

## BALC: el premio "Punto Río Negro" tuvo ganador con una destacada propuesta de productos rionegrinos

miércoles, 03 de febrero de 2021

El evento gastronómico y productivo "Bariloche a la Carta" llegó a su fin y su última actividad en esta edición de verano fue la premiación del certamen que busca el mejor plato de los restaurantes que participaron del Circuito Gastronómico.

La categoría más original y destacada, fue el premio "Punto Río Negro", el cual conjuga el uso de productos exclusivos de las distintas regiones de la Provincia.

El ganador fue el restaurant EPIC de Lodge, a cargo del Chef Juan Izaguirre, quien mencionó que "fuimos elegidos como el mejor menú que representa a nuestra Provincia, lo cual es un orgullo y placer para nosotros".

En cuanto a la propuesta, destacó que "el menú justamente se llama Provincia de Río Negro, tratamos de seguir con una dinámica de llegar a una idea y una convicción, sabemos que la provincia tiene todo de punta a punta, no hace falta mirar para afuera para traer ninguna mercadería ni producto. Trabajamos hace dos años con los productores de cada región como Catriel, Allen, Río Colorado, El Bolsón, Bariloche, General Conesa, Choele Choel, y San Antonio Oeste".

Sobre el valor agregado de su menú, el Chef ganador, comentó que "entendemos que, si va de la tierra a la mesa, es el camino. Sabemos del trabajo del productor, intentamos contactarnos sin intermediarios y conocer cada producto que utilizamos, quién lo produce y cómo lo producen".

En relación a su forma de llevar adelante su profesión en la cocina, Juan explicó que "trabajamos en una cocina libre de egos, sabiendo que sin el productor no podemos hacer nada. La idea fue mostrar en este festival tan grande, un poco a los pueblos que nadie conoce, porque Río Negro es todo, es inmenso, está lleno de buena gente y de buenos productores".

Por último, dijo que "el premio es la consecuencia de varios años, de un relato, de una convicción y una acción. Nos sentimos bendecidos con este reconocimiento que es lo que añorábamos".

El menú ganador conjuga perfectamente los propósitos del programa "Punto Río Negro" recientemente lanzado en el marco de Bariloche a la Carta para reforzar la promoción y comercialización de los productos rionegrinos. Refleja de la mejor manera la gran combinación de elementos, abarcando todas sus zonas: el valle, la estepa, el mar y la montaña.

Entre las principales acciones que busca concretar "Punto Río Negro" es la creación de puntos de comercialización de productos alimenticios locales. Un espacio en lugares estratégicos de nuestra Provincia, en donde cualquier persona pueda adquirirlos.

Con esta propuesta, se acerca la posibilidad al mundo de disfrutar de los resultados de ese trabajo. También se piensa en gestionar espacios virtuales (apps, vidriera virtual), con el mismo sentido de conectar y generar un puente entre productores y productoras con el mundo.

## Menú "Punto Río Negro" ganador

Entrada: Latitud 40.7333 (San Antonio Oeste).

Cre moso de Blody Mary a las brasas, texturas de Merluzón, Langostinos y Pez Gallo de nuestro mar rionegrino.  
Plato Principal: La Inmensidad del Valle.

Bondiola Riocoloradense, hidromiel, piquillin, focaccia, helado de girgola y crocante de durazno.  
Postre: Ünel kochi (Sabor dulce en lengua originaria).

Domo de chocolate cerveza negra, corazón de cereza, sal marina, crema pastelera de sauco y texturas de frutilla.