

## Comenzó BALC: Últimos lugares para catas, degustaciones y pop ups

lunes, 07 de octubre de 2019

Hoy comienza oficialmente una nueva edición de "Bariloche a la Carta" pero la apertura a las inscripciones para las catas y degustaciones gratuitas en distintos restaurantes y hoteles de la ciudad comenzó durante el fin de semana en <https://www.barilochealacarta.com/actividades-2019/>. Lo mismo sucedió con los "Encuentros BALC", popups en los que durante todas las noches del evento prestigiosos chefs locales reciben a reconocidos chefs invitados en sus cocinas para ofrecer un menú inédito. Los detalles están aquí

<https://www.barilochealacarta.com/encuentros-balc2019/>

y las reservas se realizan directamente en cada restaurant.

Mucho para probar y saborear

Cata de tes y maridajes (Ana Luz Morales), Degustación Familia Schroeder (Nicolas Noceti), Cata a Ciegas de Vinos Bariloche (Diego Di Giacomo), ¿Cómo Preparar Café Rico en Casa? (Jose Sojo), Isla de la recepción a la góndola (Ines de los Santos), Degustación de vinos bodega Humberto Canale (Alejandro Heit), Introducción a la elaboración de cerveza (Agustín Asdrúbal); y "Un Cabrón de la China a Bariloche" (Ramiro Simone), son algunas de las catas y degustaciones gratuitas que tendrán lugar a lo largo de la semana. Son más de 30!. Pero es importante inscribirse con rapidez porque los cupos se completan al poco tiempo de abrir cada día las inscripciones.

Te invito, cocinamos juntos

Otra de las propuestas satelitales de Bariloche a la Carta, son los Encuentros BALC2019, una propuesta que surgió en la edición anterior y que mucha gente se quedo con ganas de participar. Este año en agenda esta mañana martes 8 a las 21:00 el chef ejecutivo de Familia Schroeder, Ezequiel González y el chef ejecutivo de Villa Huinid, Alejandro Clausen.

El miércoles 9 a las 21:00, el chef de la Escuela de Hotelería, Germán Torres y de Salvaje Bakery, Pablo Buzzo; y también a la misma hora la chef ejecutiva de El Casco Art Hotel, Ana Lucía Arias recibe en su cocina al chef de Bodega Chandon Mendoza, Matías Gil.

El jueves 10 a las 21:00 es el turno del chef de Saurus Bodega Familia Schroeder, Ezequiel González, quien será invitado por el chef ejecutivo de NH Edelweiss, Claudio Palma, a crear un menú super especial. El mismo jueves a las 21:00, el chef de Bodega Chandon Mendoza, Matías Gil, cocinará junto al chef ejecutivo de Villa Huinid, Alejandro Clausen.

En tanto, el viernes a las 17:00 en el hotel Llao Llao, Maru Botana y Valu Ramallo ofrecerán un exquisito té. Al día siguiente, el sábado a las 21:00 el chef ejecutivo del hotel Llao Llao, Ariel Pérez, recibirá al chef de Vico Wine Bar, Julián Del Pino. Y domingo 13 a las 21:00 en Tom Wesley será el último Pop Up del año, propuesto por la chef ejecutiva de Casa Cavia, Julieta Caruso; la reconocida chef y youtuber Felicitas Pizarro; y el chef de la Escuela de Hotelería de Bariloche, Pablo Buzzo.

Toda la información se encuentra en: <https://www.barilochealacarta.com/encuentros-balc2019/>

Mientras tanto hoy abre el circuito gastronómico integrado por más de 80 restaurantes, cervecerías, bares y pizzerías que prepararon propuestas especiales para la semana #BALC2019, con un 20 por ciento de descuento con la Tarjeta de Beneficios #BALC que se descarga en la web del evento. Además, con las tarjetas de crédito del Banco Patagonia se aplica un 10 por ciento de descuento adicional. Todas esas propuestas también compiten en el certamen de Bariloche a la Carta. Para votar hay que ingresar aquí: <https://votar.barilochealacarta.com/>

#### Fechas para agendar

Durante la semana de duración de Bariloche a la Carta del 7 al 14 de octubre los visitantes pueden disfrutar de diferentes propuestas:

**FERIA GASTRONÓMICA:** Del 11 al 13 de octubre en el Centro Cívico. Lo mejor de la ruta gastronómica patagónica, los productos emblemáticos y la ruta del vino en 2500 mts2, frente a la mejor vista del Lago Nahuel Huapi.

**CLASES MAGISTRALES:** Jueves 10 en BEC y sábado 12 en el escenario BALC en el Centro Cívico, a cargo de cocineros de reconocida trayectoria, tanto locales como invitados.

v

**EVENTO SOLIDARIO:** Sábado 12 de octubre en el Centro Cívico, con el objetivo de fomentar el consumo de la carne de cordero y colaborar con instituciones de la región.

**SUPERSALUDABLE:** ¡Los más chicos también se divierten en BALC2019!. Desde el viernes 12 y hasta el domingo 13 en el Centro Cívico por la tarde estará el "laboratorio de alimentos", un musical en vivo y ¡mucho más!. Además se harán actividades extras con distintos chicos de la ciudad a través de la Municipalidad y el Gobierno de Río Negro.

**PROMOCIÓN EN HOTELES 3X2** durante la semana #BALC 2019: Todo el cronograma de actividades, beneficios y detalles de BALC2019 en: <https://www.barilochealacarta.com/hoteles>

BALC es organizado por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Bariloche con el apoyo del CFI, 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 esta envergadura.