

## Se presentó en Buenos Aires la 5ta edición de Bariloche a la Carta

jueves, 13 de septiembre de 2018

En las instalaciones de FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina), se realizó ayer la presentación de la 5ta edición del evento gastronómico más trascendente de la Patagonia, Bariloche a la Carta, el cual tendrá lugar el mes próximo en la ciudad lacustre.

La apertura de la presentación estuvo a cargo de Marcelo Barsuglia, secretario de FEHGRA; Adriana Gressani, vicepresidente de AEHGB (Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Bariloche); Diego Piquín, Director Ejecutivo EMPROTUR (Ente Mixto de Producción Turística de Bariloche); y Lucio Bellora, director de Bariloche a la Carta.

En ese marco la vicepresidente de AEHGB, institución anfitriona del evento, Adriana Gressani, expresó "Bariloche a la Carta es una propuesta que hoy es la vidriera de los productos regionales, de Río Negro en particular y de la Patagonia en general. Es una acción llevada a cabo por nuestra Asociación, con el apoyo de la Provincia de Río Negro, la Municipalidad, el EMPROTUR, CFI (Consejo Federal de Inversiones) y otros socios como el Banco Patagonia y LATAM".

Por su parte, Diego Piquín, Director Ejecutivo de EMPROTUR dijo que "para nosotros Bariloche a la Carta es uno de los eventos más relevantes y estratégicos que tiene la ciudad, que de alguna manera nos permite promocionar nuestra ciudad como un destino turístico, independientemente del paraíso en el que vivimos, la naturaleza y de todo lo que tenemos para ofrecer, la gastronomía para nosotros es un eje estratégico y nos permite mostrar un Bariloche desde un lugar diferente, el de la gastronomía y conocer un destino que realmente tiene mucho para ofrecer".

Por su parte, Bellora, mencionó que "Hoy estamos presentando la quinta edición. Bariloche a la Carta creció muy fuertemente como evento en la difusión y en la convocatoria. Hoy solamente por la Feria, en tres días pasan 35.000 personas que para un evento en la Patagonia es una convocatoria inédita. Parte de nuestra difusión está en darles un lugar preponderante a nuestros cocineros y recibir a sus pares que vienen desde diferentes partes del país a trabajar con nuestros productos, a tomar contacto y a contar lo que ven".

Acerca de Bariloche a la Carta

Del 8 al 15 de octubre se llevará adelante el evento que cuenta con múltiples atractivos, centrales y satelitales:

NOVEDAD 2018:

Pop Ups de Bariloche a la Carta. Cada noche del evento, uno de los cocineros invitados preparará un menú especial en un restaurante de la ciudad, al cual se podrá acceder por el mismo valor promocional del menú Bariloche a la carta.

Se trata de una actividad inédita en la ciudad.

## Feria Gastronómica BALC

Se llevará a cabo los días 12, 13 y 14 de octubre desde las 10:00 hasta las 21:00, de ingreso libre y gratuito. Lo mejor de la gastronomía de la Patagonia en 3.000 mts<sup>2</sup>. Con 100 expositores de toda la región, sectores de foodtrucks, y una asistencia proyectada de más de 35.000 personas.

Emplazada en el Centro Cívico, con productos regionales, vinos, productos orgánicos de la zona y productores del Valle de Río Negro. La misión primordial es difundir y darle valor a los grandes productos de la Patagonia que se producen en Bariloche y zonas aledañas. Convergerán de esta manera restaurantes, bodegas, productores de ahumados, té, vinos orgánicos, especias, dulces, aceites de oliva, entre otros. Los visitantes podrán probar las tortas, helados, chocolates y cervezas que caracterizan la región. Además juegos para niños.

## Circuito Gastronómico

Desde el lunes 8 al lunes 15 de octubre, más de 75 establecimientos ofrecen propuestas variadas y de excelente calidad: menús con precios promocionales (tanto mediodía como noche). Descuentos de hasta un 40 por ciento en restaurantes a través de la Tarjeta de Beneficios BALC que se distribuye en toda la ciudad (turismo, hoteles, restaurantes) y se podrá bajar de la web del evento.

El circuito está reflejado en una guía y también en la web del evento [www.barilochealacarta.com](http://www.barilochealacarta.com) donde se pueden encontrar a todos los restaurantes, ya que cuenta con un geolocalizador que indexa los establecimientos por categorías.

Los establecimientos presentan propuestas que participarán de la elección del mejor plato del evento. El certamen estará a cargo del público y se realizará a través de plataformas digitales.

## Promoción especial hotelera

Con el objetivo de brindar valor agregado e impulsar la ocupación durante la semana del 8 al 15 de octubre, el público puede acceder desde la web del evento <http://www.barilochealacarta.com/hoteles>, y obtener una promo de 4 x 3, en los hoteles que figuran en la web.

#### Catas y degustaciones:

Cuarenta eventos satélites con más de 1.500 participantes. Durante toda la semana de Bariloche a la Carta se realizan catas de vinos y cervezas artesanales y degustaciones gratuitas que se desarrollan en restaurantes, hoteles y espacios para eventos. Sólo se requiere previa inscripción vía web.

#### Charlas y clases magistrales:

Se llevarán a cabo los días 10 y 11 de octubre en Bariloche Eventos y Convenciones (BEC) con cocineros locales e invitados. En esta 5ta edición visitarán Bariloche a la Carta: Maru Botana, Pedro Lambertini, Ximena Sáenz, Pablo Buzzo, Danilo Ferraz, Julieta Caruso, Mauricio Couly, Paco Almeida, Germán Ruberto, Hernán Criccini, Martín Moroni; y la reconocida bartender Inés de los Santos. Participan además los reconocidos cocineros locales Federico Gastón Domínguez Fontán, Pablo Quiven, Lucas Rivas, Ana Arias, Julieta Marmorato, entre otros.

#### Alimentación saludable:

Bariloche a la Carta realiza actividades para niños con el objetivo de difundir los hábitos de la buena alimentación. En esta edición vuelve la organización "Supersaludable" proveniente de Rosario. El grupo de coloridos y amistosos personajes, brindará talleres para colegios y padres sobre alimentación saludable, dentro de un truck muy especial, en el Centro Cívico.

#### Evento solidario:

El sábado 13 en el Centro Cívico se realiza el último eje de esta 5ta edición de “Bariloche a la Carta”: un gran evento solidario en conjunto con la Sociedad Rural de Bariloche con el objetivo de fomentar el consumo de la carne de cordero, donde participarán reconocidos chefs e instituciones de la ciudad .Los asistentes podrán probar originales y fáciles platos con cordero e ingredientes regionales y llevarse las recetas a casa.

Rondas de Negocios:

En conjunto con la Provincia de Río Negro, el CONICET y diversas cámaras y asociaciones empresariales, se realizarán rondas de Tecno Negocios para acercar productores al sector empresarial y nuevos conocimientos intentando abarcar toda la cadena de valor de la gastronomía.

Bariloche a la Carta congrega tanto a turistas como a residentes, que participan, aprenden, comparten, se interiorizan de las últimas novedades en gastronomía y son protagonistas de un evento único. Es organizado por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Bariloche, con el apoyo del CFI, FEHGRA, Gobierno de la Provincia de Río Negro, EMPROTUR, Municipio de San Carlos de Bariloche, y el aporte de numerosas empresas privadas, sin las cuales no sería posible el desarrollo de un evento de incontables dimensiones y proyecciones.