

# **Informe Final**

## **Planeamiento e implementación del Concurso “Plato Neuquino 2011”**

En el marco del Programa Provincial de Alimentos Neuquinos

Preparado para el Consejo Federal de Inversiones (CFI)



Provincia de Neuquén

Octubre 2011

## INDICE

Introducción.....	pag. 04
Tarea 1: Recopilación de datos. Relevamiento y diagnóstico.....	pag. 04
Tarea 2: Redacción de bases del concurso.....	pag. 07
Tarea 3: Impresión de bases y difusión del concurso.....	pag. 21
Tarea 4: Distribución de las bases del concurso.....	pag. 22
Tarea 5: Apertura y desarrollo de concurso.....	pag. 33
Tarea 6: Ronda de consultas. Recepción y envío de respuestas.....	pag. 33
Tarea 7: Recepción de Recetas y Cierre del Concurso.....	pag. 34
Tarea 8: Designación de Jurados y convocatoria de los mismos.....	pag. 35
Tarea 9: Jura del concurso.....	pag. 38
Tarea 10: Entrega de Premios. Difusión y exposición del plato ganador.....	pag. 41
Conclusiones y propuestas para 2011/ 2012.....	pag. 45
Anexos.....	pag. 47

1. Formularios de inscripción
2. Transcripción de entrevistas
3. Video institucional del Concurso Plato Neuquino
4. Comunicación: Convocatoria a finalistas
5. Comunicación a Perdedores
6. Comunicación: Convocatoria a Jurados
7. Comunicación: Invitación al Buffet
8. Planilla para evaluación de los jurados
9. Credencial tipo para acreditación en la Final
10. Cheque gigante representación del premio en efectivo
11. Bouchers de premios categoría expertos
12. Bouchers de premios categoría aficionados
13. Certificados ganadores

14. Certificados finalistas
15. Certificados jurados
16. Aviso de cierre
17. Aviso ganadores
18. Gacetilla de prensa Finalistas
19. Gacetilla de prensa Ganadores
20. Algunas repercusiones de prensa

## **INTRODUCCIÓN**

Este informe constituye la etapa final y cierre de todo el proyecto, por lo tanto, además de describir todas las tareas desarrolladas, busca plasmar los principales resultados obtenidos así como los aprendizajes e ideas para futuras ediciones del Concurso.

En función del cronograma de acciones y entregas definido para el CFI, se detallarán a continuación las actividades realizadas para el Plan de Tareas:

Tarea 1: Recopilación de datos. Relevamiento y diagnóstico

Tarea 2: Redacción de bases del concurso

Tarea 3: Impresión de bases y difusión del concurso

Tarea 4: Distribución de las bases del concurso

Tarea 5: Apertura y desarrollo de concurso

Tarea 6: Ronda de consultas. Recepción y envío de respuestas

Tarea 7: Recepción de Recetas y Cierre del Concurso

Tarea 8: Designación de Jurados y convocatoria de los mismos

Tarea 9: Jura del concurso

Tarea 10: Entrega de Premios. Difusión y exposición del plato ganador

## **TAREA 1: RECOPIACION DE DATOS. RELEVAMIENTO Y DIAGNÓSTICO**

Esta primera etapa, como inicio del trabajo, constituyó una instancia exploratoria que permitió al equipo organizador profundizar su conocimiento de la actividad a través de la realización de entrevistas con Chefs y Cocinero reconocidos en la provincia y el acceso a informes de investigaciones previas.

Dentro de los entrevistados se encuentran las siguientes personalidades referentes de la gastronomía local:

1. Adriana Benzadón, Directora de la Escuela de Cocineros Patagónicos de Nqn, quien ha colaborado además, en certámenes de nivel nacional, como es el caso de “En busca del Menú Argentino”.
2. Alejandro Di Fabio, Chef de reconocida trayectoria y conductor del programa de cocina “Vivir mi tierra” que se emite por la pantalla de Canal 7 de Neuquén.

3. Boris Walker, Chefs de trayectoria internacional y Gerente del Restaurante en Bodega Saurus, de Bodega Schroeder.
4. Jorge Daher, Chef y propietario de un restaurante en la localidad de El Chañar
5. Sebastián Mazzuchelli, Chef reconocido de la localidad de Villa Pehuenia y organizador del exitoso “Concurso del Chef” de dicha localidad.
6. Matías Núñez, Chef y asesor gastronómico del Restaurante Malma de Bodega NQN.
7. Mauricio Couly Ventimiglia, Chef y propietario de dos reconocidos restaurantes de la Ciudad de Neuquén: “La Toscana” y Olivetto”.
8. Pablo Buzzo, Chef referente del Espacio Experiencia Fin del Mundo de la Bodega Fin del Mundo en El Chañar y en Buenos Aires.
9. Leo Morcella: Chef reconocido de la localidad de Villa la Angostura, una de las plazas turísticas más destacadas de la provincia.

A través de la conversación con estos expertos gastronómicos se fueron definiendo los principales puntos que se contemplan en las bases como: categorías del concurso, requisitos, premios e incentivos, productos a incluirse y, muy especialmente, aquellas consideraciones a tener en cuenta dentro de las variables de evaluación para poder llegar a la definición del un plato que represente la identidad de la provincia. En el Anexo se adjuntas las reseñas de todas las entrevistas realizadas.

Principales conclusiones de las entrevistas:

- Existe la necesidad de identificar y adicionar variables específicas, a las incluidas en un concurso regular de cocina, enfocadas a definir y puntuar aspectos que contribuyan a delinear la identidad neuquina del plato ganador.
- Para que los alimentos sean reconocidos como “neuquinos” para su aceptación dentro del concurso, se definió que éstos deben ser producidos y/o elaborados dentro del territorio y estar disponibles comercialmente.
- Para la definición de un plato con identidad neuquina deben ser tenidos en cuenta, además de los ingredientes utilizados, el nivel de complejidad en la elaboración y las técnicas empleadas. También será importante la justificación brindada por el participante sobre la elección realizada, así como el conocimiento que demuestre del origen del producto dentro de la provincia (zona y forma de producción).

- Se definió como necesario acotar las propuestas de recetas a un único ingrediente principal por categoría, a fin de asegurar una base homogénea de comparación. Esta condición abre la posibilidad a cambiar de “ingrediente base” en las próximas ediciones del concurso, en función de las prioridades de la provincia.
- Por ser la primera presentación del certamen, se acordó abrir la convocatoria de expertos para la realización de un plato principal únicamente, y no de un menú completo.
- Se definió que la categoría de “Expertos” no presentaría restricciones para su inscripción, y que el filtro en la selección de finalistas se realizaría a partir de la trayectoria (Curriculum Vitae) y la calidad de la receta enviada.
- Se acordó la necesidad de generar, además del concurso de expertos, una categoría o forma de participación abierta al público en general, a fin de ampliar el alcance e impacto del certamen.

Otros estudios contemplados:

En esta oportunidad, se analizaron datos del “Diagnóstico de la Oferta Gastronómica de la Provincia de Neuquén”, realizado por la Subsecretaría de Turismo. El mismo se desarrolló en base a encuestas llevadas a cabo sobre una muestra de Chefs de la provincia. Entre los principales emergentes significativos para el proyecto se encuentran:

- Entre los platos típicos solicitados con mayor frecuencia en la provincia, los más destacados son aquellos elaborados a base de trucha el 56,5% (74), de cordero el 34,4% (45), de chivito el 30,5% (40), de hongos el 6,9% (9) y de conejo el 1,5% (2).
- Dentro de los insumos de producción local utilizados en la preparación de los platos, se encuentran con mayor frecuencia los hongos, hierbas, frutos rojos, chivito, verduras y carne vacuna. Sin embargo, es destacable que los porcentajes de utilización de insumos de producción local son relativamente bajos. En este sentido, el que se utiliza en mayor proporción en la Provincia del Neuquén es el hongo en un 24,59% (45), luego los frutos rojos 20,22% (37), algunas verduras en un 17,49% (32), chivito 11,48% (21), carne vacuna 9,48% (18) y finalmente, hierbas 6,56 % (12).

Desde la perspectiva del Concurso, se remarca la existencia de platos asociados a una “gastronomía local” así como de una variedad de insumos producidos en el territorio que pueden enriquecer la propuesta. Además, se confirma la necesidad de emprender iniciativas, por parte de la provincia, para impulsar el desarrollo de la producción local y vincularla a la demanda.

Como resultado del análisis realizado durante la etapa diagnóstica se define lanzar el concurso con 2 categorías principales:

1. Expertos: convoca a Chefs y Cocineros a presentar una receta original de su autoría. Dentro de esta categoría se abren dos sub-categorías: a) trucha y b) chivito, entre las cuales deben optar los participantes.
2. Aficionados: pueden participar todas las personas que lo deseen subiendo su receta a base de productos neuquinos en Facebook.

## **TAREA 2: REDACCIÓN DE BASES DEL CONCURSO**

A continuación se detallan las bases definidas para cada una de las categorías. Las mismas fueron validadas con los Jurados y Responsables de la Escuela de Cocineros Patagónicos.

### EXPERTOS: Bases y reglamento general del Concurso Plato Neuquino 2011

#### CONVOCATORIA

La inscripción al concurso es gratuita y pueden participar chefs y cocineros de toda la provincia del Neuquén.

#### BASES Y REGLAMENTO GENERAL

##### INDICE

- DE LOS PARTICIPANTES
- DE LOS EQUIPOS
- DE LA INSCRIPCIÓN
- DE LAS DISCIPLINAS
- DE LAS MATERIAS PRIMAS
- DE LAS HERRAMIENTAS Y UTENSILLOS PERMITIDOS
- DE LA INFRAESTRUCTURA PROVISTA
- DEL JURADO

- DEL ACTO DE CALIFICACIÓN
- DEL ACTO DE PREMIACIÓN
- ANEXO 1

#### DE LOS PARTICIPANTES

Art. 1 - Podrán participar todos aquellos chefs y cocineros que actualmente se encuentren residiendo y/o trabajando en la provincia de Neuquén.

