

Bariloche a la Carta: el encanto de los sabores rionegrinos deleita a miles de turistas

lunes, 11 de octubre de 2021

Hoy culmina con éxito la octava edición de Bariloche a la Carta, el evento gastronómico rionegrino por excelencia, cosechando un balance muy positivo en cuanto al nivel de presentación de los productos provinciales, demostraciones de gastronomía a cargo de chefs locales e invitados, cenas pop up y la masiva concurrencia de turistas que ubican a la localidad como el destino más elegido en este fin de semana largo.

El encuentro organizado por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Bariloche, que cuenta con un fuerte acompañamiento del Gobierno provincial, inició el pasado 4 de octubre con la activación de circuitos gastronómicos con más de 70 establecimientos adheridos a descuentos y una gran feria ubicada en el Centro Cívico que cautiva a los visitantes, por su calidez, presentación y la mezcla de cientos de los aromas regionales y genuinos que marcan la identidad rionegrina.

En su visita a la feria, la Gobernadora Carreras destacó que "se hace una evaluación muy positiva del encuentro gastronómico con una importantísima cantidad de personas que pasaron por la feria. Se vé una amplia propuesta para todas las edades y gustos y eso es destacable para la organización. Indudablemente Bariloche a la Carta es una representación de la diversidad productiva y cultural de nuestra extensa provincia".

En representación de las y los organizadores, Claudio Roccatagliata expresó que "BALC es en síntesis, lo mejor de la gastronomía barilocheense puesta a disposición de los turistas y residentes. Es también la integración de la provincia colocando el producto en el lugar de origen para dar a conocer toda la producción local y fomentando los vínculos entre productores y consumidores con el fin de fortalecer la cadena de abastecimiento".

La feria multiespacio se diseñó cuidadosamente para contener a cada visitante, con ingresos accesibles, diversidad de menús, un rincón para la música en vivo, espacios abiertos para degustar de la producción culinaria, cumpliendo con los aforos por turnos, comprometida con el medioambiente con la entrega de vasos reutilizables que se recargan con vinos de las bodegas de Río Negro, sidras, tragos y cervezas artesanales.

Un stand institucional del Ministerio de Turismo y Deporte, emplazado en la globa ferial, recibió las consultas de quienes deseaban conocer los destinos y atractivos de la provincia, las producciones, caminos, productos y experiencias propias de cada región en esta temporada.

Por su parte, muchos hoteles adheridos a BALC recibieron a sus huéspedes con descuentos de hasta el 50% en sus tarifas, logrando una repercusión inmediata y colmando las plazas hoteleras en toda la ciudad cordillerana y localidades aledañas. Además, como en las anteriores ediciones, los establecimientos gastronómicos participan del concurso para premiar el plato más exquisito de la temporada.

Los productores y sus productos

productos, fomentar el consumo y desarrollo de mercados, facilitando la compra y venta de elaboraciones bajo una sello rionegrino. En esta oportunidad participaron más de 35 productores de toda la provincia, con una gran diversidad de productos, frutas, quesos, fiambres, sidras, vinos, dulces, frutos secos, entre otros.

Por su parte BALC INVITA contó con la presencia de diferentes cocineros que expusieron sus platos. En ese sentido el chef rionegrino Juan Izaguirre elaboró platos con cordero, con el objetivo planteado por Producción y Agroindustria de difundir y promocionar la carne ovina, una de las principales actividades productivas por la importante ocupación territorial, muy vinculada al arraigo rural.

Del productor al consumidor

La feria también contó con el Fruttruck de la Federación de Productores de Fruta de Río Negro y Neuquén y Producción y Agroindustria, donde las y los visitantes pudieron comprar peras y manzanas rionegrinas a precios muy accesibles y degustar jugos naturales elaborados en el momento.

En una feria externa, los food trucks ubicados alrededor de la globa central, supieron brindar una excelente atención a la gran concurrencia de público asistente durante todo el fin de semana.

Por otro lado, los conocidos Encuentros BALC permitieron que los chefs más reconocidos del país intervinieran en las cocinas locales para crear menús especiales y dar lugar a cenas exclusivas utilizando productos provenientes de la provincia. Algunos de ellos fueron: Elena de Four Seasons, Cochinchina Bar con Inés de los Santos; Ximena Saez con Martín Fraile y un maridaje de música y comida, con una propuesta que une el mar y la cordillera; Río Negro a 4 manos en Quiven Patagonia, entre otros.

Bariloche a la Carta se consolida cada vez más, año tras año como un macro evento gastronómico que supo, no solo ser receptivo para el turismo ocasional de fines de semana largo en la cordillera, sino también cautivar a un público que itenera por el país buscando nuevos sabores, productos, experiencias y alimentos sanos y naturales, que se van transformando en una cultura en plena expansión.