



INTRODUCCIÓN

Sabores y Saberes con Tradición, es un proyecto de la Dirección de Turismo Municipal aprobado a nivel nacional por la Dirección de Formación y Gestión Cultural Pública como modelo de rescate histórico e inclusión en su modo de lectura y apropiación. El mismo tiene como intención poner en la mano de todos los habitantes de la ciudad, y quienes visiten nuestra página web https://turismo.riogrande.gob.ar/ un recorrido de Sabores y Saberes con Tradición compuesto por los cinco grandes ejes de nuestro camino evolutivo en estos 100 años de ciudad. Los ejes son Sabores y Saberes de la Ancestralidad; Sabores y Saberes de Estancias; Sabores y Saberes de Mar y Río; Sabores y Saberes de Estepa y Sabores y Saberes de nuestros productores. Todas las recetas presentadas, formaron parte de un Concurso donde vecinas y vecinos de la ciudad pudieron presentar sus recetas encuadradas en dichos ejes, las cuales forman parte de esta 1ª instancia de nuestro libro digital , el cual se irá actualizando anualmente.



Nuestros Sabores

La Isla de Tierra del Fuego A.I.A.S está ubicada en la Patagonia; en el extremo Sur de la República Argentina. Insular, oceánica o argentina chilena, son calificativos que derivan y anclan su gastronomía.

La ciudad de Río Grande es la única puerta de entrada terrestre a la Tierra del Fuego; una ciudad caracterizada por su historia ganadera; su flora y fauna, con escenarios paisajísticos, colores, aromas y texturas que componen una riqueza particular identitaria de nuestra ciudad. Complementación de colores entre el mar y la estepa; complementación poblacional entre la ancestralidad y la continuidad de una colonia agrícola que aportó crecimiento y desarrollo. Estancias y nuevos productores son el normal crecimiento de una ciudad que es permeable con la cultura de su gente. Con la particularidad de contar con una población multicultural, compuesta por colectividades extranjeras y residentes nacionales que han poblado esta provincia, dejando sus tradiciones que fueron adoptadas por los fueguinos y hoy se ven reflejadas en la gastronomía.

Cordero; trucha; róbalo; salicornia; quesos de ovejas; chacinados de cordero; frutas finas; mejillones; son algunos de nuestros productos del plato riograndense que pasaron, perduran y evolucionan en su realización de la mano de cocineras y cocineros de manera artesanal o profesional.



5 CATEGORÍAS/ 5 REPRESENTANTES



Sabores de la ancestralidad: son aquellas recetas o preparaciones que nos remontan tanto a nuestros pueblos originarios, los Selk'nam, que utilizaban productos locales para su alimentación; como aquellos platos que forman parte de nuestra gastronomía por ser heredados de otras culturas que migraron a estas tierras y adaptaron sus recetas a nuestros productos manteniendo el espíritu de ancestralidad en su cocción y en la historia detrás de cada sabor.

Sabores de estancias: La producción ganadera fue la principal actividad comercial de la zona norte de Tierra del Fuego y dio paso al nacimiento de la entonces Colonia agrícola, hoy ciudad de Río Grande. El cordero como principal representante de la gastronomía fueguina, es uno de los sabores destacado de nuestras estancias por la calidad de su carne, a los cuales se suma la carne vacuna y los derivados del ovino en productos elaborados como quesos de oveja y chacinados. Estos son algunos de los sabores que representan a nuestras estancias.

Sabores de mar y ríos: Río Grande es una ciudad costera que cuenta con las riquezas del mar Argentino y está atravesada de este a oeste por el río homónimo, contando con diversos cursos de agua en toda la provincia donde las especies protagonistas pueden encontrarse en diferentes versiones de preparación en las cartas de nuestros restaurantes y en las cocinas de nuestros vecinos.

Sabores de la estepa: el paisaje característico de nuestra ciudad es la estepa patagónica, la cual nos proporciona diferentes especies silvestres que pueden formar parte de nuestras recetas aportando un sabor único e identitario.

Sabores de nuestros productores: Contando con diversas chacras y estancias productivas, la producción primaria forma parte de las recetas fueguinas, aportando variedad y calidad en los sabores, y productos característicos de esta zona.



Selección de recetas

La selección de las cinco recetas más destacadas, una para cada categoría, fue realizada por un gran jurado compuesto por; la Ing. Agrónoma Susana Aressi, de INTA Río Grande; Ariel Toledo, Chef local y Sebastián Mazzuuchelli, Chef patagónico, creador del Festival de la Triada de Villa Pehuenia. De este modo la Dirección de Turismo municipal comienza su trazado de asociativismo patagónico basado en similitudes y formas con otras localidades rurales de nuestro país rescatando opiniones y palabras que supieron ver y respetar la identidad de cada historia que conforma el segmento con aportes valiosos a la construcción del patrimonio cultural de nuestra ciudad por medio de la gastronomía.





SUSANA ARESSI Ingeniera Agrónoma

- -Trabaja como profesional en INTA-Río Grande desde el año 2002.
- -Referente del Programa Nacional Prohuerta
- -Especialización en Agroecología.
- -Docente de nivel medio.
- -Participó como jurado en diferentes eventos provinciales y nacionales.
- -Disertante en cátedras universitarias.



ARIEL TOLEDOCocinero Profesional con orientación internacional.

-Encargado del servicio de cocina de la Penitenciaria zona norte. -Mentor de Rescope (restructuración de cocina para peones rurales) -Mentor de distintos cursos en contexto de encierro como: curso Street Food saludables y taller de panadería.



SEBASTIÁN MAZZUCHELLI

Con 22 años de trayectoria que lo respaldan, se ha transformado en un referente de la gastronomía patagónica argentina.

- -Fundador del Festival Gastronómico de Villa Pehuenia ,que representa a la región patagónica.
- -Propietario de Finca Araucaria, fábrica de ahumados y embutidos patagónicos de Villa Pehuenia, con distribución en todo el país.
- -Actualmente el público del Alto Valle de Río Negro y Neuquén disfruta de su innvodora propuesta gastronómica, que toma forma en el primer Bar de Tapas y Almacén de Ahumados de la región.



