

Cocineros Argentinos en Valle de Uco: el programa de la TV Pública tendrá invitados locales

14 diciembre, 2021



Se transmitirá en vivo hoy desde Poterillos y mañana desde Cundo Altamira, en San Carlos.

Como parte de las acciones de difusión que lleva adelante el Gobierno de Mendoza, se desarrollará la transmisión en vivo del programa *Cocineros Argentinos*. Será el este martes 14 y mañana miércoles 15 de diciembre y las locaciones seleccionadas son el Mirador del Perilago del dique Potrerillos y el Valle de Uco. **Se emitirá en vivo por la TV Pública desde las 13.30.**

Además de los paisajes y recetas bien mendocinas, la producción contará con la presencia de productores locales que aportarán ingredientes identitarios a las preparaciones y

también reconocidos cocineros de la provincia. A esto se suma la presencia de dos renombrados enólogos, que aportarán información general sobre vinos y maridajes.

“Creemos que es de suma importancia, para reactivar el turismo de Mendoza y todas sus regiones, mostrar esta fusión maravillosa entre la naturaleza, el vino y la gastronomía de nuestra tierra. El enoturismo es el producto emblemático de nuestra provincia. Al pie de la cordillera de los Andes y recorriendo nuestro territorio, iremos descubriendo los sabores identitarios, que nos representan siempre con el vino como eje central de las propuestas.”, subrayó la directora de Promoción Turística del Gobierno de Mendoza, Claudia Yanzón.

Es importante destacar que la producción cuenta con la colaboración de Agua Villavicencio.

Los mendocinos que participarán

Hoy, en la locación del dique Potrerillos, se sumará como productor invitado Eduardo Barrut, de Quipu Cultivos Andinos, que desarrolla papas andinas agroecológicas, sembradas a 2.000 m s. n. m., en Uspallata, Las Heras. El asador invitado será Antonio Díaz, del emblemático Puesto Díaz, de Lavalle, un espacio que se caracteriza por rescatar la identidad local y desarrollar el turismo rural. La receta elegida es chivo a la estaca.

Se sumará la chef invitada Ana Paula Gutiérrez, del Sur provincial, con una picada mendocina, con escabeche de chivo, tomates hidratados al malbec y pan de ñaco. Bodega Trapiche, de Maipú, dirá presente con una trucha a la plancha con oliva, tomates y papines andinos, y Lucas Olcese, de Rosell Boher Lodge, de Alto Agrelo, Luján de Cuyo, ofrecerá tomatiscán con raspaditas. Finalmente, la enóloga invitada de este primer programa desde Mendoza será Graciela de la Reta, de Junín.

El miércoles 15 se podrá disfrutar el programa desde **Cundo**

Altamira, en el departamento de San Carlos. Dirá presente, como **invitado**, el productor de pistachos de General Alvear José Luis Sánchez Salas. El asador será Claudio Lorenzo, también del departamento del Sur, con un costillar al asador; **la chef invitada, Graciela Hiza, de Tunuyán, ofrecerá carne a la masa**; Patricia Suárez Roggerone, de Bodega Norton, Luján de Cuyo, humita con mollejas, e Ignacio Molina, de Pie de Cuba, Pez Globo, de la Ciudad de Mendoza y Maipú, prepararán una tarta de ricota de cabra, alcayota y pistachos, sopaipillas rellenas con queso de cabra, tomates secos y pistachos con chi de hierbas.

En este último programa, desde nuestra provincia, **el enólogo invitado será Marcelo Pelleriti, de Tunuyán.**



Los sabores del país

Cocineros Argentinos es un programa de cocina que, desde 2009, presenta deliciosas y económicas recetas. Además, información exclusiva sobre los hábitos alimentarios de las

regiones argentinas y diversas técnicas para la preparación de los platos más sabrosos y nutritivos.

Se emite en vivo de lunes a viernes de 13.30 a 16 y los domingos, desde las 14.30, por la *TV Pública*.

Los especiales desde Mendoza se podrán ver, en vivo, los días 14 y 15, desde el Perilago de Potrerillos y el Valle de Uco respectivamente.

Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza