

## Miércoles de clases magistrales y gastronomía de excelencia para todos los gustos en BALC2018

martes, 09 de octubre de 2018

El tercer día de Bariloche a la Carta (BALC2018), miércoles 9, comienza colmado de propuestas para todas las edades, llegan las esperadas clases magistrales de ingreso libre y gratuito; y continúan los shows del grupo "Supersaludable" a más de 1500 chicos de escuelas primarias de Bariloche las cuales comenzaron hoy en el Centro Cívico.

Las tres clases magistrales tendrán lugar en BEC (España 415) y son las siguientes: A las 16:00 los chefs Pablo Buzzo, Mauricio Couly y Martin Moroni brindarán una clase sobre "Cocina de la Patagonia". Luego, desde las 17:00 hasta las 19:00 llegará "CHEF LABS. "De la Ciencia a la Mesa" coordinado por la secretaria de Ciencia, Tecnología y Desarrollo para la Producción de Rio Negro. En ese marco se brindarán charlas a las 17:00 sobre "Soberanía Alimentaria Regional" (Ing. Brigitte Van Den Heede, Subsecretaria de Innovación Productiva), "Harinas Alternativas" (Laboratorio de Sabores ISETP, Chef Angie Nuñez) y "Shawarma de Capón" (Chef Juan Gorbaran y coordinador de servicios gastronómicos del ISETP y la magister Karina Cancino); y para culminar la jornada a las 18:00 llega "Molinos & Harinas" a cargo del Chef Juan Carlos Izaguirre.

Mientras tanto, en el Centro Cívico tendrán lugar los shows que brinda el grupo de músicos rosarino "Supersaludable" a más de 1500 chicos de escuelas primarias de Bariloche. La actividad de los coloridos personajes se realizará durante la semana y luego, sábado y domingo, para todos los chicos que se acerquen a lo largo del fin de semana. En los shows las frutas rionegrinas tendrán un lugar muy especial.

También mañana miércoles, se realizarán dos de los siete POP UPS de Bariloche a la Carta, siendo una de las grandes novedades de esta edición. Por un lado el Chef Pedro Lambertini se encontrará con el Chef Ejecutivo del Hotel Llao Llao, Federico Fontán, para fusionar la alta gastronomía con la cocina natural y orgánica. Y por otro lado el Chef Paco Almeida, vuelve a Bariloche, para cocinar en la Escuela de Hotelería donde promete agasajar a sus comensales con un menú inspirado en la Patagonia. Las reservas de los POP UPS se realizan directamente en los restaurantes participantes.

Además hay variadas catas y degustaciones satelitales en distintos restaurantes de la ciudad. Los interesados pueden inscribirse en <https://www.barilochealacarta.com/actividades-balc2018/>.

Hoy martes el circuito gastronómico, recibió a los comensales que comenzaron a recorrer las diferentes propuestas de los restaurantes, que además participan de la competencia gastronómica. A su vez, el truck de informes instalado en el Centro Cívico brindó detalles a residentes y turistas sobre la agenda de los próximos días; y continúa el armado de la carpa gigante que albergará la Feria Gastronómica desde el viernes próximo.

Toda la agenda de actividades de "Bariloche a la Carta", se concentra en su página web <https://www.barilochealacarta.com>. Allí se encuentra organizado paso a paso el cronograma diario.

### POP UPS 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.

Hernan Griccini, Pedro Lambertini, Bardo (Ines De Los Santos, Pablo Buzzo y Mauricio Couly), Casa Cavia en Balc (Julieta Carusso), Paco Almeida y Maru Botana visitarán las cocinas de chefs residentes para crear un menú especial para cada ocasión. Habrá pop ups desde el martes en distintos restaurantes de la ciudad.

## FERIA GASTRONÓMICA BALC

Tendrá lugar los días 12, 13 y 14 de octubre, el viernes de 18:00 a 23:00 y el sábado y domingo de 11:00 a 23:00, en el Centro Cívico. El ingreso como siempre es 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.

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.

## CIRCUITO GASTRONÓMICO

Desde el lunes 8 al lunes 15 de octubre, más de 80 establecimientos ofrecen propuestas variadas y de excelente calidad: menús con precios promocionales (tanto mediodía como noche). Habrá 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 puede 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.

## 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. La entrada es libre y gratuita.

## ALIMENTACIÓN SUPERSALUDABLE

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 la ciudad 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. El sábado y domingo de 10:00 a 16:00, las actividades serán abiertas a todos los niños, y durante la semana visitarán el show 1500 alumnos de terceros y cuartos grados de escuelas primarias de la ciudad. En todas sus actividades las frutas rionegrinas tendrán un rol muy especial.

## EVENTO SOLIDARIO

El sábado 13 también en el Centro Cívico se realizará el 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. El valor del plato será de \$130 y lo recaudado será a total beneficio de escuelas rurales de la Provincia; y los establecimientos que participarán son Villa Huinid, NH Edelweiss, la Escuela de Hotelería y Gastronomía de Bariloche (CET 25), el Instituto Superior de Educación Técnico Profesional (ISETP), Quiven Patagonia y Hell's Pizza (Danilo Ferraz).

Los tickets se encuentran a la venta a partir del lunes 8 en el truck ubicado en el Centro Cívico.

## CATAS Y DEGUSTACIONES

Veinticinco 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.

## PROMOCIÓN HOTELERA 4x3

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 de BALC.

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.