ÍNDICE

RECETAS SELECCIONADAS:

SABORES DE LA ANCESTRALIDAD Cake Aux Olives

Autora: Cécile María Paterson

SABORES DE LA ESTANCIA

Bondiola de cordero al trapo a la Puentes

Autor: Hernán Puentes

SABORES DE MAR Y RÍO

Ceviche de róbalo

Autora: Liliana Maziej

SABORES DE ESTEPA

Revuelto de papa, cebolla y salicornia

Autor: Germán Lorenz

SABORES DE NUESTROS PRODUCTORES

Crumble de ruibarbo *Autora: Vivina de Larminat*

OTRAS RECETAS PRESENTADAS:

SABORES Y SABERES DE LA ANCESTRALIDAD

Guiso de cordero con arroz

Autora: María Mercedes Cabeza

Cazuela de gallina de campo

Autora: Ilia Obando

Papas rellenas

Autora: Illia Obando

Pierogis

Autora: Liliana Maziej



OTRAS RECETAS PRESENTADAS:

SABORES Y SABERES DE ESTANCIAS

Cordero al damasco

Autor: Osvaldo Muñoz

Pata de cordero Gigot a la Puentes

Autor: Hernán Puentes

Shelk de cordero

Autora: Ghessis Mendoza

Cordero al horno

Autora: Liliana Maziej

Lomo de cerdo

Autor: Germán Lorenz

Hamburguesas con carne de la zona

Autor: Germán Lorenz

Paté familiar

Autora: Cécile María Paterson

SABORES Y SABERES DE ESTEPA

Tarta de hongos

Autora: Cécile María Paterson

SABORES Y SABERES DE MAR Y RÍO

Mousse de trucha con salsa velouté

Autora: Silvia Hausmann de Pastoriza

SABORES Y SABERES DE NUESTROS

PRODUCTORES

Solomillo de cerdo, agridulce, con leves toques

de ajo y romero.

Autor: Germán Lorenz

Torta Viamonte

Autora: Cristina Goodall

Crumble de ruibarbo

Autora: Cristina Goodall

Dulce de ruibarbo

Autora: Cécile María Paterson

Quatre quarts con ruibarbo

Autora: Cecile María Paterson

Copa de ruibarbo y frutillas

Autora: Liliana Maziej

Sorbete de ruibarbo

Autora: Cristina Goodall



RECETAS SELECCIONADAS



SABORES DE LA ANCESTRALIDAD

Cake Aux Olives



Autora: Cécile María Paterson

"Desde estancia Guazú-cue les envío algunas recetas que suelo hacer. Estas recetas las seleccioné porque me las enseñó mi madre y tienen que ver con sus orígenes franceses y las hago con frecuencia y mucho éxito.

Esta receta se sirve de entrada con ensalada de hojas verdes, para un copetín o un picnic. Espero que lo disfruten."



Encender el horno a 180º 15' antes de comenzar con la preparación.

Ingredientes

- -Harina leudante 250 grs.
- -Polvo leudante Royal 2 c/c (cucharadas de café)
- -4 huevos
- -Aceite 200 c.c.
- -Vino blanco, 100 c.c.
- -Pimienta (una pizca).
- -Jamón cocido 200 grs.
- -Queso de rallar, 150 grs.
- -Aceitunas verdes, 200 grs

Paso a paso

- 1. Mezclar la harina, el polvo para hornear royal; el aceite y los huevos hasta lograr una masa suave.
- 2. Cortar en cubitos el jamón.
- 3. Agregar 150 grs. de queso rallado.
- 4. Aceitunas verdes descarozadas.
- 5. Agregar todo a la masa, incorporar mezclando suavemente para que quede bien incorporado.
- 6. Colocar en un molde grande de budín.
- 7. Cocinar durante 50 minutos.

Esta receta muestra la ancestralidad representada en las colectividades extranjeras que fueron parte importante del poblamiento de la provincia de Tierra del Fuego. Tradiciones culturales y gastronómicas que fueron pasando por distintas generaciones y se continúan realizando por las generaciones fueguinas.



SABORES DE ESTANCIA

Bondiola de cordero al trapo a la Puentes



Autor: Hernán Puentes



Ingredientes

- -Bondiola de cordero de 400 grs.
- -1 kg de sal gruesa
- -Especias frescas, a gusto
- -½ litro de vino tinto malbec
- -Un trapo blanco
- -Hilo matambrero

Paso a paso

- 1. Extender el trapo sobre la mesada.
- 2. Extender la sal gruesa sobre el trapo.
- 3. Agregar las especias frescas.
- 4. Poner la bondiola de cordero encima de las especias.
- 5. Cubrir con sal y envolver con el trapo.
- 6. Atar y mojar el trapo con el vino tinto de ambos lados.
- 7. Cocinar por 40 minutos sobre las brasas.
- 8. Cortary servir.

Sabores de estancia destacado por presentar una nueva opción para cocinar el tradicional cordero fueguino, con una receta con pocos ingredientes y de muy fácil cocción.



SABORES DE MAR Y RÍO

Ceviche de róbalo



Autora: Liliana Maziej

"Me gusta viajar, conocer pueblos y su cultura, oír las historias ,revelar sus costumbres, pero, si hay lugares que despiertan mi curiosidad son los mercados callejeros, banquinas de pesca, ferias, bodegones que hacen a la verdadera identidad de cada uno de esos pueblos esta realidad y el poder conversar con la gente del lugar constituyen los insumos necesarios para luego imaginar y recrear algún plato aquí en Tierra del Fuego, siempre utilizando productos locales para lograr una síntesis que lo identifique como manufactura regional y local.

Así fue que en un viaje que realicé a Perú, probé el ceviche, (plato que enorgullece a los peruanos). En su capital, Lima, tuve el placer de conocer a una cocinera que se especializaba en ese exquisito plato, me contó que para lograr un buen ceviche el pez tiene que ser capturado con caña de pescar, porque la carne queda más tierna y eso permite que absorba mejor el limón y el ají.

Un día caminando por la costanera de Río Grande, vi a varios pescadores, algunos con sus cañas y otros con sus tachos o líneas e inmediatamente vino a mi memoria el relato de aquella señora. Surgió entonces la curiosidad de preparar un "cevichito" de róbalo. Así fue la creación de esta receta, que hoy quiero compartir con ustedes".



Ingredientes

- -500 g de róbalo fresco
- -1 cebolla pequeña morada
- -1 ají guindilla (de cualquier color)
- -1/2 diente de ajo
- -5 limas
- -Sal c/n
- -Perejil o cilantro a gusto

Paso a paso

- 1. Cortar la cebolla en pluma (por la mitad a lo largo y luego bien
- 2. Enjuagar con agua fría tres veces, para sacarle un poco la acidez.
- 3. Cortar el róbalo en trozos de 1 ½ cm.
- 4. Cortar el ají en rodajas finas y sacarles las semillas.
- 5. Picar bien chiquito el ½ diente de ajo.
- 6. Colocar en un recipiente de vidrio el pescado, el ají cortado, el ajo y la sal. Revolver bien.
- 7. Exprimir la lima sólo hasta no más de la mitad para que no llegue a la parte blanca y el jugo resulte amargo.
- 8. Espolvorear con cilantro o perejil picado fresco.
- 9. Servir en recipientes de vidrio.