Art. 2 - Al momento de la inscripción, los cocineros deberán ser mayores de 18 años.

No se permite la participación de menores de edad.

Art. 3 - Cada participante deberá completar la Solicitud de Inscripción que podrán bajar del sitio web del concurso (una por cada participante del equipo), donde deberá constar:

- Nombre y apellido completo:
- Tipo y número de documento (adjuntar escaneo de la primera y segunda hoja):
- Fecha de nacimiento:
- Libreta sanitaria (adjuntar escaneo):
- Teléfono para contacto (indicando código de área)
- Domicilio:
- E-mail para contacto:
- Curriculum vitae indicando experiencias en cocina y formación en la disciplina (enviar adjunto)

Art. 4 - En caso de omisión de cualquiera de estos datos, el cocinero no podrá participar del certamen.

Art. 5 - En el caso de falsear algún dato, esto será motivo suficiente para la descalificación de todos los participantes pertenecientes a ese establecimiento.

#### DE LOS EQUIPOS

Art. 6 – Los concursantes podrán participar de manera individual o en equipo.

Art. 7 - En el caso de los equipos, cada uno estará formado por 1 (un) cocinero y (1) ayudante. En el caso de participaciones individuales, deberá ser 1 (un) cocinero. Los ayudantes pueden cumplir cualquier tarea, vale decir, podrán ser cocineros, pasteleros, panaderos o ayudantes.

Art. 7.b - El cocinero suplente podrá reemplazar a un participante titular toda vez que se determine su reemplazo en caso de accidente (cortes, quemaduras, etc.). Una vez reemplazado dicho titular, no podrá volver a integrar el equipo mientras dure la competencia.

Art. 8 - Los cocineros y ayudantes participantes deberán presentarse correctamente vestidos, con una correcta higiene de manos, uñas (cortas y sin esmalte) y pelo. Al momento de participar, no deberán portar reloj, anillos, pulseras u otro elemento similar en sus manos. En caso de poseer piercing en el rostro, estos deberán retirarse o taparse con tela adhesiva durante el desarrollo de su labor.

El uniforme constará de:

- a. Chaqueta blanca
- b. Delantal blanco
- c. Gorro blanco ó gorra
- d. Pantalón negro o cuadrillé
- e. Repasador
- f. Zuecos ó zapatos cerrados (blancos o negros)

Ya que una de las premisas del Torneo es la higiene personal, no presentarse en forma adecuada al certamen será motivo de descalificación del participante.

#### DE LA INSCRIPCION

Teniendo en cuenta que la misión del presente certamen es contribuir a la definición de la oferta gastronómica que mejor represente a la provincia. El objetivo para los participantes será generar propuestas de platos que transmitan la identidad Neuquina y que sean implementables en los restaurantes. Es por ello que resultará esencial que contemple en su desarrollo tanto aspectos de la idiosincrasia local y sus tradiciones, como así también la composición de la oferta productiva y las preferencias de la demanda.

Art. 9 – Para poder participar, los aspirantes deberán presentar, además de su Cv y datos indicados en el art. 3, una receta original de su autoría (una por equipo) realizada a bases de ingredientes producidos en el territorio provincial. Según formato que se detalla a continuación:

- a. Nombre del plato.
- b. DNI del participante.
- c. Ingredientes y cantidades.
- d. Procedimiento detallado de la elaboración (paso a paso de la receta).

Tiempos estimados de cocción y Tº de cocción.

- e. Foto del plato terminado, en formato JPG-BMP-GIF en buena resolución (mínimo 1500 pixeles por lado).
- f. Herramientas y utensilios necesarios para la elaboración (detallar cantidades).
- g. Fundamentación de la elección, en relación al objetivo del concurso.

h. Explicar brevemente (no más de 5 líneas) cómo y dónde se elaboran los productos elegidos dentro de la provincia.

i. Costeo del plato: el mismo no debe superar los \$20. A tal fin completar en detalle la "planilla de costeo" que se incluye en el formulario de la receta.

Art. 9.b – IMPORTANTE: En la receta no podrá figurar el nombre del concursante. Sí deberá incluirse el número de DNI como dato de identificación del autor.

Art. 10 – La receta deberá ser de un plato principal (frío o caliente), a base de trucha o chivito (excluyente), acompañado por 1 (una) salsa y 2 (dos) guarniciones a base de productos Neuquinos (producidos en el territorio de la provincia). Tiempo máximo de preparación 1 hora 30 min para las recetas de Trucha y 2:00 horas para las de chivito.

Adicionalmente, se contará con 10 a 15 minutos para el emplatado.

Art. 11 – Todas las recetas, deben ser enviadas (según formulario del concurso), junto con los antecedentes (CV) y demás documentación indicada a:

concursoplatoneuquino2011@gmail.com hasta el 20 de agosto de 2011 inclusive. En el tema del e-mail se debe aclarar la categoría a la cual se presenta: 1) Chivito, 2) Trucha.

Art. 12 - Las recetas concursantes, por el solo hecho de ser presentadas al certamen (aunque no fueran seleccionadas para la final) pasan a ser propiedad del Estado Provincial, quien podrá hacer uso de las mismas para difusión de la gastronomía local, en las formas que creyera conveniente.

Art. 13 – La presentación de recetas constituye la instancia pre-calificatoria, los postulantes que sean elegidos finalistas deberán concursar en la final en vivo, el día 22 de Septiembre de 2011 en las instalaciones de la Escuela de Cocineros Patagónicos, donde prepararán la receta seleccionada (horario a confirmar).

Art. 14 – Todas las consultas deberá dirigirse a:

[concursoplatoneuquino2011@gmail.com](mailto:concursoplatoneuquino2011@gmail.com)

Art. 15 – La selección de recetas para definición de los finalistas que concursarán en la final en vivo estará a cargo del Jurado y del Comité Organizador.

Art. 15.b - La pre-calificación de los chefs se realizará en base a los antecedentes y la receta presentada para cumplir el objetivo planteado para el concurso.

Art. 15.c – Como requisitos a tenerse en cuenta para la pre-calificación de recetas se contemplan la disponibilidad de los insumos dentro de la provincia (que sean producidos o elaborados en Neuquén y accesibles a la demanda) y su accesibilidad económica (valor tope del costo de insumos por un (1) plato \$20).

Art. 15.d – El diseño del plato propuesto debe ser abordado teniendo en cuenta que: sea posible replicarlo en los distintos restaurants de nuestra provincia, optimizando

recursos y tiempos de elaboración, y considerando el gusto del comensal “promedio” de Neuquén, ya que estos ítems se tendrán en cuenta a la hora de seleccionar el plato ganador.

Art. 15.e – Quedan excluidos los platos que apliquen Cocina de Vanguardia o minimalista, por no responder a la consigna principal del presente concurso.

Art. 16 – De la preselección se elegirán 4 cocineros/equipos finalistas por categoría Chivito y 4 cocineros/equipos finalistas por categoría Trucha. Estos deberán concurrir a la final en Vivo el 22 de Septiembre en la Ciudad de Neuquén.

Art. 17 – La final en vivo será filmada y sus imágenes serán empleadas para difusión del evento, de la manera que la provincia lo considere necesario. Por tal motivo, quienes participen en esta fase del certamen ceden los derechos de sus imágenes registradas a tal fin.

#### DE LAS DISCIPLINAS

La disciplina elegida para este certamen es “Plato Principal”, tanto para las Rondas Clasificatorias, como para la Final. Al momento de decidir la participación, el concursante deberá optar por una de las dos categorías: 1) Chivito, 2) Trucha. No está permitido participar en ambas categorías en simultáneo. Para ampliar los detalles de la misma pueden ver el Anexo 1.

Art. 18 - Para evaluar la tarea realizada, y emitir la puntuación correspondiente, el Jurado tendrá en cuenta los siguientes valores de evaluación sobre un total de 200 puntos:

#### ITEMS A EVALUAR PUNTAJE

- Mise en Place > 10 puntos
- Orden y limpieza > 20 puntos
- Técnica > 15 puntos
- Puntos de Cocción > 20 puntos
- Temperatura del plato presentado > 20 puntos
- Presentación y uniformidad de los platos > 10 puntos
- Equilibrio y armonía nutricional > 10 puntos
- Sabor > 25 puntos
- Creatividad > 15 puntos
- Impacto visual > 15 puntos
- Presencia relativa de los productos neuquinos (producidos/elaborados en la provincia) en el plato vs. otros productos (cuanto más diferencial el insumo mayor el puntaje) > 20 puntos

· Nombre del plato y la fundamentación de su vinculación con la identidad Neuquina (su relación con la cultura y la historia local) > 20 puntos

Art. 18.b - Penalización: Por cada minuto de demora en la presentación del trabajo terminado, se penalizará restando un (1) punto del total de puntos obtenido.

Art. 18.c - Luego de pasados diez (10) minutos del tiempo de entrega, el equipo no será descalificado pero pasará a presentar su trabajo luego del último equipo de la grilla de ese turno, y se le descontarán diez (10) puntos adicionales al puntaje final obtenido.

Art. 18.d - Todos los trabajos deberán ser trasladados por los participantes de cada equipo a la mesa del Jurado. En el caso de que en el traslado se malograra algún trabajo o alguno de los elementos de presentación presente roturas y/o rajaduras, los Jurados procederán a descontar los puntos que consideren adecuados como penalización, con un máximo de 5 (cinco) puntos.

Art. 18.e – Cada participante deberá servir cuatro (4) porciones de iguales características, tres (3) para degustación los jurados y una (1) de testigo.

