

# La unión de los rionegrinos logra platos exclusivos en Bariloche a la Carta

martes, 08 de octubre de 2019

En el tradicional evento Bariloche a la Carta, el programa de Ciencia a la Mesa se presenta con una clase magistral de cocina en la que los platos realizados se harán con insumos rionegrinos. Estos productos son hechos por emprendedores que han potenciados sus emprendimientos gracias al apoyo provincial como Anastasia fideos saborizados y Fruch chips de manzana.

En Bariloche a la Carta hay equipo rionegrino: allí se unen un programa de la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Provincia, emprendedores locales que recibieron financiamiento y códigos de barra del CREAM, científicos que han investigado sobre Maqui y estudiantes de cocina se unen para realizar exquisitos platos. La cita es el próximo 10 de octubre de 15 a 17 en el BEC.

La clase magistral estará a cargo de los Chefs, Juan Gorbarán, Richard Oyarzún, Juan Izaguirre, Félix Aguilera, acompañados por los investigadores Belén Pildain de CIEFAP, Gustavo Caballé y Cecilia Roldán de INTA y Víctor Báez de UNCo.

Los productores estarán representados por From Patagonia, productores de maqui liofilizado, Gastón Arcucci de manzanas deshidratadas "Fruch", Fideos saborizados Anastasia y Hongos de Trevelin.

¿Qué platos van a realizar?

Cuatro cocineros realizarán tres platos -entrada, principal y postre-. Dos productores y dos científicos estarán en escena, los primeros presentando sus productos y los segundos explicando sobre hongos y maqui, los beneficios de las frutas para jugos y mermeladas.

La presentación de los platos permitirá que los presentes degusten y puedan conocer e interactuar con el científico, el productor y el chef sobre el proceso de creación.

Los platos y bocados son preparados con la ayuda de los alumnos voluntarios del Instituto de Educación Superior Técnica Profesional, conocido como la Escuela de Hotelería.

Se utilizarán hongos frescos, secos, polvo, esencia de trufa, sal marina con hongos, fideos sin huevo saborizados, sidra, pera, manzana, maqui polvo liofilizado, verduras orgánicas de El Bolsón, snacks de manzana verdes y rojas, y truchas frescas, entre otros.

De la Ciencia a la Mesa es un programa impulsado por la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la provincia que vincula el mundo científico con el mundo gourmet. En esta edición de Bariloche a la Carta presentará un menú de tres pasos a cargo de reconocidos chefs, investigadores y científicos y la colaboración de los estudiantes de cocina.