



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

Uno de los eventos gastronómicos más relevantes de la ciudad de San Carlos de Bariloche tiene lugar por estos días (7 al 14 de octubre de 2019), nuevamente, y en su ya sexta edición. Se trata de "Bariloche a la Carta", una iniciativa que ha trascendido ampliamente los límites de la ciudad, instalándose como un suceso turístico en la agenda provincial y patagónica.

La idea, sustentada en la reconocida oferta gastronómica local y regional, se ha convertido en un importante atractor turístico, proponiendo otra forma de conocer el destino andino de la mano de sus característicos productos alimenticios y sabores. Durante el espacio de una semana cada año "Bariloche a la Carta" concentra todas las miradas con descuentos, catas, degustaciones, charlas y otras propuestas relacionadas con el buen comer y el arte culinario.

Con un circuito de ya más de 80 restaurantes, degustaciones, catas y una feria de productos gourmet, Bariloche vive cada año su semana gastronómica invitando a descubrir los sabores vernáculos. En un lapso de siete días, restaurantes, cervecerías y pizzerías de la ciudad ofrecen platos con descuentos importantes para los visitantes que obtengan la tarjeta de beneficios del evento, a la cual se puede acceder fácilmente desde la web ([www.barilochealacarta.com](http://www.barilochealacarta.com)) o retirarla en los puntos de distribución habilitados.

Además, se ofrecen inscripciones gratuitas para las catas y degustaciones que tendrán lugar en la realización del evento.

Son decenas las propuestas que tiene "Bariloche a la Carta" para probar y saborear en charlas, catas y degustaciones que son de acceso gratuito pero con cupo, por lo cual hay que inscribirse con anticipación en el sitio del evento.

A modo de ejemplo este año habrá una cata de tes y maridajes (Ana Luz Morales), degustación Familia Schroeder (Nicolas Noceti), cata a ciegas de Vinos Bariloche (Diego Di Giacomo), ¿Cómo preparar café rico en casa? (Jose Sojo), isla de la recepción a la góndola (Ines de los Santos), degustación de vinos bodega Humberto Canale (Alejandro Heit), introducción a la elaboración de cerveza (Agustín Asdrúbal); y "Un Cabrón de la China a Bariloche" (Ramiro Simone).

Otra de las propuestas satelitales del evento son los Encuentros BALC2019 ("Cocinar con grandes chef



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

en menús especiales”), surgida en la edición 2018. Así, en agenda aparecen estimados profesionales de la cocina como el chef ejecutivo de Familia Schroeder, Ezequiel González y el chef ejecutivo de Villa Huinid, Alejandro Clausen; el chef de Saurus Bodega Familia Schroeder, Ezequiel González, invitado por el chef ejecutivo de NH Edelweiss, Claudio Palma; y el chef de Bodega Chandon Mendoza, Matías Gil, junto al chef ejecutivo de Villa Huinid, Alejandro Clausen. Por su parte el chef ejecutivo del hotel Llao Llao, Ariel Pérez, recibirá al chef de Vico Wine Bar, Julián Del Pino. El domingo 13 a las 21 en Tom Wesley será el último Pop Up del año, propuesto por la chef ejecutiva de Casa Cavia, Julieta Caruso; la chef y youtuber Felicitas Pizarro; y el chef de la Escuela de Hotelería de Bariloche, Pablo Buzzo. También figuras de la talla Maru Botana y Valu Ramallo realzan con su participación esta nueva edición ofreciendo su intervención personal en la agenda.

El acontecimiento incluye asimismo clases magistrales a cargo de cocineros de reconocida trayectoria y una feria de productos gourmet con lo mejor de la ruta gastronómica patagónica, los productos emblemáticos y la ruta del vino en unos 2500 metros cuadrados, contemplando al mismo tiempo un costado solidario que tiene por objetivo fomentar el consumo de la carne de cordero.

Sabida es la íntima simbiosis existente entre la actividad turística y la gastronomía, construyéndose y traccionándose mutuamente siempre y en cada oportunidad posible. De allí la necesidad de fortalecer y difundir este proyecto organizado por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de San Carlos de Bariloche con el apoyo del CFI, el Gobierno de la Provincia de Río Negro, el EMPROTUR, el Municipio de San Carlos de Bariloche, y el aporte de numerosas empresas privadas comprometidas con el desarrollo turístico de la ciudad.

Por ello:

**Autores:** Jorge Armando Ocampos; Daniela Beatriz Agostino.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

## **LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO**

### **D E C L A R A**

**Artículo 1°.-** De interés turístico, social, cultural y económico el Festival Gastronómico "Bariloche a la Carta", organizado anualmente por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de San Carlos de Bariloche, con sede en esa ciudad andina.

**Artículo 2°.-** De forma.