#### DE LAS MATERIAS PRIMAS

Art. 19 – Las materias primas centrales para la elaboración del plato deberán ser Trucha Mariposa Salmonada al plato o Chivito, constituyendo cada una, una categoría distinta dentro del certamen. Los participantes al momento de inscribirse deberán optar por una u otra (siendo excluyentes entre sí).

Art. 20 - Las materias primas centrales (Chivito y Trucha Salmonada) serán proporcionadas por la organización del concurso, para asegurar homogeneidad, en función de las necesidades descriptas en la receta del cocinero.

Art. 20.b - Las materias primas para preparación de la salsa y las guarniciones deberán ser provistas por los cocineros participantes.

Art. 21 - Está terminantemente PROHIBIDO concurrir al Torneo con:

- Preparaciones culinarias diversas (excepto fondos de cocción sin ligar)
- Piezas terminadas (por ejemplo piezas en caramelo, chocolate, decoraciones, etc.)

Art. 21.b - Se pueden traer:

- Vegetales lavados pero no cortados
- Ingredientes pesados y rotulados (por ejemplo, harina, azúcar, etc.)

Art. 22 - Infringir el artículo anterior será causa suficiente para la descalificación del equipo.

## DE LAS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PERMITIDOS

Art. 23 -Los equipos preseleccionados para la final podrán traer consigo las herramientas y utensilios que deseen, los que tendrán disponibles provistos por la organización del concurso (en algunos casos para uso compartido) son aquellos detallados en el Anexo 1.

Art. 24 -El plato de presentación será clásico blanco, 30 cm, redondo, ala ancha, provisto por los organizadores.

Art. 25 - Junto con la presentación de la receta del trabajo a elaborar, el equipo participante deberá presentar un listado completo de las herramientas y utensilios que utilizará en la realización de dicho trabajo. Si algún equipo necesita traer alguna máquina en particular para elaborar su receta, deberá ser informado con antelación (al menos 15 días antes de la Final) para que los organizadores informen si es posible o no la incorporación -por el consumo energético-.

Art. 25.b - La falta de algún utensilio o herramienta antes, durante y al finalizar su presentación, será responsabilidad de cada uno de los equipos participantes, no haciéndose cargo bajo ningún concepto los organizadores del evento.

## DE LA INFRAESTRUCTURA PROVISTA

Art. 26 - La infraestructura y equipamiento mínimo y necesario será provisto por los organizadores del evento, y se detalla en Anexo 1.

Art. 27 - A la finalización de cada trabajo, se controlará mediante formulario a tal fin el buen funcionamiento y/o la falta de algún elemento o equipo de la infraestructura provista. La falta de alguno de ellos será responsabilidad del equipo participante. En caso de faltantes, el equipo correspondiente se hará cargo de reponer el material faltante.

## DEL JURADO

Art. 28 - El Jurado estará compuesto por al menos 5 (cinco) personalidades reconocidas de la gastronomía profesional local y/o nacional.

Art. 28.b - Uno de los Jurados elegidos será nombrado Presidente.

Art. 28.c - Las decisiones de los Jurados serán inapelables.

Art. 29 - A posteriori, y en caso de disconformidad, el equipo supuestamente perjudicado podrá elevar una nota oficial al Comité Organizador, exponiendo las razones de la misma. De esa forma, el Comité Organizador podrá evaluar y dar a público conocimiento dicha disconformidad, compartiendo la misma con el resto de los equipos e instituciones participantes.

Art. 30 - Los miembros del Jurado deberán presentarse al certamen los días indicados por la organización, y contarán con su correspondiente certificado.

#### DEL ACTO DE CALIFICACION

Art. 31 - El Jurado calificará los trabajos presentados por los respectivos equipos de acuerdo a los términos expresados en el Art. 18 del presente Reglamento.

Seleccionándose 1 ganador de la categoría “Chivito” y 1 ganador de la categoría “Trucha”

Art. 32 - A los efectos de efectuar una revisión detallada de las planillas de calificación, las mismas podrán ser controladas por el Comité Organizador en el momento de la devolución de las mismas por parte del Jurado actuante.

Art. 33 - El “Comité Organizador” estará conformado por un (1) representante de la Escuela de Cocineros Patagónicos, un (1) representante del Programa de Alimentos Neuquinos, un (1) representante de NeuquenTur y un (1) representante del Ministerio de Desarrollo Territorial.

Art. 34 – Tanto durante la fase de deliberación de jurados como en la apertura formal de los sobres con los ganadores, estará presente un escribano público que certificará la validez del concurso.

Art. 35 - Los integrantes del “Comité Organizador” tendrán su lugar asignado aledaño al sector asignado al Jurado. Por ninguna razón tendrán permitido circular fuera de su espacio, así como tampoco interpelar o interrumpir al Jurado en el desempeño de sus funciones. Solamente una vez terminada la tarea del mismo, podrán revisar las planillas para controlar que las mismas no presenten ilegibilidad, enmiendas o tachaduras. En caso de encontrar alguna de las referidas anomalías, podrán solicitar al Jurado que rehaga dicha planilla.

Art. 35.b - En ningún caso los integrantes del “Comité Organizador” podrán expresar desacuerdo y/u opiniones personales respecto de las puntuaciones obtenidas por los equipos, como así tampoco interpelar al Jurado por los mismos motivos.

#### DEL ACTO DE PREMIACION

Art. 36 - El Acto de premiación se realizará en dos etapas: la apertura de sobres y comunicación de ganadores se efectuará el mismo día del concurso por la noche (jueves 22 de septiembre), y la Ceremonia Final con entrega de premios se realizará en el Predio Ferial Espacio Duam de la Ciudad de Neuquén, en el marco del Salón de Alimentos Neuquinos (que tendrá lugar del 29 de Septiembre a 1° de Octubre de 2011).

Art. 36.b – Los lugares, días y horarios de cada una de las ceremonias será comunicado a todos los equipos durante el certamen.

Art. 37 – Todos los equipos sin excepción deberán concurrir al Acto de Apertura de sobre vestidos con uniforme en correcto estado de aseo. Caso contrario, la organización se reserva el derecho de entregar el premio en un ámbito cerrado fuera de toda exposición pública a los equipos ganadores que no cumplan con esta premisa.

Art. 37.b - Para la Ceremonia de Premiación Final deberán estar presentes, sin excepción, los dos equipos que fueron distinguidos en el certamen (al menos 1 representante por equipo), también correctamente vestidos, según descripción anterior, con la misma posibilidad de sanción en caso de no cumplirlo.

Art. 38 – El premio, para cada equipo ganador del certamen, consistirá POR EQUIPO: en una estadía de 3 noches para dos personas, a un destino turístico dentro de la provincia, además de una suma monetaria de \$5.000,- en efectivo, un set de productos neuquinos, la difusión de su receta en medios masivos y una estatuilla o reconocimiento similar que simbolice el galardón obtenido.

Art. 39 – El ganador deberá habilitar el uso de su imagen para difusión en los medios que la provincia considere necesario, asistiendo a los programas donde sea invitado.

También deberá tener una participación activa en el Salón de Alimentos Neuquinos a realizarse el 29, 30 de septiembre y 1 de octubre de 2011, definiéndose la forma de participación oportunamente.

Art. 39.b - El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer publicidad con los participantes y/o recetas de los mismos

Art. 40 – Todos los participantes que lleguen a concursar en la final recibirán un certificado que acredite dicho logro.

## ANEXO 1

### Disciplina para Rondas Clasificatorias

#### Plato Principal:

Plato Principal: elaborado con materias primas de la zona o que sean representativas del lugar, siendo el ingrediente principal Chivito o Trucha (a elección). El plato deberá pesar entre 400 y 500 gramos (peso total de ingredientes).

Salsa y guarniciones: libres, a elección de los participantes.

(\*) Se entiende que las materias primas utilizadas en la elaboración de cada uno de los pasos deberán ser representativas de nuestra provincia, y del gusto y paladar regional.

Presentación:

Cuatro (4) menús completos (tres para el Jurado y uno testigo).

Tiempo de elaboración para las recetas con trucha 1: 30 hs (una hora y treinta minutos), para las recetas con chivito 2:00 hs (dos horas). Se conceden 10 minutos adicionales para el emplatado y presentación.

Presentación al Jurado: escalonada por equipos cada 10 minutos, partiendo de minuto 0.

(\*) Las recetas entregadas al jurado, deberán consignar el punto de cocción con el cual serán presentadas cada una de las piezas.

Los equipos deben concurrir con todas las materias primas e ingredientes necesarios para la realización de su trabajo.

Al momento de la presentación en esta disciplina (de acuerdo al cronograma consignado oportunamente), se deberá presentar los formularios de receta estándar, donde deberán consignar:

- a. Nombre del plato.
- b. DNI del participante.
- c. Ingredientes y cantidades.
- d. Procedimiento detallado de la elaboración (paso a paso de la receta).  
Tiempos estimados de cocción y T° de cocción.
- e. Foto del plato terminado, en formato JPG-BMP-GIF en buena resolución (mínimo 1500 pixeles por lado).
- f. Herramientas y utensilios necesarios para la elaboración (detallar cantidades).
- g. Fundamentación de la elección, en relación al objetivo del concurso.
- h. Explicar brevemente (no más de 5 líneas) cómo y dónde se elaboran los productos elegidos dentro de la provincia.
- i. Costeo del plato: el mismo no debe superar los \$20. A tal fin completar en detalle la "planilla de costeo" que se incluye en el formulario de la receta.

**¡IMPORTANTE!**

Deberán presentar seis (6) carpetas con copias de las recetas, el frente y una hoja con el DNI de cada uno de los participantes y suplentes. Pueden utilizarse carpetas o folios plásticos.

Equipamiento suministrado

La vajilla a utilizar es vajilla de diseño y será entregada por los Organizadores.