NOTA: esta preparación debe realizarse en el menor tiempo posible y comerse de inmediato.

Una historia detrás de cada plato, y el róbalo como principal producto de nuestro mar argentino en una preparación con tradiciones peruanas adaptada a nuestros productos.



SABORES DE ESTEPA

Revuelto de papa, cebolla y salicornia



Autor: Germán Lorenz

Esta preparación puede utilizarse en muchas opciones, canapés, salteado con tallarines, arroz v verdura micro picada. Ideal para un día de campo, por su simplicidad y porque se puede acompañar con muchas opciones. En mi caso, tostadas de pan negro. Realmente el suelo fueguino nos brinda muchas opciones sanas, saludables y que las podemos incorporar a nuestras dietas".



Ingredientes

- -1 Papa pelada en cubos ,pre cocidas (el punto es papa para puré de ñoquis)
- -1 Cebolla mediana en brunoise.
- -1 diente de ajo picado.
- -2 huevos frescos.
- -1 ramita de perejil como adorno.
- -Sal (mínimo, la salicornia es saladita en su sabor),
- -Pimienta y nuez moscada a gusto
- -200grs. de salicornia

Paso a paso

- 1. Calentar una sartén, y saltear en 1 cuchara de aceite de maíz, el ajo con la cebolla.
- 2. Poner una pizca de sal, para que la cebolla transpire y se caramelice.
- 3. Agregar las salicornias, salteando por 3 minutos.
- 4. Sumar las papas precocidas, saltear hasta que tome
- 5. Incorporar los huevos y batir en forma rústica, así queda ese límite de clara y yema.
- 6. Agregar 1 chorro de aceite de oliva y jengibre picado con perejil de adorno.
- 7. Presentar con las dos tostadas de pan negro

La salicornia es un producto típico de la estepa fueguina. Es una planta carnosa o suculenta que se conoce también con el nombres de espárrago de mar. Crece en las zonas donde se concentra agua salada,en nuestro caso en las orillas de mar Argentino cerca de las desembocaduras de los ríos. Se encuentra en toda la Costa Atlántica de la Patagonia, y en Tierra del Fuego en la zona norte de la Isla Grande.



SABORES DE NUESTROS PRODUCTORES

Crumble de ruibarbo



Autora: Vivina de Larminat

Mi receta de Sabores y Saberes de las estancias corresponde al tan mencionado RUIBARBO, que podemos encontrar en cada estancia. El noble RUIBARBO, crece año a año brindándonos no solamente sus rojos, verdes tallos, sino que con las hojas, hacemos un excelente compost!!! Época de cosecha entre noviembre y marzo dependiendo de la ubicación de la plantación.



Encender el horno a 160º 15'antes de comenzar con la preparación. Rinde 8 a 10 porciones

Ingredientes

Para el crumble

- -250gr de harina 0000
- -125 gr manteca fría
- -70 gr azúcar

Para el relleno

Para el relleno

6 o 7 tazas de pencas de ruibarbo

1 ½ taza de azúcar

Para el Crumble

1 taza de Azúcar negra,

1/2 taza avena arrollada tradicional,

250grs de manteca,

1/2 taza de nueces molidas

1 taza de harina común (puede ser 000 o 0000)

1 cucharita de té de canela en polvo

Paso a paso

Relleno

- 1. Colocar 6 o 7 tazas de pencas de RUIBARBO lavadas y cortadas en 2cm en una fuente para horno tipo pared no importa la forma, pero mediana.
- 2. Esparcir 1 1/2 taza de azúcar común sobre los trozos de ruibarbo.
- 3. Hornear unos 10'.

Crumble

- 1. Deshacer la manteca con los dedos junto a los elementos secos.
- 2. Debe quedar una masa granulada.
- 3. Una vez retirado del horno la pre cocción del ruibarbo, el cual se debe encontrar tierno, agregar a gusto frutos rojos como frutillas cortadas, grosellas, corinto negro o lo que uno tenga en su huerta al ruibarbo ya tierno. (En las estancias en general se encuentran estas frutas finas también.)
- 4.Se le coloca sobre el ruibarbo y frutos rojos la pasta de crumble ya preparada y hornear hasta que la superficie esté doradita.
- 5. El fuego tiene que ser a unos 180ºC o fuego no muy fuerte. Acompañar con una bocha de helado de crema americana o vainilla. En su defecto, y le viene sensacional, una buena bocha de crema chantilly. Postre que se disfruta por su acidez y color!







SABORES Y SABERES CON ANCESTRALIDAD



Guiso de cordero con arroz

X Autora: María Mercedes Cabeza

Ingredientes

- 2 kg de carne ovina cortada en cubitos (es importante que sea pulpa y sacarle las telitas y la grasa).
- 1 cebolla grande picada
- 2 tazas de arroz
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 tazas de agua (puede ser necesario un poco más, depende del arroz)
- Perejil fresco picado, sal y pimienta

- 1. Calentar el aceite en una cacerola.
- 2. Agregar la cebolla cortada en cubitos y cocinar a fuego bajo hasta que se ponga transparente.
- 3. Agregar la carne cortada en cubos y dorar en el mismo aceite con la
- 4. Una vez dorada la carne, agregar una taza de agua y sal.
- 5. Tapar y cocinar a fuego lento hasta que la carne esté tierna.
- 6. Agregar el resto del agua. Cuando rompa nuevamente el hervor agregar el arroz.
- 7. Mezclar con cuchara de madera y cocinar hasta que absorba la mayoría del líquido (aproximadamente 10 minutos)
- 8. Agregar el perejil fresco picado y pimienta recién molida y servir.
- 9. Otra opción era "arroz amarillo" que se logra agregándole azafrán (cuando había en la despensa) o una cucharadita de curry.



Cazuela de gallina de campo

X Autora: Ilia Obando

"Mi nombre es Ilia del Carmen Guenel Obando, tengo 84 años, viví mi niñez y juventud en la zona rural de Chiloé. Soy argentina naturalizada. Ingresé a esta provincia hace más de 40 años. Entre las muchas recetas que aprendí quiero compartir con ustedes 2 de ellas, las que fueron enseñadas por mis ancestros y pasadas de generación en generación, la cual continúo enseñando a mis hijas y nietos".

