



Villa Pehuenia y un festival que apuesta a la excelencia gastronómica de los productos regionales.

Maravillan los colores que se alternan, cambiando los paisajes patagónicos desde Bariloche hacia aquella zona en donde la estepa comienza a abandonar sus curvas desérticas para reflejar el verde que crece a la sombra de las enormes araucarias que dan nombre a la villa que una vez más, presentó sus cualidades en el marco del 6º Festival del Chef Patagónico, durante los días 23 y 24 de abril.

Este encuentro, que se desarrolló consecutivamente durante los últimos seis años, surgió con el fin de revalorizar la gastronomía local y regional en sus más variados sabores. Con el aporte indiscutible de los cocineros locales que buscan difundir dicha gastronomía a través de la elaboración y degustación de platos autóctonos y productos regionales.



Dolli Irigoyen, prestigiosa cocinera a nivel internacional, conductora de varios programas en el canal El gourmet.com, es la madrina del evento desde la 2ª edición. Las actividades fueron intensas durante las dos jornadas. El municipio, las comunidades mapuches y los gastronómicos de Villa Pehuenia reúnen cada año a cocineros y expositores de diferentes lugares del país para hacer de esta localidad un magnífico centro de encuentro gastronómico.



En esta oportunidad, los invitados especiales fueron, junto a la madrina del evento, Narda Lapes y Christophe Krywonis. No obstante, destacados cocineros de Aluminé, Neuquén, Bariloche y Villa Pehuenia demostraron, en dinámicas clases de cocina en público, sus pasiones culinarias, en variadas recetas a base de piñones, un producto de uso ancestral en las recetas de la zona.

Durante la primera jornada, las clases de cocina comenzaron consecutivamente luego de las 15:00, en el salón de la biblioteca popular Maestro Galeano, con un lapso entre cada una de solo 15 minutos.

La primera estuvo a cargo de la chef Mónica Bergese, de la localidad de Aluminé, quien elaboro piroki, una especie de agnolottis, rellenos con ricota, queso rallado, huevos, panceta, buena cantidad de piñones y nuez moscada. Los mismos estuvieron acompañados con una salsa patagónica a base de hongos de pino, piñones, tomates frescos, vino blanco y crema.

Dolli Irigoyen fue la asesora durante las clases, con el micrófono en la mano ayudo al dinamismo de las presentaciones, haciendo posible la participación de los presentes, quienes se sacaron las dudas sobre las recetas y tomaron nota de los consejos que se recomendaron en cada oportunidad. "las pastas frescas pueden ser congeladas. Luego para su uso es conveniente sumergirlas en el agua hirviendo sin esperar a que descongelen ya que se corre el riesgo de que se desarmen. Por otro lado, es conveniente remojar los hongos en te caliente, caldo o vino blanco antes de utilizarlos" expresó Dolli, mientras la cocinera Mónica Bergase terminaba de emplatar su preparación para que el publico pudiese degustarlo.



El chef Carlos Velázquez, de la ciudad de Neuquén, estuvo al frente de la segunda clase. Elaboró un plato de trucha arco iris rellena con croutée de tomates brulée, piñones y eneldo, acompañada de papas, zanahorias, zucchini y hongos patagónicos previamente cocidos y luego salteados en un wok. En este caso, utilizó harina de piñón para empanar la trucha y piñones hervidos entre los vegetales. Para finalizar el plato preparo una salsa con champaña y crema. La recomendación de Dolli en este caso, madrina del festival, fue "no comer trucha cruda bajo ningún pretexto".

En todas las elaboraciones se utilizaron hierbas de la zona, como el romero, perejil, albaca, eneldo, menta, orégano, tomillo y muchas otras junto a los vinos de alta gama de las bodegas Del Fin del Mundo quienes auspician el evento desde sus comienzos.

Así mismo, se dispuso para los visitantes una feria de productos y artesanías de la zona. Los expositores dieron a degustar variedad de dulces, conservas, frutas y verduras, hongos, ahumados, miel, quesos, productos dietéticos, aromáticas, elaboraciones para diabéticos, aceites de oliva, variedad de artesanías de comunidades mapuches y estanes con artículos de cocina como ollas y sartenes Essen.



