

MAGRI Y UNA ALIANZA QUE HACE AGUA. Su tropa lo cuestiona y sus socios políticos toman distancia. Discurso "kirchnerista" y el efecto de la victoria ajustada en la ciudad

Epoca II. Año 17. Número 889. 23/7/2015. \$ 20



vein ti tres

EL FIN del CLAN MARADONA



Diego acusó a Claudia Villafaña de "traición". No se habla con sus hijas y le inició juicio a su ex. Los problemas con la AFIP. La influencia de sus nuevas relaciones.

Además: hablan Fernando Burlando y Víctor Stinfale, los polémicos abogados en la puja por la fortuna del Diez

COLUMNISTAS

La fuga de dólares continúa, por Marcelo Zlotogwiazda
La confusión es clarísima, por Ernesto Tenembaum
¿Hacia un macrismo K?, por Dante Palma
Los progresistas "reaccionarios", por Ricardo Forster
Quien quiera oír que oiga, por Felipe Pigna

Donald Trump, el candidato incorrecto. Discurso xenófobo y burlas. Por qué sube en las encuestas



TERRITORIOS

MADRYN AL PLATO

PASIÓN SUREÑA POR LA BUENA MESA

Algas exóticas conviven en perfecta armonía con corderos, langostinos y deliciosas tortas galesas. Cocina y solidaridad.





Por Florencia Guerrero

fguerrero@veintitres.com.ar



Si a las bondades de una naturaleza perfecta en equilibrio y brillo se les suma aquella pasión nacional por la buena mesa, parece imposible que la ecuación falle. En eso habrán pensado los organizadores de Madryn al Plato, una actividad que este año volvió a llenarse de turistas y curiosos.

"La gastronomía chubutense merece un sitio muy destacado, aquí contamos con grandes productos con los que cocinamos todos los días. Vienen colegas y cuando comen los corderos, los langostinos, nuestros dulces, todo tiene un sabor especial. Quiero que cada vez más personas tengan la oportunidad de disfrutar esto que somos capaces de producir en esta parte del país", dijo con total existismo el conocido cocinero local Gustavo Rapretti, uno de los principales impulsores de la actividad -junto con Secretaría de Turismo y Deporte de la Municipalidad de Puerto Madryn, la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías, Bares y Afines (AHRCOBA)- que este año sumó su octava edición entre el 3 y el 12 de julio y fue recorrida por unas 7 mil personas.

Olores nuevos, delicias desconocidas y el bullicio turístico dieron un marco espacial a la fiesta gastronómica que coincidió con una celebración cara para la comunidad local. Este año se cumplieron 150 años de la llegada de los galeses a estas frías costas. "Poco a poco, fusionando sus costumbres, nuestros antepasados forjaron una cultura en esta ciudad en la que hay infinidad de vínculos con la buena comida. Nuestros niños aprenden a comer de aquí y de allá, y ese es un poco el espíritu de este evento", explicó Nelcis Jones, de la Asociación Cultural



DE TODO. De las parrillas al plato de postre, todo estuvo en las mesas de Madryn.

Galesa de Madryn, que acompañó al carismático Joaquín Grimald (chef del Four Seasons de Buenos Aires) en la realización de una prodigiosa torta negra galesa que luego saboreó el público. El mismo gesto de degustación popular se repitió en todas las clases magistrales a cargo de a cargo de reconocidos cocineros como los hermanos Petersen, Gustavo Lena, Federico Domínguez Fontán y Silvia Valdemoros.

Novedades para el paladar. Además de la belleza de unos días de pleno sol que facilitaron la proximidad y el avistaje casual de la ballena franca austral que por estos meses aún reposa en las frías aguas del Mar Argentino, quien pasó esa semana por esta bella ciudad pudo participar de degustaciones de té Vreza y pastelería, cervezas artesanales, catas guiadas de vinos de Bodega Zucardi.

El mismo gesto de degustación popular se repitió en todas las clases magistrales a cargo de reconocidos cocineros.