Ingredientes

- 1 gallina, cortada en trozos
- 7 papas peladas, tamaño chico
- 7 trozos de zapallo
- 2 choclos, cortados en trozos
- 2 zanahorias grandes cortadas en cuadritos
- ¼ kg. chauchas
- ½ morrón rojo
- 1 cebolla de verdeo
- ½ cebolla blanca
- 1 cucharada de perejil fresco y sal
- Comino, orégano ,pimienta y pimentón dulce
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 3 dientes de ajo
- ½ taza de arroz

- 1. Cortar la gallina en trozos. Reservar.
- 2. En una olla con un poco de aceite saltear la cebolla y el morrón cortado en cuadritos.
- 3. Moler el ajo en un mortero con un poco de sal. agregar a la preparación
- 4. Pelar las zanahorias, cortar en cuadrito. Agregar a la preparación
- 5. Picar la cebolla de verdeo en juliana. Agregar a la preparación
- 6. Agregar pimentón dulce,
- 7. Saltear por 10 minutos y agregar los trozos de gallina.
- 8. Dorar todas las piezas.
- 9. Colocar el agua necesaria para cubrir las verduras y la gallina,
- 10. Incorporar el choclo, las papas, el zapallo, chauchas. Todo en trozos pequeños.
- 11. Cocinar durante 15 minutos.
- 12. Cuando esté la cocción casi a punto se agrega el arroz y cocinar 20 minutos más. Dar el dente que a cada uno más le guste
- 13. Retirar del fuego y esperar 5 minutos antes de destapar.
- 14. Decorar con perejil antes de servir.



Papas rellenas



"Esta receta es de mi ciudad de origen. Puede variar su relleno, se sirve como entrada o plato principal. Se come fría o caliente".

Ingredientes

Para el relleno

- 1/2 kilo de carne picada sin grasa
- 2 cebollas blanca grande
- 2 cebolla de verdeo
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 taza de agua fría
- Pimienta, pimentón y sal a gusto
- 4 huevos duros

Para la mezcla:

- 1/2 taza de agua fría
- 2 cucharadas de harina

Para la masa

- 2 kilo de papa
- 1 kilo de harina 000
- 1 litro de aceite p/ freír

- 1. Hervir las cebollas para sacar el ácido antes de saltearlas. luego cortar en cuadraditos.
- 2. En una olla con un poco de aceite, se saltea la cebolla blanca picada en cuadritos, la cebolla de verdeo y la carne.
- 3. Agregar sal, pimentón dulce y pimienta.
- 4. Colocar un poco de agua hervida.
- 5. Cocinar durante 20 minutos.
- 6. Cuando esté la cocción casi a punto se agrega la mezcla.
- 7. Se deja enfriar en una bandeja, se agregan los huevos duros picados.
- 8. Preparación de la masa:
- 9. Se hierven las papas con cáscara en trozos, una vez blandas se escurre el agua, se deja entibiar y se le saca la piel, se pisa la papa hasta lograr un puré.
- 10. Posterior se esparce el puré en la mesa, se va agregando la harina necesaria, una vez que la masa está suave y no se pega en las manos, se inicia la preparación de las papas rellenas.
- 11. Se comienza el armado de las papas, se corta en porciones, se forman círculos con un uslero (palo para amasar), se agregan 2 cucharadas de relleno, luego con las yemas de los dedos, se cierra, dándoles la forma de una papa.
- 12. Se fríen en aceite caliente unos minutos, cuando estén doradas se retira.



Pierogis

X Autora: Liliana Maziej

Ingredientes

- 500 gr. de harina de trigo 0000
- 1 huevo
- Agua tibia cantidad necesaria
- 1 cda. de aceite neutro
- 1 pizca de sal
- 3 papas medianas
- 500 gr. de ricota
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.
- 2 o 3 papas medianas
- 2 cebollas blancas pequeñas cortadas bien chiquitas.

Paso a paso

Masa:

- 1. Colocar la harina sobre una mesa, hacer un hueco en el centro agregar el huevo, sal, y el aceite. mezclar ligeramente,
- 2. Agregar de a poco el agua tibia.
- 3. Amasar hasta que quede una masa suave, lisa y elástica.
- 4. Dejar descansar unos 15´ cubriéndola con un repasador limpio.

Relleno:

- $1.\,\mathrm{Hervir}\,2$ o 3 papas medianas y realizar un puré. Dejar enfriar.
- 2. Rehogar las cebollas cortada en cubitos en un sartén con un poco de aceite, hasta que quede transparente.
- 3. Escurrir bien la ricota e integrar con el puré de papas y la cebolla.
- 4. Condimentar con sal, pimienta, y nuez moscada a gusto.

"Se trata de una receta que realizaba mi "Babcia" (abuela) Magdalena -de origen polaco- y que forma parte de los doce platos que conforman la Mesa de Nochebuena.

En principio la aprendió y preparó mi mamá, ofreciéndola para el almuerzo o en ocasiones especiales como mi cumpleaños, o a la hora de recibir invitados; todo aquel que venía a casa como visita tenía que probar los "pierogis".

Desde pequeña, mi tarea era ayudar a rellenarlos y presionar con un tenedor los bordes para que, al hervirlos, no se desarmaran, tarea que realizaba con mucho entusiasmo porque haciéndolo me sentía parte de la historia familiar. Cuando, tiempo después, decidí venir a vivir a Tierra del Fuego, una de las primeras cosas que preparé fue un cuaderno - que todavía conservo- con mis recetas preferidas, entre ellas, la de los pierogis o simplemente "piroguis". Los años pasaron y aún los disfruto como cuando era niña, en cualquiera de sus formas, recién hechos o retirándolos de la heladera para comerlos fríos.

Amo degustar los pierogis, sin duda constituyen mi comida preferida, su sabor y su aroma me transportan a mis ancestros y a sus historias con mi "Babcia" Magdalena contándolas en la mesa familiar. Aunque como argentina disfruto de un buen asado compartido con mi familia y amigos.

Hoy les quiero compartir esta receta, es la que hacía mi tía María, no mi mamá, pero es la que a mí más me convoca.

Aclaro que los rellenos pueden ser varios (además que este que les dejo), de carne con panceta ahumada, repollo, cerdo o cordero; quien los prepara puede elegir poniendo en juego su creatividad.



SABORES Y SABERES DE **ESTANCIAS**



Cordero al damasco

X Autor: Osvaldo Muñoz

Ingredientes

- 2 kg de cordero (preferiblemente cuarto trasero o chuleta con lomo)
- Aceite, cantidad necesaria
- 4 cebolla medianas
- 2 dientes de ajo
- 6 zanahorias medianas
- 8 papas medianas
- 4 zapallitos verdes
- 1 kg damasco disecado
- 1/2 vaso de vino blanco dulce

- 1. Dorar el cordero en aceite caliente por ambos lados en un disco o paellera. Reservar.
- 2. Rehogar la cebolla cortada previamente en pluma y el ajo laminado.
- 3. Añadir la papa y la zanahoria cortada en cubos pequeños.
- 4. Una vez que estén todas las verduras doradas, agregar nuevamente el cordero y salar.
- 5. Cocinar durante unos minutos.
- 6. Cuando el cordero esté casi listo incorporar el zapallito y los damascos cortados en cubos pequeños.
- 7. Verter el 1/2 vaso de vino y dejar evaporar.
- 8. Una vez que todo esté en su punto, condimentar a gusto con orégano, tomillo, pimentón y pimienta de canelo y rectificar el punto de sal.



