

GACETILLA DE PRENSA

Islas del Delta, 04 de Julio 2023

DELTA DEL PARANÁ: COCINEROS Y PRODUCTORES JUNTOS EN UN NUEVO ESPACIO DE INTERCAMBIO Y REVALORIZACIÓN.

Con la nuez pecan como protagonista y un menú de 3 pasos elaborado por representantes del Delta de Tigre, San Fernando y Escobar, se llevó a cabo el 2do laboratorio gastronómico del Delta del Paraná

La jornada realizada a orillas del Arroyo Antequera, en las instalaciones de **Bosque de Bohemia**, comenzó con la exposición de **Claudia Bandiera**, al frente del **vivero Nueces Pecan Delta** (Delta de Escobar), quien presentó y realizó la degustación del superalimento en las 6 variedades que se producen y comercializan en su establecimiento familiar: *Desirable, Harris Super, Kernodle, Starking, Stuart y Success*.

Luego llegó el momento de utilizar la nuez pecan en las recetas (variedad Kernodle). La chef y fromagelier **Micaela Montero** (IGA), de **Delta Cuisiniere** (Delta de Tigre), estuvo a cargo de las entradas. Elaboró una exquisita sopa crema de nuez pecan y una mini quiche de remolacha y queso azul con masa quebrada hecha a base de uno de sus productos distintivos: la mantepecan.

El plato principal fue elaborado por **Telmo Berho** (IAG), chef de **La Becasina Delta Lodge** (Delta de San Fernando), quien combinó las nueces con espinacas salteadas para acompañar, junto con puré de calabaza asada, su versión de “niños envueltos”: láminas de lomo, ricota y finas hierbas. El resultado: mucho color y sabores que combinan a la perfección.

El chef Santiago Girardi (IAG) fue el responsable de endulzar el laboratorio. Entre chocolate, colores, mucha técnica y arte compartió el proceso de elaboración de una mousse de dulce de leche en esfera, con centro de panna cota de chocolate sobre una base de masa bretona de nuez pecan. Luego templó chocolate y lo combinó con la pecan Kernodle picada y naranjitas caramelizadas para realizar unas perfectas y deliciosas tabletas de chocolate.

El laboratorio finalizó con una gran mesa donde se presentaron todas las comidas elaboradas durante la jornada y un almuerzo de cierre para compartir lo vivido entre todos los participantes.

Generar comunidad, crear en conjunto, compartir entre colegas y difundir la gastronomía, el talento local y los alimentos del Delta Argentino fueron los motivos que llevaron a **Carolina Falco** de **Bosque de Bohemia** y a **Micaela Montero** de **Delta Cuisiniere** a crear esta serie de encuentros bajo la modalidad “laboratorio gastronómico” que ya celebra su segunda edición de una serie prevista para todo el año

Contacto: Carolina Falco (+ 54 9 11) 3034 5392 IG @caro.lina.falco

#LABDELTADELPARANÁ

