

Se lanzó el primer gin en lata de la Argentina en la Triada Festival

lunes, 09 de septiembre de 2019

La tríada se basó en tres momentos: brunch, sunset y night en la Hostería Boutique Amarras en Va.Pehuenia. Una cita imperdible para quienes disfrutaron de un día de sabores y música que materializarán el chef Sebastián Mazzuchelli y Taté Moretti, head distiller y co-fundadora de Patagonian Distillery. Cada uno aportó su especialidad combinada con la vanguardia y calidez que identifica a la Hostería Amarras.

El evento comenzó con una mesa salado, dulce y salteados a la parrilla organizada por el reconocido chef Sebastian Mazzuchelli, sumado a dos bebidas espirituosas con base de gin como son Tom Collins y Elvis. También Taté brindó una charla sobre bebidas espirituosas y realizó una destilación de gin en vivo que dejó muy contentos a los espectadores.

Ya en el atardecer con música en vivo los huéspedes y visitantes disfrutaron de la mejor gastronomía: langostinos al ajillo, croquetas de hongos, costillas de cerdo, albóndigas de jabalí, salchichas a la pomarola, polenta cremosa, y más exquisiteces acompañando al cordero al asador.

La frutilla del evento fue cuando Tate Moretti y Hernan Lopez Sosa realizaron la presentación de GINA, un Dry Gin elaborado con especies propias de la cordillera y un cuidado en el proceso que le brinda un carácter artesanal y destacado en su rubro. GINA es el primer gin en lata que se realiza completamente en la Patagonia Argentina, más particularmente en Neuquén.

“GINA es un gin elaborado con enebro de nuestra cordillera neuquina, en su versión “Flores” (6 de sus 12 botánicos son flores: rosas, jazmines, azahar, sauco, manzanilla y lavanda). Además, es hermoso como proyecto para mí porque lleva el nombre de nuestra hija menor “Gina”, “En la destilería siempre estamos haciendo pruebas y ensayos para descubrir nuevos productos, y como característica particularmente me gusta que éstos tengan un carácter patagónico y también una impronta femenina, no solo porque el desarrollo está hecho por una mujer sino porque creo que hay que visibilizar que los destilados no son solo cosa de hombres”. agrega Taté

“La Triada, es el inicio de un encuentro completo de cocina en diferentes espacios, con la belleza de Villa Pehuenia, el encanto y la calidez de los destilados de Tate Moretti, junto con buena música en un lugar inigualable, como es la Hostería Amarras” plantea Mazzuchelli.

Un paisaje inigualable, un lugar comfortable, gastronomía y música, la mejor opción para disfrutar de un momento inolvidable.