Pata de cordero Gigot a la Puentes

X Autora: Hernán Puentes

Ingredientes

- 1 pata de cordero
- 1 pimiento morrón
- 1 cebolla
- Albahaca
- Menta
- Hongos
- Cilantro
- Vino tinto malbec o borgoña.
- Sales especiadas.
- Ciboulette
- Aceite, cantidad necesaria

- 1. Deshuesar la pata de cordero.
- 2. Rellenar la $\,$ pata con hongos, albahaca, menta, cilantro y pimientos . Coser.
- 3. En un disco incorporar aceite de oliva, para poder mellar la pata hasta obtener el color buscado.
- 4. Salpimentar con sales especiadas.
- 5. Retirar la pata del disco.
- 6. Agregar en el disco verduras cortadas en juliana, rehogar.
- 7. Agregar nuevamente la pata, ir adicionando 1 litro de vino tinto.
- 8. Cocinar por una hora.
- 9. El fondo producido en el disco tenemos que rectificar sabores con especias o sales.
- 10. Terminar el plato decorando con ciboulette.



Shelk de cordero

X Autora: Ghessis Mendoza

Encender el horno a 180°, 25 minutos antes de la preparación

Ingredientes

Para el cordero

- 1 o 2 kg de cordero fresco (se recomienda pierna o costilla)
- 1 zanahoria finamente picada
- 1 cebolla corte en pluma
- Papas con cáscara lavadas, cantidad necesaria
- 2 tomates frescos
- Ají en polvo o fresco (se recomienda fresco)
- 3 dientes de ajo
- 1 huevo cocido
- Perejil finamente picado
- 1/2 taza de azúcar
- Sal, pimienta, comino

Para la salsa

- 1 tomate
- Cebolla
- Colitas de Verdeo
- 1 Taza de cerveza de preferencia negra o al gusto
- Un mazo o piedra bien limpios y desinfectados
- Aceite unas gotas
- Sal a gusto

Paso a paso

- 1. Hervir previamente las papas y el huevo. Lavar el cordero y colocarlo en una fuente.
- 2. Licuar el tomate, la cebolla, las colitas verdeo y la taza de cerveza hasta obtener una salsa de consistencia espesa, agregar unas gotas de aceite a gusto.
- 3. Condimentar el cordero con sal a gusto y rociar con la salsa DE CERVEZA.
- 4. luego cubrir la fuente con papel film y repasador. Dejar reposar.

Salsa para la cocción

- 1. Freír la cebolla con el ajo picado hasta que comience a despedir el aroma.
- 2. Agregar el azúcar, la pizca de sal, comino y pimienta, cuando tome un color dorado agregar el ají, si es necesario agregar agua.
- 3. Cocinar 3 minutos y reservar.

Cocción del cordero

Retirar el cordero reposado y golpear suavemente con el mazo o piedra. Llevar al horno hasta dorar, agregando la salsa de cocción.



Cordero al horno, con papas y vinagreta de salicornia

💢 Autora: Liliana Maziej

Ingredientes

Para el cordero

- ½ costillar de cordero
- 5 ramitas de orégano fresco
- 5 ramas de tomillo fresco
- 2 ramas de romero fresco
- 10 hojas de menta fresca
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 5 dientes de ajo
- 500 ml de vino tinto
- Cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta c/n

Para las papás al horno

- -Papas medianas
- -2 cucharadas de semillas de levístico o también llamado apio silvestre
- -Sal entrefina
- -Aceite c/n

Para la vinagreta de salicornia

- -200 g de salicornias frescas
- -1 diente de ajo
- -Pimienta ,aceite y vinagre c/n

Paso a paso

Elaboración del cordero:

- 1. En una fuente colocar el costillar de cordero, salpimentar.
- 2. Mezclar el curry con el aceite y untar toda la pieza de carne.
- 3. Lavar bien las hierbas frescas y machacar los ajos, agregarlos a la preparación.
- 4. Por último, colocar el vino tinto, tapar con un film.
- 5. Dejarlo macerar toda la noche en la heladera.
- 6. Al otro día, incorporar un poco más de vino, tapar con papel de aluminio, y cocinar a horno bajo aproximadamente 2 hs.
- 7. Si es necesario agregar más vino durante la cocción para que no se seque.

De las papas:

- 1. Lavar y pelar las papas. Cortarlas en rodajas de ½ cm.
- 2. Aceitar una fuente para horno y distribuirlas en forma de espiral.
- 3. Espolvorear con sal entrefina y semillas de apio silvestre o levístico.
- 4. Cocinar a fuego medio hasta que queden doradas. Servir con el cordero.

De la vinagreta de salicornias

- 1. En un recipiente colocar las salicornias, el vinagre, aceite, el diente de ajo.
- 2. Mixear hasta formar una emulsión. Servir con el cordero y las papas.

NOTA: Esta preparación no lleva sal ya que la salicornia la trae en su composición.



Hamburguesas de carne de cerdo, vacuno y cordero

🚿 Autora: Germán Lorenz

Encender el horno 180º 25 minutos antes de la preparación

Ingredientes

- Cerdo 40%, vacuno 40%, cordero 20% (400 grs, 400 grs, 200 grs)
- 1 Cebolla pequeña, cortada brunoise (cuadraditos muy pequeños)
- Perejil picado, cantidad a gusto.
- 1 diente de ajo picado.
- 1 huevo.
- Sal , pimienta , pimentón y orégano para condimentar (1 cucharada de té ${\bf x}$ cada uno.).
- 1 manzana verde rallada.
- 2 tazas de pan rallado.
- Harina, cantidad necesaria.
- Azúcar una pizca, con los 3 dedos de la mano.
- Jengibre, picado una cucharada de té.

Paso a paso

Las carnes picadas o molidas, lo hago con una picadora, eligiendo los cortes, a veces retazos de alguna reparación que hice.

- 1. Mezclar todos los ingredientes en un Bol.
- 2. Hacer hamburguesas de 10 cm de diámetro x 1.5 cm de alto. En mi caso, uso una corta pasta y comprimo muy bien la mezcla.
- 3. Pasar por Harina y pan rallado.
- 4. Cocción: horno medio a fuerte, 15 min de cada lado. Verificar que el centro no esté crudo.
- 5. Servir en sándwich o al plato, como más le guste y con el acompañamiento que desee. a veces se queman los bordes, por el azúcar que tiene la preparación y la misma manzana



Paté familiar

X Autora:

Cécile María Paterson

Encender el horno a $165^{\frac{1}{2}}$ antes de comenzar con la preparación.