El equipamiento e infraestructura disponible para los equipos se detalla a continuación.

Si algún equipo necesitará hacer uso intensivo de algún implemento de uso compartido deberá traerlo, dando previo aviso a los organizadores.

#### Mobiliario en común (\*)

- 3 Anafes de 6 hornallas de acero inoxidable de 1,07 x 1,20
- 1 Bacha acero inoxidable de 75 x 60
- 2 Bachas mesada acero inoxidable de 2,25 x 75
- 1 Bacha mesada acero inoxidable de 2,60 x 75
- 1 Bacha mesada acero inoxidable de 1,87 x 75
- 1 Bacha mesada acero inoxidable de 1,94 x 76
- 4 Canastos basura plásticos
- 3 Depósitos de papel, plásticos
- 3 Extractores acero inoxidable de 1,20 x 60
- 1 Fermentadora acero inoxidable de 78 x 1,05
- 1 Freidora acero inoxidable de 1,54 x 45
- 2 Heladeras mesada acero inoxidable de 1,06 x 70
- 1 Horno panadero c/soporte, 1,06 x 70
- 1 Matafuegos
- 3 Mesadas granito c/soporte acero inoxidable de 1,56 x 1,20
- 2 Pizarras madera blancas de 68 x 1,0
- 1 Reloj de pared
- 6 Sets jaboneros
- 1 Sobadora de 80 x 64
- 3 Soportes c/luz acero inoxidable de 1,45 x 70
- 1 Horno burnner
- 1 Horno eléctrico pauna
- 6 Batidoras kitchenaid

#### Mobiliario disponible para cada grupo (\*)

- 1 aceiteras de acero inoxidable
- 2 batidores alambre nº 34
- 2 batidores de alambre nº 25
- 3 bowl 19 Ø
- 1 bowl 25 Ø
- 1 bowl 32 Ø

2 canastos para pasta  
1 chino  
1 crepera 22 Ø  
2 cuchara acero inoxidable  
1 cuchara de madera  
5 cucharas para perlas  
2 cucharones 11 cm  
2 cucharones 7 cm  
1 espátula de codo 26 x 3  
1 espátula de goma nº 34  
1 espátula de goma nº 42  
1 espumadera acero inoxidable  
1 espumadera alambre 10 cm  
1 espumadera alambre 15 cm  
1 jarra medidora plástico  
1 legumbrera 16 x 20  
2 legumbreras 24 x 33  
3 legumbreras acero inoxidable  
2 legumbreras oval 23 x 16  
1 legumbrera oval 38 x 27  
2 legumbreras oval chata  
1 legumbrera oval 29 x 19  
2 masas para carnes  
1 olla 16 cm c/mango acero inoxidable  
1 olla 21 cm c/mango acero inoxidable  
1 olla 25 cm c/mango acero inoxidable  
1 olla con asas 26 Ø  
1 olla con asas 28 Ø  
1 paella 24 Ø  
1 paella 30 Ø  
1 palo de amasar 58 cm  
1 pela papas  
1 pinza metal 24 cm Ø  
1 pinza metal 40 cm Ø  
1 piza papas  
1 rallador cilíndrico  
1 rallador plano

2 rejillas cuadradas 33 x 40  
1 rejilla redonda 33 cm Ø  
1 sartén acero 14 cm  
1 sartén acero 20 cm  
1 sartén acero 22 cm  
1 sartén acero 24 cm  
1 sartén blinis 12 Ø  
1 sartén teflón 24 Ø  
2 sartenes teflón 28 Ø  
1 sartén teflón 30 Ø  
1 soporte para tablas  
1 tabla amarilla  
1 tabla azul  
2 tablas blancas  
1 tabla roja  
1 tabla verde  
1 tamiz 20 Ø x 6  
1 tamiz 34 Ø x 8  
1 tijera para carne  
1 tijera para papel  
1 tubo salsero 26 Ø

(\*) Provisto por la Escuela de Cocineros Patagónicos

**¡IMPORTANTE!**

Los Organizadores no suministrarán ni tampoco permitirán el uso de máquinas de vacío.

Orden de participación:

El orden de participación de los equipos será elegido estrictamente por sorteo, y esto determinará también el orden de presentación de trabajos frente al Jurado.

El sorteo se realizará en fecha a designar, previa al inicio del Torneo. Se les notificará por medio electrónico (e-mail) y/o telefónicamente.

Para las inscripciones de expertos, tal y como se menciona en la bases, se desarrollaron 2 formularios complementarios, uno de ellos para volcar los datos de la receta (Formulario de receta) y otro para enviar los datos de inscripción (Solicitud de inscripción). Ambos se adjunta en el Anexo de este informe.

AFICIONADOS: Bases y reglamento general del Concurso Plato Neuquino 2011  
ON-LINE

1. El tema del concurso es: La elaboración de un plato neuquino
1. a. La misión del presente certamen es contribuir a la definición de la oferta gastronómica que mejor represente a la provincia.
1. b. El objetivo para los participantes será generar propuestas de platos que transmitan la identidad Neuquina. Es por ello que resultará esencial que contemplen en su desarrollo tanto aspectos de la idiosincrasia local y sus tradiciones, como así también la composición de la oferta productiva.
1. c. No se admiten recetas que no estén realizadas a base de insumos producidos en la Provincia, pudiendo ser dadas de baja por los organizadores del certamen.

2. La participación

2. a. La inscripción al concurso es gratuita y pueden participar todas las personas interesadas.
2. b. Se podrán presentar recetas desde las 00:00 hs del 20-Julio-2011 hasta el 31-Agosto-2011 a las 24:00 Horas.
2. c. Se permite una única receta por participante, por categoría, y éste debe ser el autor de la misma por haberla creado o haberle aportado o una variación que la diferencie y/o mejore, de no ser así, será eliminada.
2. d. La categoría para participar es única, pudiendo presentarse tanto propuestas de platos dulces como salados, pudiendo un mismo participante presentar no más de una (1) receta con su foto.
2. e. La Receta deberá ser presentada indicando:
  - Nombre del plato
  - Ingredientes y sus cantidades
  - Procedimiento detallado de la elaboración (paso a paso de la receta).
  - Tiempos estimados de cocción y Tº de cocción.
  - Foto del plato terminado, en formato JPG-BMP-GIF en buena resolución (mínimo 1500 pixeles por lado). Explicar brevemente por qué ese plato representa a la provincia.
2. f. La receta debe ser acompañada de la siguiente información:
  - Nombre y Apellido
  - Lugar de residencia del participante.

2. g. En caso de omitirse cualquiera de estos datos el participante quedará excluido del certamen.

2. h. Las recetas concursantes, por el sólo hecho de ser presentadas al certamen (aunque no fueran ganadoras) pasan a ser propiedad del Estado Provincial, quien podrá hacer uso de las mismas para difusión de la gastronomía local, en las formas que creyera conveniente.

3. Las votaciones

3. a. Las votaciones podrán realizarse desde las 00:00 Hs. del 01-Septiembre- 2011 al 25-Septiembre-2011 a las 24:00 Hs.

3. b. El jurado son todos los amigos en Facebook del Concurso Plato Neuquino indicando "Me Gusta" y la forma de votación es marcando la pestaña "Me Gusta" en la/s receta/s preferidas del "Concurso Plato Neuquino 2011".

4. Los ganadores

4. a. Resultará ganadora la receta más votada entre las presentadas al concurso.

4. b. El ganador se hará acreedor a:

- Una cena para dos personas en el restaurante La Toscana
- Un curso de "Pastas y Salsas" en la Escuela de Cocineros Patagónicos, de dos meses de duración.
- Cuatro (4) entradas para el Salón de Alimentos 2011

4. c. El fallo del concurso se comunicará el 30 de Septiembre del 2011 por la misma página de Facebook. El ganador deberá mandan un mail por Facebook (desde la cuenta ganadora) con su nombre completo, DNI y datos de contacto.

### **TAREA 3: IMPRESIÓN DE BASES Y DIFUSIÓN DEL CONCURSO**

El concurso y sus bases y condiciones están siendo difundidos a través de diferentes medios:

Diarios:

- La Mañana de Neuquén

Internet:

- Micrositio del concurso,
- Banner en Página del Programa Provincial de Alimentos,
- Banner en Página del Centro Pyme Adeneu

- Banner en el portal de La Mañana de Neuquén,
- Banner en Sitio de la Escuela de Cocineros Patagónicos
- Perfil en Facebook

Prensa:

- Gacetilla de prensa distribuida a través del Departamento de Prensa y Relaciones Públicas de la Provincia del Neuquén.

Vía Pública:

- Afiches y Flyers distribuidos en restaurantes

Eventos:

- Banners de pie en eventos de la Provincia

En todos los casos se remite a la página web: [www.ppan.com.ar/platoneuquino](http://www.ppan.com.ar/platoneuquino) para la descarga e impresión de Bases

#### **TAREA 4: DISTRIBUCIÓN DE LAS BASES DEL CONCURSO**

Como se mencionó anteriormente, la distribución de las bases se realiza a través de internet, medio por el cual los interesados pueden consultar y descargar todos los archivos relacionados.