Villa Pehuenia conto indudablemente con la aceptación de todos sus visitantes, quienes tuvieron la mañana libre para recorrer la península rodeada por las aguas del lago Aluminé y avistar los islotes, las bahías, golfos y acantilados que suman a la maravilla del paisaje, para luego asistir a las clases y consultar a los cocineros locales e invitados sobre las tantas recetas a base de piñón.

Para la tercera presentación, se convocó al escenario, preparado con todos los utensilios necesarios, buena iluminación y el asesoramiento permanente de Dolli y otros cocineros, al chef Leandro Pavese, representando a Bariloche. Leandro se desempeña en la cocina del restaurante Santos, situado sobre la calle España y para la ocasión no dudó en llenar la cocina de humo con aromas exquisitos. Sus técnicas tuvieron gran admiración entre los presentes quienes tomaron nota para probar en casa.

Durante 45 minutos frente a las cámaras de televisión, Pavese elaboró trucha en hojas de nalca con salteado de hongos y cake de trigo burgol. En primer lugar, presentó dos filetes de trucha, los salpimentó, les colocó un colchón de chalote previamente salteado en manteca, envolvió todo en las hojas de nalca y llevó la preparación al horno. Luego, en una especie de ahumadero casero elaborado con una olla, un colador y papel

metálico, ahumó variedad de verduras junto a la fruta de la araucaria para acompañar la trucha.



Seguidamente, Raúl Torres, representando a la comunidad mapuche de Caviahue, mantuvo una charla dinámica y divertida con Dolli y el público presente comentando orgullosamente cómo sus ancestros utilizaban los piñones en infinidad de recetas entre las que comentó la exquisita sopa de piñones, carnes y verduras que elabora su abuela de 115 años para él y sus diez hermanos. En esta ocasión, preparó frente a las cámaras un corte de cordero al estragón y croquetas de harina de piñón. Raúl cocina desde los 14 años y actualmente desempeña sus conocimientos como chef en el restaurante Del Lago, situado en su localidad de procedencia.

Luego del break de 15 minutos entre cada una de las clases, minutos en los cuales los visitantes recorrieron los estanes degustando las exquisiteces de la región y comprando los productos ofrecidos, la clase contó con cinco cocineros que se repartieron los roles sobre el escenario. El equipo estuvo formado por cinco restaurantes de la Villa (Mandra, La Escondida, La Cantina, Anhedonia, y El Parador del Lago) que trabajan bajo un mismo concepto gastronómico, haciendo hincapié en el uso del piñón en cada uno de sus menús. Paralelamente forman parte del equipo organizativo del evento. En esta oportunidad apostaron a la representación de esa hermosa región rodeada de los lagos Aluminé y Moquehue. El primer plato fue sencillo, dulce y crocante, con mucha identidad local. Se cortaron manzanas en cubo, se saltearon en manteca junto con piñones y se

agrego azúcar para caramelizar la preparación. Luego, se armaron paquetitos con masa filo elaborada artesanalmente por la pastelera del equipo y se hornearon algunos minutos hasta obtener el dorado propio de la masa, a base de harina, unas gotas de vinagre y agua. A elección de gustos, los paquetitos se sirvieron con helados artesanales y abundante cantidad de piñones caramelizados que dieron al paladar un crocante perfecto.



Seguidamente, el equipo procedió paso a paso con la elaboración de un plato de ciervo agridulce. La receta estaba pensada con carne de choique pero, según explicaron los cocineros, esta carne no se encuentra en el mercado de productos regionales por lo que es difícil de adquirir. Con ello se incentiva a la protección del choique bajo un consumo moderado de la especie. Para la ocasión, el ciervo se presentó acompañado de una guarnición a base de manzanas, peras, miel, mostaza y salsa de soja, con salsa de frutos rojos, licor de piñón y una pizca de azúcar. Un plato exquisito que, al igual que en las diferentes clases, pudo ser degustado por el público.

