FUNDAMENTOS

La Fundación Cocina Patagónica, es una institución sin fines de lucro que nació en el 2012, con el objetivo general de promocionar la cocina patagónica en el mundo, y que ésta sea reconocida a nivel internacional.

De esta forma, la fundación se dedica a la investigación, promoción y divulgación de la gastronomía patagónica, poniendo en valor las recetas tradicionales y creando nuevas recetas a partir del maridaje entre materias primas provenientes específicamente de la Región.

Desde la Fundación Patagónica siempre se busca resaltar a los productos regionales que están ligados al ser patagónico, a las costumbres y aromas del sur, entendiendo que la difusión de la gastronomía regional es sin dudas de gran interés cultural, ya que revaloriza y redescubre los sabores, las distintas técnicas utilizadas para la cocina, y a los productores de alimentos locales. En este sentido fue que en el año 2018 la Legislatura de la Provincia de Río Negro declaró a la Fundación Cocina Patagónica de interés Educativo, Turístico y Cultural (n° 310/2018), y también obtuvo el mismo reconocimiento en diferentes ciudades provinciales.

En el caso de la ciudad capital, el Concejo Deliberante reconoció uno de sus productos mas emblemáticos, el Pan Viedma, mediante declaración de interés Turístico y Cultural.

Por otro lado hay que destacar que ese mismo año, la Fundación dio un gran paso hacia su objetivo general de promocionar la cocina patagónica en el mundo, firmando un Convenio Marco de Cooperación con la Compañía de origen Chino EarthAB, por el cual ambas partes se comprometieron a desarrollar, de forma conjunta, proyectos sobre promoción del turismo gastronómico, actividades científicas, técnicas, de educación gastronómica y cultural. El acuerdo contempló la exportación de productos patagónicos con valor agregado hacia la República Popular de China, así como el trabajo mancomunado para facilitar las relaciones comerciales entre los actores claves de ambos países.

Este año, la Fundación Cocina Patagónica participó del concurso se denomina PRIX DE BARON B – ÉDITION CUISINE organizado por BODEGAS CHANDON S.A. Este concurso busca premiar más que una receta, un proyecto gastronómico integral que esté transformando la gastronomía argentina por el manejo de las materias primas, la relación con el medio ambiente y los productores locales. Este punto será el principal a ser evaluado por el jurado.

Es así que la Fundación Cocina Patagónica, junto al restauran Antípodas de Beijing de Guardia Mitre, presentaron un plato desarrollado y diseñado especialmente para esta competencia. Enmarcado en el reglamento que propone el concurso y la representación de la cocina patagónica y sus productos locales.

La fundación Cocina Patagónica presentó como plato en la competencia: pato criollo cocido a la las brasas en dos texturas -los magret cocidas a las brasas y las patas y el muslo una cocción larga en caldero de hierro con brasas-, acompañado por una fondue de calabaza, liliáceas caramelizadas en pan Viedma y un curanto de peras y papines. Chimichurri de avellanas, acedera y aceite de ajo y romero, espejo de salsa de frutos rojos, aceite trufado y ralladura de trufa Patagónica. Cocido con leña de piquillín, chañar, olivillo y ahumado con jarilla.

La participación en este importante certamen culinario significó para la Fundación Cocina Patagónica la posibilidad de mostrar al resto del país, no solo sus habilidades gastronómicas, sino también los productos de primera calidad que se producen en nuestra zona. Construyendo también un mega dossier argentino con representantes de la gastronomía de todo el territorio Argentino, de Ushuaia a La Quiaca.

El 22 de julio, el jurado seleccionó a los tres finalistas, quienes participarán del certamen final, si bien la Fundación Cocina Patagónica no logró superar esta instancia, el video donde presentan el plato elaborado recibió casi novecientas reproducciones en YouTube (https://www.youtube.com/watch?v=QXKOLjM4gbc), con visualizaciones desde países como China, España, México, Puerto Rico y Perú, entre otros.

La participación de la Fundación Cocina Patagónica en este importante concurso, fue sin duda una excelente oportunidad para mostrar la cocina patagónica y nuestros productos locales al resto del país y al mundo, incentivando al turismo gastronómico dando a conocer manjares de nuestra zona, reconociendo ingredientes y preparaciones, para acercar la cultura local a través de la cocina.

Por ello:

Autor: Marcelo Szczygol.

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 cultural y turístico la participación de la Fundación de Cocina Patagónica en el concurso "Prix de Baron B – Édition Cuisin", organizado por Bodegas Chandon S.A.

Artículo 2°.- De forma.