Para contribuir en la promoción del evento y su efectiva convocatoria, se desarrolló una campaña publicitaria que constó de los siguientes componentes:

a. Diseño de identidad visual del Concurso

Isologotipo



CONCURSO  
PROVINCIAL  
PLATO  
neuquino  
2011



CONCURSO  
PROVINCIAL  
PLATO  
neuquino  
2011



CONCURSO PROVINCIAL  
PLATO neuquino 2011

Aplicaciones de la marca



b. Diario: Avisos color

Lanzamiento: medida 5 columnas x 10 cm



Continuidad: medida 3 columnas x 10 cm

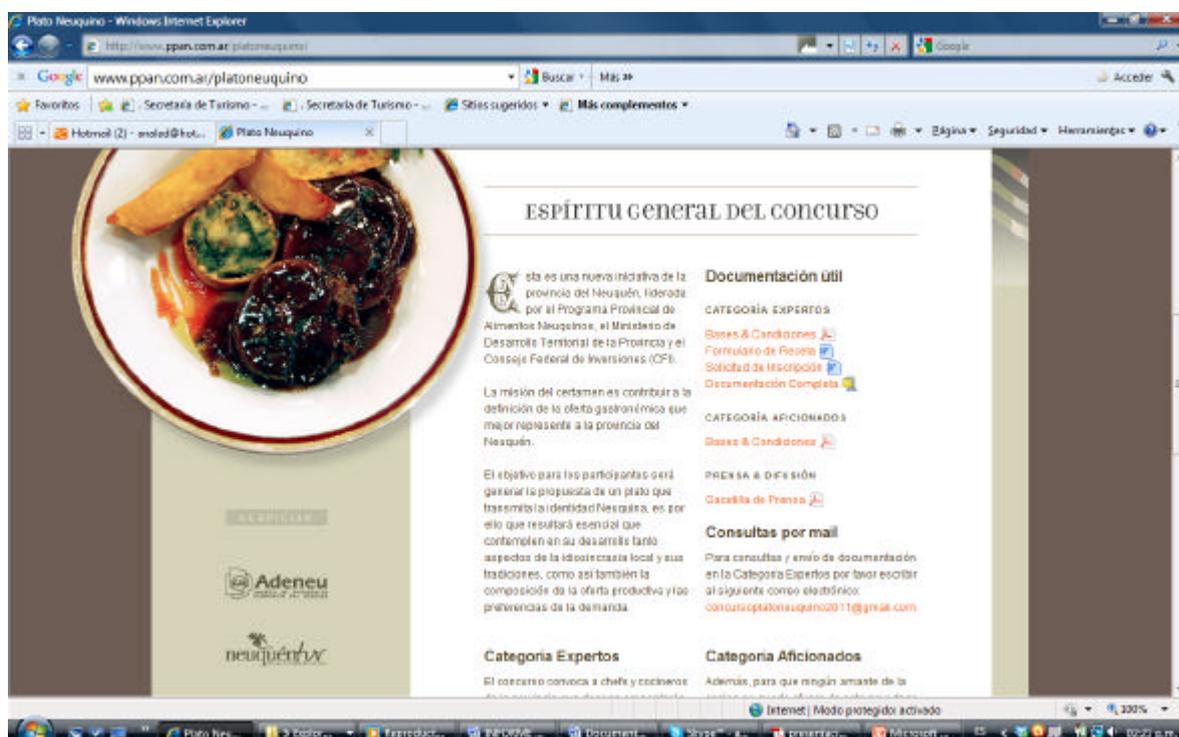


c. Internet:

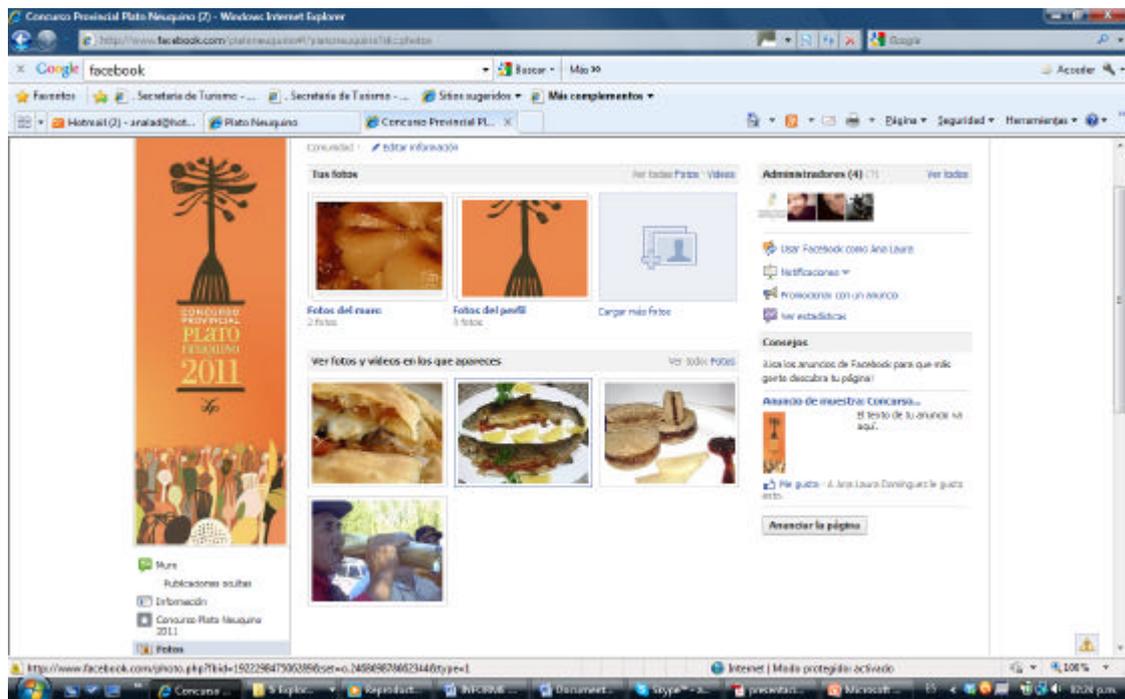
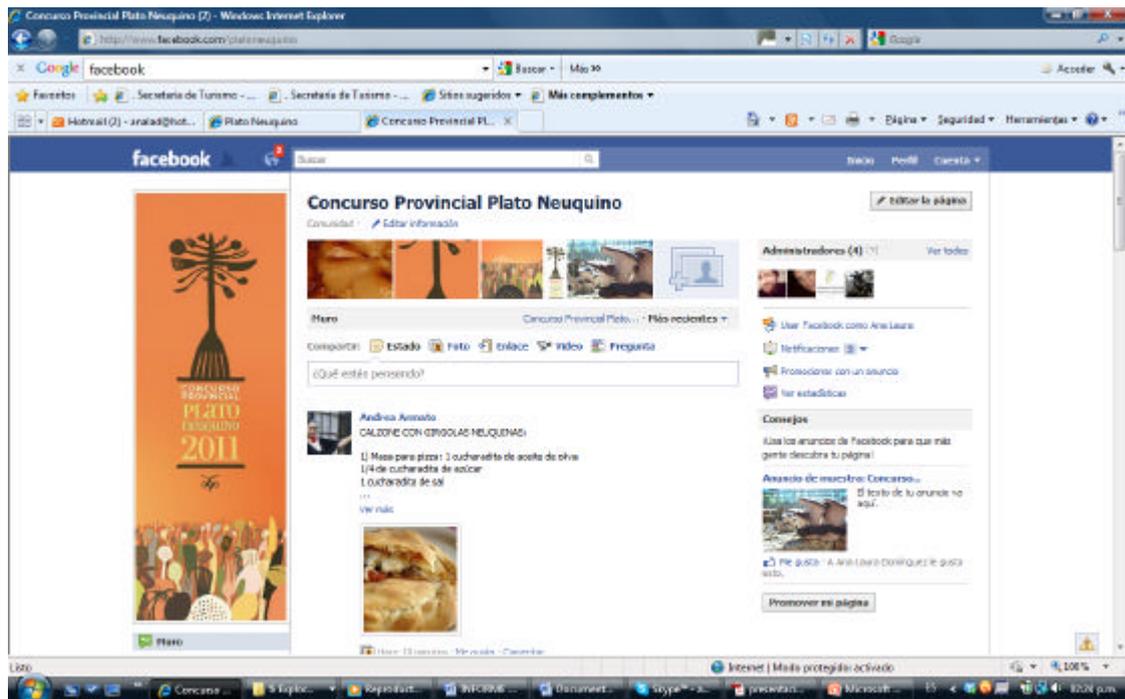
Banners con link al micrositio



Micrositio [www.ppan.com.ar/platoneuquino](http://www.ppan.com.ar/platoneuquino)



## Perfil en Facebook



d. Eventos:  
Banners de pié



e. Vía Pública:  
Flayer (medida A5)



Afiche (medida A4)

PROGRAMA PROVINCIAL DE ALIMENTOS NEUQUINOS

neu MINISTERIO DE DESARROLLO TERRITORIAL

CFI CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

# CONCURSO PROVINCIAL PLATO neuquino 2011

Sé parte de la gastronomía que refleja la identidad de nuestra provincia. Podés ganar, cenas, viajes, cursos y dinero en efectivo. **Envió tu receta!**

**EXPERTOS**  
CHEFS & COCINEROS

El concurso convoca a cocineros y chefs de la provincia que deseen presentar la receta de un Plato Principal original, de su autoría, a base de productos neuquinos. **Cierre de Inscripción 20/08.**

**AFICIONADOS**  
AMANTES DE LA COCINA

Subí tu receta a base de productos neuquinos en nuestra página en Facebook! La receta más votada por por vos y tus amigos será la ganadora! **Tenés tiempo hasta el 31/08 inclusive.**

[www.ppan.com.ar/platoneuquino](http://www.ppan.com.ar/platoneuquino) |

Adeneu | neuquén tv | LA TABERNA NEUQUEN | OLIVETTO | La Toscana | ARTESANIAS PATAGONICAS | Escuela de Cocineros Patagónicos

f. Prensa y RR.PP.:

Gacetilla de Informativa para medios



20 de julio de 2011

## **Gacetilla de Prensa**

### **Concurso Provincial “Plato Neuquino 2011”**

Esta es una nueva iniciativa de la provincia del Neuquén, liderada por el Programa Provincial de Alimentos Neuquinos, el Ministerio de Desarrollo Territorial de la Provincia y el Consejo Federal de Inversiones (CFI).