Varios capítulos aparte merecen alimentos desconocidos para el paladar de muchos porteños, que fueron revelados durante algunas de las actividades. El alga comestible wakame, por ejemplo, propia del Japón que supo llegar a estas costas frías pegada al casco de los barcos y ahora crece guacha. Su sabor es salado y entre los beneficios que ofrece está la purificación de la sangre. Un poco menos tupida pero también deliciosa resulta la salicornia, una succulenta que crece en contadas orillas del Mar Argentino, que una vez blanqueada o hervida toma la tonicidad y el sabor de las alcaparras.

Pero por si el paladar y la vista necesitaran más estímulo, estuvo la recorrida por la feria de productos locales, donde más de 60 productores ofrecieron sus quesos,

dulces, pescados y mariscos, licores, cervezas artesanales, aceites, vinos y tortas galesas. En los rincones que la feria permitió, además hubo divertidas clases de cocina para chicos.

Entre los cocineros de la zona estuvo Mauricio Couly, un especialista en quesos que dio cátedra sobre la elaboración del manjar blanco mientras preparaba una paleta de cordero braseada con puré ali-got en caja de hierro. "Tenemos unas materias primas formidables, y la gente está cada vez más interesada en las ollas y sartenes, necesitamos aprovechar esto para mejorar la manera en la que comemos", insistió. Él fue uno de los más laboriosos en Madryn Solidario, donde también los chefs invitados y la agrupación de cocineros Chúcaro, prepararon desde las 6 de la mañana del domingo los grandes fogones frente al mar. ¿Qué es Chúcaro? Así soñaron los cocineros de la Agrupación de Cocineros Chubut Cocina Argentina de Origen el sello con el que llevan varias jornadas solidarias en distintos frentes de la Patagonia. Entre la revaloración de productos propios y la cruzada de proyectar la gastronomía local hacia otras latitudes. Sumando esfuerzos de cocineros de Madryn, Esquel, Gaiman, Comodoro Rivadavia, Rawson y Trevelin.

"Tenemos unas materias primas formidables, y la gente está cada vez más interesada en las ollas y sartenes" (Mauricio Couly, cocinero de la zona).



Cocineros monumentales. En la gesta solidaria se cocinaron unos 10 corderos y 250 kilos de langostinos al disco de arado, también hubo mejillones y nava-

jas. Al final del día, los 50 mil pesos recaudados fueron donados al Hospital Andrés Isola de la ciudad, para el equipamiento de la terapia intensiva

de pediatría.

"Langostinos, quién quiere langostinos que están buenísimos", se escuchó esa última tarde vender a la simpática Ximena Sáenz -de Cocineros Argentinos-. Ese

día solidario también se sumó por primera vez la comunidad mapuche-tehuélche con la preparación del tradicional curanto, una singular cocción de carnes y verduras que voló en un rato como casi todas las porciones.

¿Quién podría cocinar a desgano con una vista así? En plena temporada de ballenas, con comunidades de lobos marinos próximas a las costas y la cordialidad de los habitantes, ya habituados al turismo. Esta puerta de entrada a la Península Valdés -declarada en 1999 como Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco- ha logrado convertirse en uno de los centros de turismo más importantes de toda la región, considerada asimismo como la capital nacional del buceo. Pero además, ahora, una de las citas indiscutidas para el turismo gastronómico con un abanico de opciones que no dejó ningún interés afuera.

"Vamos por más, el año que viene esperamos doblar la apuesta, queremos seguir sumando productores, dar más participación a las bodegas y pensar en nuevas atracciones. Al principio era por una cuestión de defensa de nuestra propia cultura, pero cada vez más gente llega preguntándose qué es Madryn al Plato, queremos estar listos para recibirlos", insistió Rapretti sin abandonar ese empuje que trae desde hace años.

Difícil es trasladar una experiencia de este tipo al papel. Pero si la confianza está puesta en el futuro, la justicia llegará con páginas en las que las descripciones de este tenor sean acompañadas con fragancias, texturas y sabores. Hasta que las páginas sean masticables, la opción será leernos o reservar una semana en julio del año próximo y experimentar Madryn al Plato, una fiesta sensorial ●



COCINEROS. Ximena Sáenz y Roberto Petersen, los más carismáticos del evento.