Ingredientes

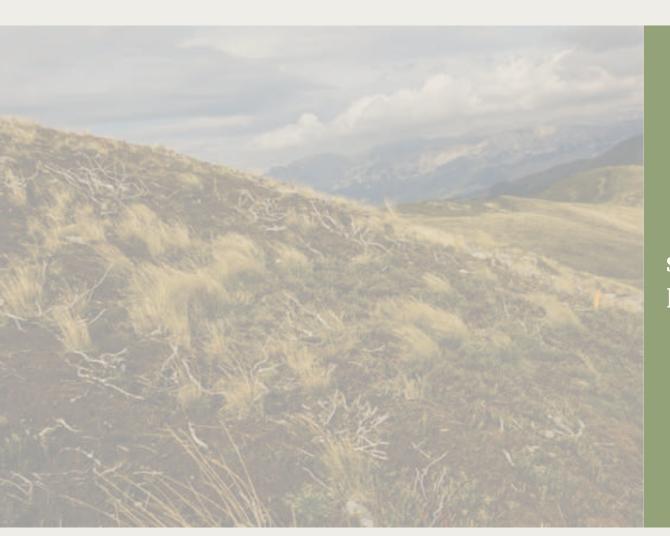
Para el relleno

- ½ kilo de carne ovina cortada en daditos.
- ½ vaso de coñac
- 10 gr. de sal
- Pimienta
- Echalotes
- Laurel Tomillo

Para la masa

- -300 gramos de harina,
- -3 Huevos pequeños o 2 grandes.
- -1 Cdita de sal,
- -150 gramos de manteca blanda
- -20 gramos de levadura fresca 50 c.c. de agua tibia
- -Una pizca de azúcar
- -Levadura -Diluir y dejar espumar 10 minutos.

- $1.\ Poner todos los ingredientes del relleno a marinar por <math display="inline">12$ a $20\ horas en la heladera.$
- 2. Retirar 1 hora antes de cocinar.
- 3. Colocar en la procesadora. 300 gramos de harina,
- 4. 3 huevos pequeños o 2 grandes.
- 5. 1 Cdita de sal,
- 6. 150 gramos de manteca blanda
- 7. Agregar y procesar con la levadura ya espumada.



SABORES Y SABERES DE ESTEPA



Tarta de Hongos

X Autora:

Cécile María Paterson

Encender el horno 165º 20 minutos antes de la preparación

"En los meses de febrero a marzo junto en las vegas Agaricus campestris"

Si quieren identificar los hongos, ahora existe una aplicación excelente para el celular llamada Patagonia Fungi.

Éstos hongos aparecen en el verano luego de días de calor y lluvia en pastizales con bastante materia orgánica (vegas húmedas o zonas con bastante bosteo de animales) se los puede encontrar solos o formando lo que llamamos círculos de bruja) Cuando recién fructifican se los ve como pequeños champiñones (forma globosa con un pie) color blanco que están bien cerrados, luego se abren y tienen láminas rosadas al principio que se van poniendo marrón a negro a medida que madura y los bordes del sombrero son como flequeados.

Ingredientes

Para la masa

- 250 gramos de harina 0000
- 1 cdita de sal
- 150 gramos de manteca blanda.

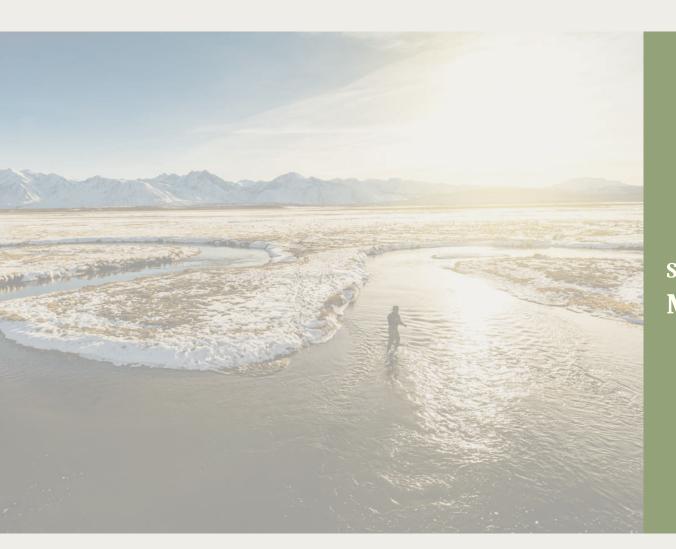
Para el relleno

- 1 cebolla grande
- Un pote de crema,
- Queso rallado a gusto
- 4 huevos.
- 1 cdita de sal
- 150 gramos de manteca blanda.
- Hongos, cantidad necesaria
- 1 vaso de vino blanco

Paso a paso

Para armar la masa

- 1. Poner en un bol y agregar agua fría hasta poder formar un bollo.
- 2. Dejar reposar en un lugar frío y mientras ocuparse del relleno. Relleno
- 3. Cortar los hongos en láminas y cocinarlos en sartén con cebolla cortada finamente y con manteca.
- 4. Agregar al final un vaso de vino blanco y dejar reducir un poco.
- 5. En un bol mezclar la cocción de los hongos con un pote de crema, queso rallado y cuatro huevos. Dejar enfriar
- 6. En una tartera enmantecada forrar con masa para tarta, con la masa casera o puede ser comprada, y colocar el relleno preparado anteriormente.
- Antes de colocar en el horno se puede espolvorear por arriba queso rallado (tipo sardo, regianito o criollo)
- 8. Llevar a horno mediano unos treinta minutos ,hasta que los huevos hayan cuajado, la masa dorada y la parte superior gratinada.
- 9. Servir acompañado con una rica ensalada de lechuga recién cosechada de la quinta.



SABORES Y SABERES DE MAR Y RÍO



Mousse de trucha con salsa velouté



Encender el horno a 165º 20 antes de comenzar con la preparación.

Ingredientes

- 900 gr. de Trucha cocida, sin piel ni espinas
- 3/4 taza de caldo de pescado
- 50gr de Manteca
- 1/4 de taza de harina 0000,
- 1/2 taza de crema,
- 1Cebolla rallada fino
- 1 cuchara de jugo de limón,
- Sal, 2 cucharas de té
- 1/4 cuchara de té de Pimienta blanca,
- 4 claras

Salsa Velouté

Se llama así a la salsa que usa la misma técnica de la salsa blanca, pero lleva caldo en vez de leche.