Para finalizar la primera jornada de actividades, y saciar las expectativas del público, se hizo presente la voz magistral del chef Christophe Krywonis, quien visitó la villa por segunda vez y prometió estar de nuevo en el próximo Festival del Chef Patagónico. Seductor y con varios kilos extras de actuaciones y frases bromistas que mezclan tonos franceses en el complicado idioma español, Christopher se llevó nuevamente el afecto del público junto a los interminables aplausos por sus cancheras y divertidas actuaciones.

Sobre el escenario y acompañado de Dolli Irigoyen, elaboró costillas de cordero sobre un prolijo colchón de arroz con leche, frutos rojos y piñones, un plato magistral que se degustó entre los presentes.



Para los días del festival, al igual que para temporadas de invierno y verano, Villa Pehuénia dispone de excelentes servicios en hotelería y gastronomía. Los restaurantes Anhedonia, Parador del Lago, La Balconada, La Bella Durmiente, Melewe, La cantina del Pescador, Los Radales, El Mojito, Los Troncos y Mandra entre otros ofrecieron sus platos a base de piñón y productos del mercado regional.

El vapor natural sobre las aguas que rodean la villa esconde durante horas de la mañana la belleza que se despeja y maravilla al salir el sol.

El segundo día de Festival comenzó a las 14:00. El salón de la biblioteca popular Maestro Galeano volvió a abrir sus puertas a los numerosos visitantes que volvieron a llenar la jornada de excelentes expectativas.

En esta ocasión, el escenario dio lugar a los expositores. Se elaboraron y embasaron dulces bajo la vos de Sebastián Goodbar, productor regional de la zona de Aluminé, se explicaron métodos de conservas para los diferentes frutos de la zona como el sauco, cassis, mora, grosellas, arándanos, michay y otros, sus respectivas épocas de cosecha, el cultivo de hierbas aromáticas, verduras y miel.

Así mismo, se dio un espacio auto-educativo de "alimentación viva", un concepto que busca difundir la importancia que conlleva el consumo de vegetales y semillas para

mantener la homeostasis o el equilibrio corporal y mental. Esta alimentación, 100 % vegetariana, comenzó a difundirse en los años `80 con un fin medicinal, marcando un estilo de vida orgánico donde se considera al ser humano como un ser integro capaz de alcanzar la salud integral.



Luego Florencia Calfuqueo, representando a la comunidad mapuche de Villa Pehuenia, explicó la variada elaboración de pastelería a base de harina de piñón, piñones hervidos y tostados llevando muestras de budines, tortas y scones para que los visitantes pudieran degustar.

Seguidamente, Gonzalo Niño Gómez, propietario y profesor de la escuela de cocineros Patagónicos, situada en la localidad de Neuquén, elaboro magistralmente parfait de ave con praliné de piñones y gírgolas. Frente a las cámaras, caramelizó gírgolas (hongo que habitualmente se cultivan de forma artificial en troncos de álamo) y piñones. Llevó la manteca a punto noisette. Mixó hígados de pollo con huevo y agregó la manteca, oporto en reducción, gelatina, el preliné y condimento con hierbas y nuez moscada. El plato se vio exquisito. Lo acompañó con membrillos asados y decoro con compota de sauco.

Finalmente, los cocineros asesores del encuentro reacondicionaron el escenario nuevamente para que la reconocida chef internacional Narda Lepas, autora del libro Comer y Pasarla Bien, comenzara su clase ante la multitud que se mantuvo presente hasta altas horas. Su plato fue sencillo, fácil de hacer en casa y, como ella misma lo caracteriza, "lleno de sobras del día anterior". Elaboró tomates rellenos, bien mediterráneos, con vegetales y piñones, cubiertos con una exquisita masa de queso y

migas de pan lactal. Luego, croquetas de puré de papas con trucha, apanadas con pan lactal para evitar que durante la fritura las porciones absorban demasiado aceite.



El festival dio cierre con varias recetas de Dolli Irigoyen. La madrina del encuentro agradeció al público, a las autoridades y a todos los que hacen posible año tras año un Festival único de Chefs Patagónicos que emplean recetas de autor a base del tan prestigioso fruto de la araucaria araucana y otros productos de la región patagónica de la Cordillera de los Andes.

Para contactarse con **Visión Gourmet** puede escribir a:

info@visiongourmet.com.ar