La misión del certamen es contribuir a la definición de la oferta gastronómica que mejor represente a la provincia del Neuquén.

El objetivo para los participantes será generar la propuesta de un plato que transmita la identidad Neuquina, es por ello que resultará esencial que contemplen en su desarrollo tanto aspectos de la idiosincrasia local y sus tradiciones, como así también la composición de la oferta productiva y las preferencias de la demanda.

#### **Para los expertos**

El concurso convoca a chefs y cocineros de la provincia que deseen presentar la receta de un Plato Principal original, de su autoría, a base de productos Neuquinos.

Habrán dos categorías entre las cuales podrán elegir para participar 1) “chivito” y 2) “trucha”. Para participar deben enviar la solicitud de inscripción completa y la receta a [concursoplatoneuquino2011@gmail.com](mailto:concursoplatoneuquino2011@gmail.com) hasta el 20 de agosto de 2011 inclusive.

**BASES Y REGLAMENTO GENERAL EN:**

[www.ppan.com.ar/platoneuquino](http://www.ppan.com.ar/platoneuquino)

Quienes, a partir de la receta presentada, sean elegidos finalistas deberán hacer la elaboración de su plato en vivo, el día 22 de septiembre, en instalaciones de la Escuela de Cocineros Patagónicos.

El jurado está compuesto por reconocidos profesionales del sector entre los cuales se encuentran Boris Walker, Matías Núñez, Alejandro Di Fabio y Mauricio Couly Ventimiglia.

**EL PREMIO, PARA CADA EQUIPO GANADOR, CONSISTIRÁ EN:**

- Una estadía de 3 noches para dos personas, en un destino turístico dentro de la provincia,
- La suma monetaria de \$5.000,- en efectivo,
- Un set de productos neuquinos
- La difusión de su receta en medios masivos.

**Para aficionados**

Además, para que ningún amante de la cocina se quede afuera de este novedoso certamen, en paralelo se realizará a través de Facebook el Concurso Plato Neuquino 2011 Categoría Aficionados. Todas las personas que deseen pueden subir su receta (dulce o salada) a base de productos neuquinos, del 20 de julio al 31 de agosto inclusive. Y para votar las de su preferencia pueden hacerlo del 01 al 25 de septiembre de 2011. El jurado serán todos los amigos de Facebook, quienes podrán postular sus recetas de manera on-line y votar a sus favoritas.

**LAS BASES Y CONDICIONES SE PUEDEN CONSULTAR EN:**

[www.facebook/concursoplatoneuquino](http://www.facebook/concursoplatoneuquino)

## EL GANADOR SE HARÁ ACREEDOR A:

Una cena para dos personas en el restaurante La Toscana

Un curso de "Pastas y Salsas" en la Escuela de Cocineros Patagónicos, de dos meses de duración.

Cuatro (4) entradas para el Salón de Alimentos 2011

El Concurso Plato Neuquino 2011, ya está abierto para todas las categorías.



Una de las notas obtenidas a través de la gestión de prensa:

18 SOCIEDAD

sociedad@lmneuquen.com.ar

LMN | viernes 22 de julio de 2011

# Un plato con identidad neuquina

La Mañana de Neuquén auspicia el concurso "Plato Neuquino 2011", organizado por el Programa Provincial de Alimentos, que convoca a participar a cocineros, profesionales y aficionados de la región.

► El plato premiado será promocionado en ferias y eventos nacionales e internacionales como producto original y autóctono de la provincia.

**Neuquén** > Con el objetivo de elaborar un plato típico neuquino, el Programa Provincial de Alimentos convoca a cocineros, profesionales y aficionados de la región a participar del concurso "Plato Neuquino 2011".

El certamen, que cuenta con el auspicio de La Mañana de Neuquén, premiará con una estadia de tres noches para dos personas en un destino turístico de la provincia y 5.000 pesos en efectivo al chef que elabore la receta más atractiva con trucha o chivo. También se harán acreedores de un set de productos neuquinos y la difusión de su receta en medios masivos. Por otra parte, habrá premios para los cocineros amateurs.

El plato que resulte elegido será promocionado durante un año en ferias y eventos nacionales e internacionales como producto original y autóctono del Neuquén.

La iniciativa es promovida por el Ministerio de Desarrollo Territorial con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones.

La misión del certamen es contribuir a la definición de la oferta gastronómica que mejor represente a la provincia.

Los organizadores señalaron

que los participantes deberán generar un plato que transmita la identidad neuquina, contemplando aspectos de la idiosincrasia local y sus tradiciones como también la composición de la oferta productiva y las preferencias de la demanda. Los concursantes deberán elegir entre las categorías "chivito" y "trucha", y se valorará especialmente la utilización en sus recetas de otros productos locales como por ejemplo piñones, miel, frutos secos o rojos, hongos.

Quienes resulten finalistas deberán elaborar su plato en vivo el 22 de septiembre en las instalaciones de la Escuela de Cocineros Patagónicos ante un jurado compuesto por los profesionales locales Boris Walker, Mauricio Couly Ventimiglia, Matias Núñez y Alejandro Di Fabio.

Los premios se entregarán en el Salón Provincial de Alimentos a realizarse en el Espacio Duam los días 29 y 30 de septiembre y 1 de octubre junto con el Salón Vinos de la Patagonia Argentina 2011, organizado por la Cámara de Bodegas Exportadoras.

#### Aficionados

Quienes participen del certamen como aficionados deberán elaborar una receta dulce o salada que también tenga como base productos neuquinos. Deberán subirla a la página de Facebo-



LOS PARTICIPANTES DEBERÁN GENERAR UNA RECETA ATRACTIVA CON LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES.

ok "Concurso Plato Neuquino", donde desde el 1 al 25 de septiembre se podrá votar por las preferidas. El jurado serán todos los "amigos" de Facebook, que podrán postular sus creaciones y a su vez votar por otras.

Para el ganador habrá una cena para dos personas en el restaurante La Toscana, un curso de "Pastas y Salsas" en la

Escuela de Cocineros Patagónicos de dos meses de duración y cuatro entradas para el Salón de Alimentos 2011.

#### Inscripciones

Las inscripciones estarán abiertas hasta el 20 de agosto para profesionales y hasta el 31 de agosto para los amateurs. Los chefs profesionales deberán en-

viar la solicitud de inscripción y la receta a [concursoplato neuquino2011@gmail.com](mailto:concursoplato neuquino2011@gmail.com).

Los aficionados deberán inscribirse a través de Facebook, en la página "Concurso Provincial Plato Neuquino", [www.facebook.com/concursoplato neuquino](http://www.facebook.com/concursoplato neuquino)

Las bases y el reglamento se pueden consultar en [www.ppan.com.ar/platoneuquino](http://www.ppan.com.ar/platoneuquino)

## **TAREA 5: APERTURA Y DESARROLLO DE CONCURSO**

Según el cronograma definido, el lanzamiento formal del concurso se realizó el día 20 de julio de 2011, para ambas categorías:

### **EXPERTOS:**

Chefs y Cocineros, con cierre para la recepción de recetas vía e-mail, el día 28 de agosto de 2011.

### **AFICIONADOS:**

Amantes de la cocina, pueden subir sus recetas a Facebook hasta el 31 de agosto y votar las de su preferencia hasta el 25 de septiembre.

## **TAREA 6: RONDA DE CONSULTAS. RECEPCIÓN Y ENVÍO DE RESPUESTAS**

Como se indicó anteriormente, los interesados en participar disponían de una dirección de e-mail donde escribir, la cual se creó específicamente a tal fin: [concursoplatoneuquino2011@gmail.com](mailto:concursoplatoneuquino2011@gmail.com) Aquí se recibieron tanto consultas de la categoría “expertos” como de la categoría “aficionados”.

Es de destacar que la mayoría de las consultas hacían referencias a temas especificados en las Bases del Concurso, lo cual denota que no se las examinaba como era de esperarse. Todas las consultas fueron canalizadas en tiempo y forma.

Para la categoría expertos se recibieron más de 17 postulaciones, de las cuales se aceptaron 15, ya que las demás no cumplían con los requisitos solicitados en la Bases.

Mientras hubo tiempo, a los postulantes que enviaban datos incompletos u erróneos se les indicaba cómo completar correctamente su solicitud para poder participar.

Es de destacar que los datos de los consultantes conformarán una Base de Datos de potenciales participantes para comunicar en la edición 2012. Base que se seguirá enriqueciendo en las sucesivas ediciones.

Respecto a la categoría aficionados en Facebook, no se realizaron tantas consultas como en la otra categoría, e incluso, algunas de ellas que se canalizaron a través del

sitio, fueron respondidas por los mismos participantes, como resultado del “efecto comunidad” generado.

## **TAREA 7: RECEPCIÓN DE RECETAS Y CIERRE DEL CONCURSO**

### **Categoría expertos**

El 28 de Agosto se cerró la recepción de recetas a los participantes de esta categoría. Las postulaciones, una vez controladas para cerciorar que cumplan con los requisitos solicitados, fueron remitidas a los jurados quienes debían seleccionar a 4 finalistas por subcategoría: 1) chivito y 2) trucha (8 en total).

La metodología implementada a tal fin fue:

Cada jurado debía elegir 4 finalistas en cada caso y asignarles un puesto del 1 al 4 (indicando con 1 el mejor y con 4 el menos bueno). Recibida esta información de los 6 jurados se lo volcó a una tabla de cálculo, donde cada puesto recibió un puntaje y los 4 mejor raqueados fueron seleccionados finalistas de cada subcategoría.

### **Categoría aficionados**

En este caso la posibilidad de postular recetas cerró el 31 de Agosto. El jurado estaba conformado por todos los amigos de Facebook, quienes pudieron seguir votando sus recetas preferidas hasta el 25 de Septiembre.

