

Más de mil turistas disfrutaron de la Gran paella española en Las Grutas

sábado, 17 de febrero de 2018

El verano en Río Negro se vive con festividad y ayer por la noche Las Grutas no fue la excepción con la Gran Paella Española que realizaron los mejores chef rionegrinos en adhesión la Fiesta de los Pulperos.

Después de una calurosa jornada de playa, los veraneantes disfrutaron en la Colonia de Deporte de la Gran Paella Española que llevaron adelante chef de diferentes localidades rionegrinas, organizada por el Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte a beneficio del Club Social y Deportivo Las Grutas.

Los cocineros a cargo de la paella española fueron Federico Domínguez Fontán, chef ejecutivo del Hotel Liao Liao; Leonardo Perazzoli, chef Del Azul Bistró y Sushi Bar (Las Grutas); Gabriela Martínez, organizadora del Festival Gastronómico Semilla; Ramiro Cassino de Viernes Cocinero (programa gastronómico de Canal 10); Gustavo Repretti, chef de En Mis Fuegos (Puerto Madryn), La Gallega; Franco Corsi, chef de Tajamar y Lalo Castillo Marchesi, chef de DON, de Las Grutas.

Desde temprano los cocineros comenzaron con los preparativos de la paella que incluyó 300kg de pollo, alrededor de 350kg de mariscos y 100kg de arroz además de verduras frescas.

En la previa el público disfrutó de un show de flamenco y de un espectáculo para toda la familia del Cirque XXI que sorprendió con sus destrezas en el patio de la Colonia Provincial.

El evento organizado por el Gobierno de Río Negro acompañó a la Fiesta de los Pulperos, celebración que rinde homenaje a quienes se dedican a la pesca artesanal de pulpos patagónicos y conforman una parte fundamental de la historia y la identidad grutense.