



Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcdmalargue.gob.ar

DECLARACIÓN N° 225/2.018

VISTO: El contenido del Expediente N° 4.437 HC 282 – 2.018. Bloque Cambia Mendoza.

Proyecto de Declaración: Declarar de Interés Cultural y Regional el Evento Gastronómico “Sabores de Malargüe” realizado en el Hotel Risco Plateado.

La iniciativa de la Sra. Julia Navarro perteneciente a la Dirección de Turismo.

Y;

CONSIDERANDO: Que la gastronomía es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Que la cocina argentina tiene muchas recetas típicas tradicionales para cada fecha importante del año y cada región cuenta con su comida o ingrediente que lo destaca. Y en el caso particular de la nuestra nos encontramos con el chivo y la trucha.

Que el evento visto se realiza en el marco de la Fiesta Provincial de la Nieve y tiene como objetivos:

1. Poner en valor la cocina de Malargüe a través de los ingredientes insignia del Departamento.
2. Promocionar la oferta gastronómica actual, para incentivar el desarrollo económico del sector.
3. Reconocer como embajadores de la gastronomía Malargüina a Chefs reconocidos de nuestra Provincia, que eligen a nuestros ingredientes para promocionar la cocina de Mendoza en los más destacados espacios afines.

Que la cena será dirigida a medios de prensa y autoridades provinciales y departamentales, del ámbito turístico, cultural y privado.

Que la modalidad será un menú de 6 pasos en donde se presentarán elaboraciones de la cocina tradicional, rescatando técnicas culturales y cocina de autor moderna, con técnicas profesionales.

Que los pasos que se llevaran a cabo son:

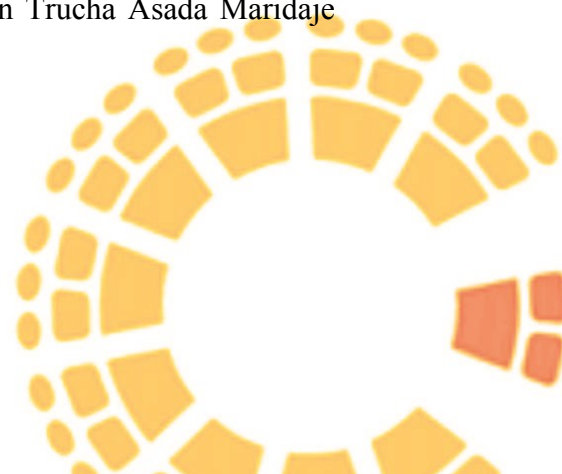
- PASO 1 – Bocado:

Pastel de Chivo - Chivo escabechado.

Escabeche de Trucha y vinagre de miel - Papa Rosti con Trucha Asada Maridaje con Vino espumante.

- PASO 2 - Primer Plato:

Trucha en tres texturas.





Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcdmalargue.gob.ar

Grablax de trucha.

Tartare de Trucha.

Trucha Ahumada.

Maridaje con vino Chardonnay.

- PASO 3 - Plato principal:

Roll de Chivito con cremoso de zapallo al rescoldo, papines al ajillo con Salsa de Malbec.

Maridaje con vino Malbec

- PASO 4 - Pre Postre:

Granita MARULA de frambuesa y miel.

- PASO 5 – Postre:

Postre degustación de texturas y sabores.

Chocolate - miel - frambuesa y papa.

- PASO 6:

Trago Malargüe.

Que los Chefs que participaran de las preparaciones del día jueves 9 de agosto son:

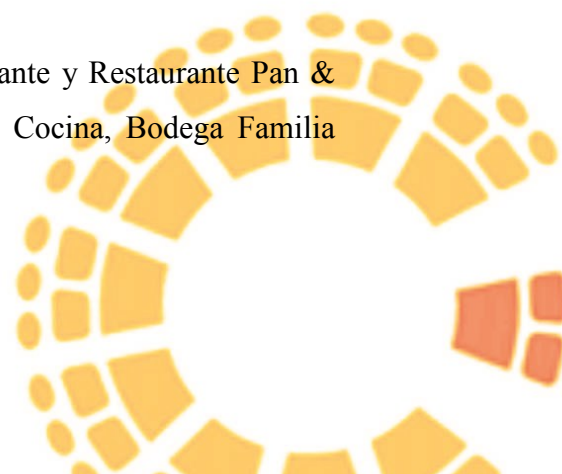
- Chef Nicolás Peralta: Comenzó su carrera en la gastronomía a los 18 años. Trabajó en bares y restaurantes en la Provincia de Mendoza, su lugar natal.

Luego ingreso al mundo de la hotelería donde fue haciendo carrera y fue desarrollando la profesión con pasión y dedicación. Tuvo la oportunidad de viajar a Brasil para trabajar en el hotel Grand Hyatt Sao Paulo, donde encontró su lugar en la cocina de eventos. Hoy es el Chef Ejecutivo de InterContinental Mendoza Spa & Casino, siendo el referente y responsable de la gastronomía del hotel.

- Chef Matias Aldasoro: Realizo su estudio Profesional Gastronómico en el Instituto Argentino de Gastronomía, en Bs.As.

Se perfecciono en diferentes cursos entre los cuales se pueden destacar “Elaboración de Platos delante del cliente”, ”Manipulación de Alimentos”, “Cata de Vinos, en España”. Participo en eventos internacionales como la “Feria internacional de Tapas, en España”. Participo como jurado tres veces consecutivas en el Concurso Arrayanes de Oro en Mendoza (2008, 2009 y 2010).

En la actualidad trabaja en el Restaurante Casa del Visitante y Restaurante Pan & Oliva, Bodega Santa Julia y Restaurante Piedra Infinita Cocina, Bodega Familia Zuccardi, Mendoza, como Chef Ejecutivo.





Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcdmalargue.gob.ar

- Chef Ana Paula Gutiérrez: Se recibió de Técnico Superior en Gastronomía, en la Escuela Superior de Turismo y Hotelería Islas Malvinas, en Mendoza, en el año 2000 y de Licenciada en Administración Gastronómica, en la Universidad del Aconcagua, de Mendoza 2005 e hizo un Posgrado en el año 2013 en Patrimonio y Turismo Sostenible en Universidad 3 de Febrero Cátedra UNESCO.

Se desempeñó como encargada de Diseño, e implementación del proyecto de En Rutas alimentarias del Chivito y la Trucha Malargüe, desde el 2010 hasta enero 2013. Fue Presidente de la mesa gastronómica, CCIA- Cámara de Comercio de San Rafael, Específica de Turismo. Asesor Gastronómico para el Ente de Turismo Provincial de Mendoza, abril del 2016 hasta diciembre 2017. Es Presidente de la específica de turismo, CCIA Cámara de Comercio, Industria y Agropecuaria, de San Rafael, 2018.

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE SON PROPIAS:

DECLARA

ARTÍCULO 1º: Declarar de Interés Cultural y Regional el Evento Gastronómico “SABORES DE MALARGÜE”, a realizado el día 9 de agosto próximo pasado en Hotel Risco Plateado.

ARTÍCULO 2º: Remitir copia de la presente pieza legal a la Sra. Julia Navarro de la Dirección de Turismo.

ARTÍCULO 3º: Difundir en todos los medios de comunicación del Departamento.

ARTÍCULO 4º: Comuníquese, regístrese, agréguese copia de la presente en las actuaciones correspondientes y archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DR. RICARDO BALBIN DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE A TREINTA DÍAS DE AGOSTO DE DOS MIL DIECIOCHO.

Blanca Carolina Páez

Secretaria

Fernando Rodolfo Glatigny

Presidente