Las propuestas de platos fueron muy variadas, incluyendo platos dulces y salados. Un total de 13 postulaciones se completaron correctamente y más de 1.000 personas visitaron el sitio y votaron que les gustaba (“Me Gusta”).



## TAREA8: DESIGNACIÓN DE JURADOS Y CONVOCATORIA DE LOS MISMOS

A partir de las entrevistas realizadas en la etapa de diagnóstico, y priorizando según trayectoria y experiencia en concursos de cocina, se invitaron y confirmaron como jurados a los siguientes profesionales:

Alejandro Di Fabio

- Egresado del Instituto Argentino de Gastronomía IAG, de Buenos Aires.
- Durante tres años Formó parte del staff del restaurante Restó (SOC. Central de arquitectos) donde fué Jefe de cocina, y también en el Dazzler Tower San Martín en Bs. As.
- Realizó temporada en el restaurante Mugaritz, bajo el mando de Andoni Luís Aduriz, en San Sebastián España, y fue Jefe de cocina de Espacio Dolli a cargo de Dolli Irigoyen.
- Regresó a Neuquén como cocinero personal de la Condesa Noemí Marone Cinzano y el creador de vinos Hans Vinding Diers – Bodega Noemía – Valle Azul (Río Negro), y desarrolló el concepto y hábitat de la cocina de Santino Bistro y Bar.
- En la actualidad brinda servicios de catering, clases de cocina a medida y conduce el Programa “Vivir mi tierra” en Canal 7 de Neuquén.

### Boris Walker

- Nacido en Suiza, recibió formación en el Hotel Krone de su país natal y se diplomó posteriormente en negocios.
- Se desempeñó en diferentes hoteles y restaurantes de su país como Jefe de Cocina, entre ellos: Hotel y Centro de Congresos Fürigen, Restaurante Bar Rampe, Arnold Graf Catering Services.
- En Argentina, se desarrolló como Instructor Gastronómico The BUE Trainers, fue Jefe de sectores BUE Buenos Aires Catering, y Director de Catering para Sauber Petronas Fórmula 1 internacional.
- Tiempo después regresó a Suiza para tomar el lugar de Director de Formación Deliciel AG (Mövenpick), también fue Product Management / Key Account Management en el Deliciel AG (Panetta Holding), y Gerente Marketing y Ventas SwissFresh AG (Panetta Holding).
- En 2005 regresa a Argentina como Gerente Restaurant en Bodega Saurus, Bodega Familia Schroeder en San Patricio del Chañar

### Matías Sebastián Núñez

- Estudió en Colegio de Cocineros Gato Dumas de Bs. As.
- Sus comienzos fueron en Tierra de Cocineros, como Jefe de Cocina.
- Trabajó también cinco años en Gato Dumas Catering como Jefe de cocina en Big Mamma. Y estuvo en Sechus de complejo Ribera Este (Punta Carrasco).
- Se recibió con honores en Colegio de Cocineros Gato Dumas de Basas.
- Realizó una capacitación en el Restaurante Kurssal de Martín Berasategui (país Vasco España), como cocinero auditor.
- Ha presentado su cocina con productos patagónicos en distintos restaurantes de Rosario, Bs. As., Córdoba, Sao Pablo, Rio de Janeiro y sur de Brasil
- Fue director del Colegio de Cocineros Gato Dumas de Neuquén.
- Actualmente asesora a la bodega NQN viñedos de la Patagonia en su restaurante Malma y conduce el programa Rica Patagonia. Ha ganado el Martín fierro del interior como mejor programa cocina del interior del país.

### Mauricio Couly Ventimiglia

- Mauricio es Chef, especialista en arte culinario.
- Su experiencia laboral la ha desarrollado, entre otros, con Francis Mallmann.
- Además, se desempeñó en los restaurantes Los Negros de Punta del este, en Patagonia sur de Bs. As., en Restaurante 1884 de Mendoza.

- Entre el 2001 y el 2008 vivió en Brasil, tiempo en que trabajó en A Figueira de San Pablo.
- En 2003 viajó a Inglaterra, temporada en la que trabajó para Rowley Leigh, Kensington Place restaurant de Londres.
- De regreso en Brasil, entre 2005 y 2006, se desempeñó en Julia Cocina, La Table, San Pablo.
- Durante 2008 trabajó en Bajo el Alma, Casa Suaya- Punta del Este.
- En la actualidad se encuentra al frente de dos reconocidos restaurantes de la Ciudad de Neuquén: La Toscana y Olivetto.

#### Daniela Hernández de la Escuela de Cocineros Patagónicos

- Técnica Superior en Cocina & Profesional Sommelier.
- Actualmente se desempeña como Coordinadora Académica de la Escuela Cocineros Patagónicos. Desde el 2004 a la fecha desempeña su profesión dentro del ámbito de la educación, con el objetivo de promover la formación gastronómica.
- Ha sido disertante en eventos de gastronomía representando al Alto Valle, como también en la redacción de columnas y notas en medios del sector.
- Se destaca su participación en los siguientes concursos internacionales: Mención Honorosa por la participación en el Concurso Internacional de Recetas de Papa. Perú 2009. Ganadora del I Certamen Internacional de Recetas con vino de Valedoras. España 2010.
- Así mismo, se ha desempeñado como Jurado en el Concurso de Vinos Sub30 en las ediciones de 2006, 2007, 2008 y 2009 en Mendoza, Buenos Aires y Salta y en el Certamen de Bartenders & Flair de la Escuela de Cocktail en 2007 en Neuquén.

#### Pablo Buzzo de Experiencia Fin del Mundo

- Referente de la cocina Patagónica, se formó junto a Francis Mallmann y posteriormente en la escuela de Alicia Berger.
- Fue jefe de cocina en el restaurante Vizzio y chef de Milion, entre otros.
- En la actualidad es el chef ejecutivo de Paihuén, donde tiene a cargo el restaurante Caleuche (platos elaborados con hincapié en productos regionales) y el wine bar del complejo.
- Además es uno de los propietarios de Torino, bar & bistro en San Martín de los Andes, Nqn.

- Está cargo de Bodega del Fin del Mundo y su Restaurante Experiencia Fin del Mundo de Buenos Aires y San Martín de los Andes.



Vista de los Jurados en desempeño durante el Concurso



El Jurado durante la deliberación

## **TAREA 9: JURA DEL CONCURSO**

Elegidos los finalistas, con la metodología explicada en la tarea 7, se convocó a los chefs seleccionados para presentarse en la Final, en la cual cocinaron en vivo en instalaciones de la Escuela de Cocineros Patagónicos.

La jornada de la final se desarrollo según la siguiente agenda:

## Agenda Evento Final Concurso Plato Neuquino

Lugar: Escuela de Cocineros Patagónicos

08:00 hs	Preparación del lugar: mesa de acreditaciones / credenciales / listados / planillas de evaluación / recepción de CVs y recetas - mesa desayuno
09:00 hs	Acreditaciones y desayuno
09:30 hs	Explicación de condiciones de uso de las instalaciones, revisión de bases a participantes de la categoría Chivito y sorteo de lugares e ingresos (cada 5 minutos)
09:45 hs	Mise en place
10:00 hs	Cocina Categoría Chivito:
12:00 hs	Deliberación del Jurado
12:30 hs	Almuerzo
13:00 hs	Explicación de condiciones de uso de las instalaciones, revisión de bases a participantes de la categoría Trucha, y sorteo de lugares e ingresos (cada 10 minutos)
13:15 hs	Mise en place
13:30 hs	Cocina Categoría Trucha
15:00 hs	Deliberación Jurado
15:30 hs	Cierre



Los finalistas  
cocinando



Las cámaras registrando la final para elaborar el video que se presentó en el Salón de Alimentos.

Diversos medios además cubrieron el evento

Por la noche, se realizó una Cena Buffet en el restaurante Olivetto, de la Ciudad de Neuquén, donde asistieron autoridades provinciales como: Prof. Leandro Bertoya, Ministro de Desarrollo territorial, Ing. Javier Van Hutte, Pte. De Centro PyME-Adeneu y Subsecretario de Desarrollo Económico y el Secretario de Estado de Educación, Cultura y Deporte, Sr. Ernesto Seguel, entre otros, además de diferentes medios de prensa.

En esa ocasión se dieron a conocer los ganadores, se entregaron certificados a los finalistas y, a los jurados, además de los respectivos certificados también se les dio un obsequio de Artesanías Neuquinas en agradecimiento a su colaboración.

La agenda de esta presentación fue la siguiente:

#### Agenda Cena Final Concurso Plato Neuquino

Lugar: Restaurante Olivetto

19:00 hs	Preparación del lugar: sonido / decoración / distinciones
20:00 hs	Recepción y acreditación
20:30 hs	Bienvenida
20: 40 hs	Entrega de certificados a todos los finalistas:
20:50 hs	Develación Ganador Chivito y Ganador Trucha:
	Se pidió a los 2 ganadores que cuenten brevemente su experiencia en el concurso y la explicación de su plato.
	Se recordó que la entrega de premios se realizaría el jueves próximo, 29 de septiembre, en el Salón de Alimentos Neuquinos en el espacio Duam

21:00 hs	Agradecimiento a los Jurados, entrega de regalos y certificados
21:10 hs	Palabras de Daniela Hernández en representación de los jurados
21:20 hs	Palabras de cierre a cargo del Ministro Leandro Bertoya
21:30 hs	Foto conmemorativa
21:40 hs	Cierre: agradecimientos finales a los auspiciantes, organizadores y jurados



Foto con ganadores, finalistas y autoridades

## **TAREA 10: ENTREGA DE PREMIOS. DIFUSIÓN Y EXPOSICIÓN DEL PLATO GANADOR.**

La entrega de premios a los ganadores, tanto de la Categoría Expertos como de la Categoría Aficionados, se realizó en el marco del Salón de Alimentos Neuquinos y Vinos de la Patagonia, luego del acto de apertura.