- 1/4 taza de manteca
- 1/4 taza de harina 000.
- 2 tazas de Caldo de pescado
- Sal y pimienta a gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- 1/3 taza de alcaparras

Paso a paso

- 1. En una olla poner 1,1/2 litros de agua; agregar algunas rodajas de cebolla, zanahoria, apio, granos de pimienta, dos o tres clavos de olor, una hoja de laurel, sal y una cucharada de jugo de limón. Dejar hervir.
- 2. Una vez que hierva, bajar el fuego y colocar en ella las truchas; dependerá del tamaño, la cantidad; deberán ser suficientes para que una vez cocidas y limpias, se obtengan los 900 gr y se procesan.
- 3. Colar el caldo.
- 4. Derretir la manteca en una olla, agregar la harina, revolver con cuchara de madera para que no se formen grumos.
- 5. agregar a fuego bajo, la crema y el caldo, seguir revolviendo hasta que espese. retirar
- 6. Batir las 4 claras a punto nieve firmes pero no secas.
- 7. Retirar del fuego; agregar la cebolla, el jugo de limón, la sal y pimienta y la trucha procesada; por último, las 4 claras batidas a nieve; incorporarlas en forma envolvente, con cuidado.
- 8. Colocar la preparación en un molde de aro, de borde liso, de 1,1/2 L de capacidad
- 9. Engrasar con manteca o aceite y colocar sobre una asadera con un poco de agua.
- 10. Horno 160º C. más o menos 1 hora.

Salsa Velouté

Derretir manteca, incorporar la harina, revolver bien agregando el caldo de a poco y seguir revolviendo; condimentar y por último, poner las alcaparras.



SABORES Y SABERES DE **NUESTROS PRODUCTORES**



Solomillo de cerdo, agridulce, con leves toques de ajo y romero

X Autora: Germán Lorenz

Encender el horno 180º a 200º 20 minutos antes

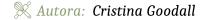
Ingredientes

- 1 a 1.5 kgrs de Solomillo de cerdo
- Romero seco, una cuchara sopera.
- ¾ de taza de salsa de soja
- tomate triturado 2 cucharadas soperas
- Pimentón dulce c/n
- Azúcar de mascabo c/n

- 1. Mezclar, ¾ de taza de salsa de soja, con una cuchara de tomate triturado, azúcar mascaba y el pimentón dulce.
- 2. Pintar toda la pieza de carne previamente colocada en una bandeja rectangular.
- 3. Rociar ajo seco, y el romero.
- 4. Tapar con papel de aluminio, y dejar reposar el tiempo según peso.
- 5. Destapar, y hornear los últimos 15 min sin papel de aluminio. Dejar que enfríe y los jugos se estabilicen.
- 6. Luego de este punto, disfrutar con el acompañamiento que quieran. Es una suma de sabores, intensa, que deleitan el paladar del comensal.



Torta Viamonte



Por muchos años, cuando en Tierra del Fuego el acceso a fruta fresca era limitado, el ruibarbo fue el rey de todas las frutas (aunque no es un fruto, sino un tallo) y dió su porción de frescura reemplazandolas en muchas preparaciones. Esta es una receta que ha sido durante años nuestro caballito de batalla siendo económica y sencilla... y muy rica!

Encender el horno 15 minutos antes a 170°. Rinde 15 a 20 porciones

Ingredientes

2 tazas de harina 0000

1 ½ taza de azúcar

½ taza de margarina o manteca

1 huevo

1 taza de leche agria (cortada con vinagre o limón)

1 cdta de polvo de hornear

1 cdta de sal

2 tazas de ruibarbo cortado molde asadera de 30 x 40 cm

- 1. Mezclar la harina con el azúcar, la manteca, el huevo, el polvo de hornearla sal e ir incorporando la leche hasta lograr una consistencia espesa.
- 2. Agregar con movimientos envolventes 2 tazas de ruibarbo cortado.
- 3. Verter en asadera enmantecada.
- 4. Hornear hasta que se introduce un cuchillo y sale seco y a disfrutar!



Crumble de ruibarbo

X Autora: Cristina Goodall

Encender el horno a 160° 15 antes de comenzar con la preparación. Rinde 8 a 10 porciones

Ingredientes Para el crumble

-250gr de harina 0000

- -125 gr manteca fría
- -70 gr azúcar

Para el relleno

- -3 tazas de ruibarbo en cubo
- -1 taza de casis u otra fruta (manzana, pera, frambuesa, frutilla)
- -1 taza de azúcar
- -Molde 24 cm diámetro

El crumble es un clásico que puede hacerse de cualquier fruta, pero acá lo hemos adaptado a la delicia del ruibarbo. Les pasamos unos secretos:

- -Se puede agregar jengibre rallado a la fruta o jengibre en polvo al crumble para sumar sabor.
- -Para sumar fibra se puede reemplazar parte de la harina con avena.
- -Se pueden sumar frutas de estación, suma mucho las manzanas verdes, las peras y las frutillas.

El ruibarbo se puede guardar congelado en dados, lo que facilita la disponibilidad, y posteriormente agregar congelado a las preparaciones".

Paso a paso

- 1. En un recipiente colocar el ruibarbo en cubos.
- 2. Espolvorear 1 taza de azúcar. Reservar.
- 3. En otro recipiente mezclar la harina con los 70 grs de azúcar.
- 4. Incorporar la manteca fría cortada en cubos.
- 5. Amasar con los dedos hasta obtener una arenilla. El secreto está al momento de colocarlo sobre la fruta.
- 6. Disponer el ruibarbo junto con la otra taza de fruta seleccionada en una fuente o molde para horno, espolvorear nuevamente azúcar adicional sobre la fruta.
- 7. Agregar el crumble (o arenilla de harina / manteca y azúcar) por encima de la fruta.
- 8. Apretar en la mano para que quede parejo sobre la fruta, quedando algunos grumos de masa.
- 9. Llevar a horno medio hasta que la cubierta esté dorada.
- 10. Asegurarse que la fruta y el ruibarbo estén bien cocidos al momento de retirar del horno.
- 11. Servir bien caliente con helado o esperar a que se enfríe.

El ruibarbo es un fruto que se encuentra tanto en las chacras productivas de la ciudad, como en las huertas de las estancias de toda la provincia. Esta receta fue destacada por proponer una opción de plato dulce con un producto tan noble y característico de nuestra ciudad, mas allá de ser un producto introducido de otra cultura hoy forma parte de la oferta de productos locales.



Dulce de ruibarbo

X Autora: Cécile María Paterson

Ingredientes

- -De la planta solo se utilizan los pecíolos (tallos) de las hojas, pues las hojas tienen una concentración muy elevada de ácido oxálico.
- Por cada kilo de pecíolos de ruibarbo 1 kilo de azúcar. Estos son los ingredientes y la proporción.
- Se corta el ruibarbo en trozos de alrededor de 3 a 5 cm de largo.

