octava edición, el festival *Madryn al Plato* logró una vez más sus objetivos: poner en valor los productos genuinos de Chubut; consolidar el trabajo de los cocineros y los restaurantes de la provincia; promover a la ciudad como un destino turístico y gastronómico y por sobre todo, unir esfuerzos con un fin solidario (este año, gracias al ya clásico almuerzo al aire libre junto al muelle Piedra Buena, se cocinaron 15 corderos, 4 pavos, 250 kilos de langostinos, almejas blancas, centollas y navajas al disco con lo que se logró recaudar 50 mil pesos para reparar la sala de terapia intensiva pediátrica del Hospital Andrés Bello de Puerto Madryn). Una fiesta que tuvo de todo: clases de cocineros invitados, platos riquísimos y el privilegio de disfrutar de la riqueza natural de la provincia (avistaje de ballenas, lobitos y

elefantes marinos, playas desiertas, acantilados y amaneceres increíbles).

Los anfitriones

El chef Gustavo Rapretti, alma mater del festival, puso cuerpo y corazón junto a la Secretaría de Turismo y Deporte, al Ente Mixto de Promoción Turística de Puerto Madryn y a la Asociación de Hoteles (AHR-COBA). Convocó a sus colegas del grupo CHUCARO (Chubut Cocina Argentina de Origen) como Pablo

Soto, Paula Chiaradía y Mauricio Couly, entre otros, para que se sumaran a las clases de cocina junto a los invitados: los chefs Roberto y Christian Petersen (Terrazas Bistró), Silvia Valdemoros (Teléfé); Gustavo Lena (Beila Italia); Joaquín Grimaldi (chef pâtissier del Four Seasons Buenos Aires) y Federico Domínguez Fontán (Llao Llao). Ximena Sáenz (Cocineros Argentinos) no dio clases, pero participó de todos los eventos.

Clases y feria de productores

Cordero patagónico, merluza hoki, almejas blancas, navajas y langostinos, alga wakame, salicornia y cristales de sal fueron algunos de los productos chubutenses utilizados en las clases magistrales. Entre los platos destacados, Mauricio Couly (chef y maestro quesero del restaurante La Toscana, en Neuquén) se llevó todos los aplausos cuando preparó una paleta de cordero braseada en caja de hierro (un hit de Madryn al plato) con puré Aligot

(puré de papa mezclado con dos tipos de queso Cheddar artesanal que él mismo elaboró). Lena cocinó pappardelle en salsa de vegetales y conejo braseado y Silvia Valdemoros hizo unas cintas caseras en salsa de ragout de cordero. Grimaldi abrió la segunda jornada de clases con una versión moderna de la torta negra galesa. Lo hizo en compañía de Nelcis Jones, integrante de la Asociación Cultural Galesa, quien comentó el trabajo de recopilación de recetas de este plato emblemático galés que están llevando adelante en toda la comunidad (vale recordar que este año se cumplen 150 años desde que los primeros galeses llegaron a estas latitudes). Por su parte, Domínguez Fontán presentó un ciervo con morillas, cuscús y ajos negros. El cierre fue con broché de oro de la mano de los hermanos Christian y Roberto Petersen, quienes muy divertidos prepararon un risotto de cebada, langostinos y almejas blancas y una humita del norte con langostinos del sur. La Feria de Productores y Diseño fue otro importante punto de encuentro del festival, donde más de 60 productores ofrecieron sus quesos de oveja, cabra y vaca; dulces caseros de fruta fina; cervezas artesanales, aceites, tortas galesas y más.

Círculo Gastronómico

Los que visiten Madryn hasta el 9 de agosto podrán disfrutar de los platos de Madryn al Plato en 40 restaurantes de la ciudad (precio promocional \$ 145). Madryn al plato, una invitación al sabor.

El mar de Chubut a la mesa: mariscos, sal, algas y más

Chubut ofrece distintos productos marinos que estamos poco habituados a consumir, pero que representan una gran riqueza nutricional que debemos apreciar. Veamos algunos casos:

Pescados y mariscos. La experiencia de la *Cooperativa Puerto Lobos* es muy interesante. Jorge Penna pertenece a este colectivo de pescadores que unieron esfuerzos para llegar directo al consumidor final. La pelean todos los días, pero los une el entusiasmo. "Tenemos mucha variedad

de mariscos en la costa argentina, pero no tenemos cultura de consumo. Hay navajas, almejas blancas, panopeas (una especie de almeja que trajeron este año a la feria Masticar), muchos argentinos ni saben que tenemos todo esto. Son silvestres, muy naturales, somos seis lanchas que estamos



Jorge Penna, Puerto Lobos.

produciendo, trabajamos con pedidos y con mucho esfuerzo nos organizamos para tratar de comercializar directo. Logramos tener un camión refrigerado del grupo y algunos insumos colectivos. Nuestros buzos pescan con aire a presión, durante ocho horas, es un trabajo muy duro". En FB/Pescadería Puerto Lobos

Cristales de sal. Martín Moroni, dueño de *Sal de Agua*, en Rawson, explica los beneficios de consumirla: "La sal industrial es 100% cloruro de sodio, en cambio la sal obtenida del mar tiene cer-

ca del 80% de sodio y el resto son minerales muy sanos para el ser humano, que no se pierden con el lavado. Nosotros tomamos agua de mar de una zona sin población en 100 km a la redonda, virgen, en Cabo Raso, en Rawson, y luego la la evaporamos y secamos en hornos especiales. El resultado es una sal muy pura y sabrosa". En FB/SALDEA-QUI salmarina.

Algas. El wakame es un alga originaria de Japón que llegó a nuestras costas hace 20 años con los barcos pesqueros. Igual que el nori o el kombu, el wakame es tradi-

cional en la cocina oriental y se utiliza en sopas, ensaladas y guisos. En Madryn se reprodujo rápido y la ingeniera pesquera Valeria Solana, junto a sus socios Fernando Dellatorre (doctor en biología) y Facundo Ursino, buzo y licenciado en ciencias biológicas, armaron *Jono, Wakame de la Patagonia*, un emprendimiento en el que recolectan y procesan estas algas. "Es un alimento muy beneficioso para la salud: aporta vitaminas, baja el colesterol, regula la presión arterial y es bajo en sodio", dice Valeria. En FB/Wakame de la Patagonia.



Ursino recolecta algas Undaria.