Paso a paso

- 1. Se coloca en olla el ruibarbo cortado mezclandolos con el azúcar se lo deja macerar por horas, hasta que se ve que la mezcla está líquida (por ósmosis los trozos de ruibarbo dejarán salir agua y veremos que reducen su tamaño).
- 2. Llevar al fuego
- 3. Se coloca la olla sobre hornalla a fuego bajo (colocar difusor sobre la hornalla si el fuego no es lo suficientemente bajo).
- 4. La cocción debe ser lenta, irá de a poco volviéndose más denso y se irá tornando el color de verde a rojo.
- 5. Se retira del fuego cuando llega a los 102 grados centígrados (o punto de dulce que se verifica sobre un platito frío donde se coloca un poco de dulce y se lo hace deslizarse, el movimiento debe ser muy lento) Si se lo deja más tiempo se caramelizará (no es deseable)

Esterilización de los frascos y guardado:

- Se esterilizan frascos hirviéndolos en agua durante 10 minutos (al menos) se los retira y deja enfriar, se envasa el dulce caliente, se coloca la tapa y se los deja enfriar con la tapa para abajo.
- Se conserva por mucho tiempo así (más de un año sin ningún problema)

Siempre que hago dulce es infaltable hacer panqueques y comerlos con dulce caliente recién salido de la olla (sino reclamos muy serios por parte de la familia)



Quatre quarts con ruibarbo

X Autora: Cécile María Paterson

Encender el horno a 165º 20 minutos antes

Ingredientes

- 3 huevos
- 180 gramos de manteca blanda
- 180 gramos de harina 0000
- 2 cditas de polvo de hornear.
- 180 gramos de azúcar.
- Sal 1 pizca.

- 1- Batir la manteca con el azúcar hasta que la mezcla esté cremosa.
- 2- Agregar las yemas de a una.
- 3- Luego incorporar la harina (con el polvo de hornear) tamizada de a poco.
- 4- Batir las claras a nieve con la sal.
- 5- Agregarlo a la mezcla anterior incorporándose de manera suave para que levante.
- 6- En un molde de 20 cm. enmantecado colocar cubriendo el fondo trozos de unos 4-5 centímetros de largo de tallos de ruibarbo espolvorearlos con azúcar, sobre ellos volcar la mezcla anterior.
- 7- Llevar al horno medio (165°) unos 35 minutos.
- 8- Cuando uno desmolda el ruibarbo quedará arriba, le da un toque exquisito a la torta.



Copa de Ruibarbo y Frutillas

💢 Autora: Liliana Maziej

Encender el horno a 165º 20 minutos antes

Ingredientes

Para la copa

- 300 g de ruibarbo
- 200 g de frutillas
- 300 g de azúcar

Para la crema pastelera

- 2 tazas de leche
- 180 g de azúcar
- 2 ½ cucharadas de fécula de maíz
- 2 yemas de huevo caseros
- Ralladura de ½ naranja

Crocante de almendras

- 1 ½ taza de harina 0000
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de azúcar rubia o negra
- ¼ taza de almendras partidas
- 10 cucharadas de manteca a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de sal

Paso a paso

Del Ruibarbo y frutillas

- 1. En un bowl colocar el ruibarbo cortado en trozos pequeños, las frutillas, el azúcar y dejar macerar una hora.
- 2. llevar todo a una cacerola a fuego bajo y revolver cada tanto hasta formar una compota. Reservar.

De la crema pastelera

- 3. Calentar la leche sin dejar que hierva.
- 4. En otra cacerola mezclar el azúcar con la fécula de maíz, incorporar las yemas y la ralladura. Mezclar. Verter la leche caliente sin dejar de revolver hasta que rompa el hervor y comience a espesarse. Retirar del fuego, pasar a un bowl de vidrio.
- 5. Colocar inmediatamente a la preparación un film que debe tocar la crema a fin de evitar la formación de una "capita" dura. Dejar enfriar.

Del crocante (esta preparación se puede guardar en un frasco para ser utilizada en distintas preparaciones).

- 6. En una procesadora colocar la harina, los azúcares, el polvo para hornear, las almendras, la sal y la manteca. Procesar un poco y esparcir en una en una asadera cubierta con papel vegetal.
- 7. Llevar a horno 180º aproximadamente 20 minutos hasta que comience a tomar un color dorado. Dejar enfriar.
- 8. En una copa o vaso ancho colocar unas cucharadas de compota, la crema pastelera, y el crocante de almendras. Servir frío o a temperatura ambiente.



Sorbete de ruibarbo

X Autora: Cristina Goodall

Riquísima forma de usar ruibarbos en un delicioso sorbete. El ruibarbo y la naranja se enamoran bien.

Ingredientes

- 4 tazas de ruibarbo trozado
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- ½ cucharada de jugo de naranja
- ½ cucharada de miel
- Para el merengue
- 2 claras de huevo
- 2 cucharadas de azúcar

Rinde 12 porciones

Paso a paso

- 1. Hervir el ruibarbo trozado, destapado, junto con el azúcar, la ralladura, jugo de naranja y la miel, durante 10 minutos revolviendo hasta que esté tierno. Dejar enfriar.
- 2. Batir las claras hasta que estén firmes, agregar lentamente el azúcar hasta formar picos, luego integrar en forma envolvente a la cocción de ruibarbo anterior.
- $3. \, {\rm Congelar}$ la preparación hasta que esté firme, 3-4 horas aprox., revolviendo ocasionalmente.

Secreto... poner film sobre superficie de la preparación llevada al freezer para que no se formen cristales.

Agradecimientos

Este libro digital fue posible gracias a la participación de los vecinos y vecinas que se sumaron a la propuesta de recuperar sabores tradicionales en el marco del centenario de Río Grande. Sabores que cuentan una historia, ya sea por utilizar productos locales o por ser herencias que llegaron a estas tierras.

Recibimos variadas recetas que fueron clasificadas por categorías para el proceso de selección. Dicha selección estuvo a cargo de un prestigioso jurado conformado por distintas instituciones de la Patagonia y de nuestra provincia, con quienes estamos profundamente agradecidos por su valiosa colaboración.

Este formato virtual nos permitirá una actualización más dinámica pudiendo así ampliar nuestros Sabores y Saberes.







Ministerio de Cultura **Argentin**a



RÍOGRANDE MUNICIPIO

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

- ♥ Rosales N°350, Plaza Almirante Brown
- ♥ Tel. (02964) 436287
- © riogrande.turismo

www.turismo.riogrande.gob.ar



Escaneá este código con tu dispositivo y enterate de todas las actividades que te ofrece la ciudad de Río Grande.