La agenda de dicho evento se desarrolló con la siguiente dinámica:

### Agenda Entrega de Premios Concurso Plato Neuquino

Lugar: Salón de Alimentos Neuquinos, Espacio Duam.

19:00 hs	Preparación del lugar: sonido / decoración / distinciones
20:00 hs	Bienvenida
20: 10 hs	Proyección del Video presentando los momentos más destacados de la final del concurso que se realizó el jueves

22/09 en la Escuela de Cocineros Patagónicos y a la noche cuando se conocieron los ganadores en Olivetto (ver [anexo](#))

20:15 hs

Premiación Expertos: Los ganadores fueron:

**Carlos Oscar Comai, para la subcategoría Chivito**, quien presentó el plato:

Nuestro Terruño Campero, el cual consta de un arrollado de chivito relleno con hierbas, en salsa de cerveza negra, con royal mixto de papas y berenjenas, y lasagne de hongos del valle con pesto. (se entregó cheque, Boucher de la estadía y set de productos)



Plato ganador  
Chivito

**Y Juan José Bravo, para la subcategoría Trucha**, quien presentó el plato: Trucha neuquina en camisa de piñones, lavanda y mandarina con papas en dos cocciones, verdeo a la chapa, polvo de aceitunas y hongos patagónicos. (se entregó cheque, Boucher de la estadía y set de productos)



Plato ganador  
Trucha

Se invitó a los los ganadores, a que cuenten brevemente quienes son, donde se están desempeñando y que quisieron transmitir con su receta.

20:25 hs Premiación Aficionados: La ganadora fue:

**Melisa Nieva, quien se ha impuesto por 216 votos**, y presentó la receta: Alfajores de Piñón. (entrega de Bouchers por la cena y el curso de cocina, y las entradas para el Salón)



Plato ganador  
Aficionados

20:40 hs Palabras de cierre a cargo del Profesor Leandro Bertoya,  
Ministro de Desarrollo Territorial de la Provincia del Neuquén

21:45 hs Cierre: agradecimientos a:

- Artesanías Neuquinas,
- La Mañana del Neuquén,
- Escuela de Cocineros Patagónicos,
- La Toscana y Olivetto,
- Centro Pyme-ADENEU,
- NeuquénTur,
- Ministerio de Desarrollo Territorial del Neuquén,
- Consejo Federal de Inversiones,
- Servicios Gourmet
- Hostería Melewe de Moquehue
- Spa Termal Lahuen Co San Martín de los Andes

20.50 hs Foto conmemorativa



Ganador de chivito  
mostrando sus  
premios

Esa misma noche, como cierre de la presentación del Concurso Plato Neuquino en el Salón de Alimentos, los ganadores de la categoría expertos dieron, cada uno, una clase de cocina sobre cómo preparar sus creaciones. Al finalizar los platos preparados se sortearon entre los asistentes para su degustación.

21:30 hs Juan José con el plato de Trucha Neuquina, fue acompañado por Matías Núñez (Jurado)

22:45 hs Carlos Oscar Comai con su Terruño Campero, fue acompañado por Alejandro Di Fabio



Ganador de  
trucha durante la  
clase de cocina



Gente  
degustando el  
plato ganador  
luego de la clase  
de cocina

## **CONCLUSIONES Y PROPUESTAS 2011 / 2012**

Siendo esta la primera edición del concurso, todo se desarrolló según lo planificado, obteniéndose muy buenas críticas al respecto, tanto de los participantes, como de las autoridades, jurados y empresarios locales que vieron en el Plato Neuquino una novedosa y eficaz herramienta para promocionar las actividades gastronómicas, productivas y turísticas.

Los excelentes resultados obtenidos brindan perspectivas muy auspiciosas para el año próximo, donde se espera no solo mayor inscripción de participantes, sino mayor apoyo de auspiciantes y autoridades.

Esta primera edición requirió de un gran esfuerzo para definir el espíritu y reglamentación del concurso, como piedra fundacional. Para el 2012, teniendo definida la estructura y el marco general del certamen, se proyecta extender la etapa de difusión -previa a la apertura de recepción de recetas- para incrementar las posibilidades de participación. Previo a ello se efectuará una fuerte actividad promocional para sumar esponsores.

Desde la mirada de los jurados, y buscando enriquecer el espíritu del concurso, se destacó la necesidad de seguir aportando elementos que ayuden a definir la gastronomía representativa de la provincia, ya que si bien la calidad de presentaciones por parte de los participantes fue muy buena, llamaba la atención el uso de técnicas sofisticadas, propias de los concursos, que no condicen con la identidad neuquina.

Los jurados remarcaron que para futuras ediciones el foco debería ponerse en el desarrollo y enriquecimiento de técnicas más simples (y por ello usadas en la cocina local), que respondan más acabadamente al espíritu del concurso. Esto se planteó como un interesante desafío para el año entrante, donde los jurados, como referentes del sector debían tomar la iniciativa.

Sin duda el Concurso Plato Neuquino, y en ello coincidieron muchos actores, se perfila no solo como un evento puntual, sino como un programa de actividades de impacto anual que culmine en el “evento del concurso”, promocionando la gastronomía, los vinos, los paisajes y productos de la provincia.

#### Actividades propuestas como cierre de la edición 2011.

- Diseño e impresión de un catálogo con las recetas finalistas e información de los alimentos-gastronomía de la provincia.
- Organización de una campaña denominada “resto week”, este evento que se desarrolla a nivel mundial, consiste en que diferentes restaurantes de una ciudad cuenten en su carta con un plato a un mismo precio. En esta ocasión proponemos hacerlos con los platos ganadores del concurso.
- La realización de eventos previos de presentación, en temporada verano e invierno, en otras ciudades del país (con los ganadores 2011 y los jurados), sumando de esta manera atractivos que resaltan la gastronomía de la provincia y preparan el campo fértil para el concurso en Septiembre del 2012.

#### Como principales propuestas para el 2012 se encuentran:

- La elaboración de un “Plato Neuquino” por cada uno de los chefs jurados, difundiendo su receta por diferentes medios, a fin de ir delineando el imaginario aspiracional que guie a los concursantes en sus creaciones.
- Queda pendiente definir si las subcategorías de expertos tendrán los mismos lineamientos o, por ejemplo, se trabajará con otras carnes.
- Posibilidad de realizar el concurso del Postre Neuquino, como nueva categoría a incorporar en el Plato Neuquino, aprovechando el uso de frutas, confituras, etc.
- Restringir los insumos para salsas y guarniciones a productos neuquinos – únicamente- a fin de encausar aún más las propuestas de los participantes.

- Agregar una instancia que consista en una devolución a los finalistas, donde se les den consejos a éstos sobre sus platos, de forma de que lleguen a la final con un producto de mayor calidad.
- Incorporar a la agenda de la final del concurso una instancia de devolución, de los jurados a los finalistas, que les pueda servir a los segundos como insumo para una futura postulación, y por lo tanto como una herramienta de desarrollo profesional.
- Equipar el aula de jurados con calculadoras y termómetros propios del concurso, así como adquirir platos más anchos que den más espacio para la presentación de los alimentos.
- Con una convocatoria previa más extensa, se proyecta que la participación crecerá de manera exponencial para el año entrante, por lo cual se buscará elevar las exigencias a cumplir por las recetas finalistas.
- También se mejorarán las fuentes de provisión de insumos
- En el caso de volver a utilizar chivito, se limitaría el tipo de cortes a utilizar, justamente para responder más a la usanza típica de la carne en la provincia.
- Se evaluará la forma de incluir en el Concurso a los vinos de la provincia e incluso una posible categoría de coctelería y bebidas.

## **ANEXOS**

### 1. Formularios de inscripción

A continuación se presentan los formularios de inscripción para Expertos. El primero de ellos para el desarrollo de la receta y el segundo para vehicular los datos solicitados del participante.



## Formulario para presentación de receta Concurso Plato Neuquino 2011

- Nombre del plato:
- DNI del participante:
- Completar el siguiente formulario indicando ingredientes y sus cantidades, procedimiento detallado de la elaboración (paso a paso de la receta), tiempos estimados de cocción y T° de cocción.

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Procedimientos y tiempos</b>
<b>Carne</b>			
<b>Salsa</b>			
<b>Guarnición 1</b>			
<b>Guarnición 2</b>			





## **Solicitud de inscripción al Concurso Plato Neuquino 2011**

1. Nombre y apellido completo:
2. Tipo y número de documento:  
(enviar escaneo de fotocopia de la primera y segunda hoja)
3. Fecha de nacimiento:
4. Libreta sanitaria (enviar escaneo adjunto):
5. Teléfono para contacto (indicando característica de la localidad):
6. Domicilio:
7. E-mail para contacto:
8. Curriculum Vitae indicando experiencias en Cocina y formación en la disciplina  
(enviar adjunto)



### 2. Transcripción de entrevistas

A continuación se presentan los principales puntos, correspondientes a las entrevistas mantenidas con los referentes del sector durante la etapa de diagnóstico:

### Entrevista Adriana Benzadon

09 de mayo de 2011

Preguntas:

1. *Categorías del concurso (plato, menú, etc.): nos focalizamos en insumos en especial, ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana. Maridado o no?*

Las categorías deben estar en función de la disponibilidad de productos. Por Ej. El chivito y el cordero cuesta conseguirlos, la trucha un poco mejor, el ciervo es casi imposible. También es importante la finalidad. Si quiero que los restaurantes incorporen el menú neuquino, los ingredientes de tienen que conseguir.

Dulce: membrillo se consigue bueno en época, frutos rojos se traen de Plottier o de la cordillera y la manzana se consigue (aunque en la provincia nunca queda la mejor). Los piñones son un producto difícil de conseguir y de utilizar. El ñaco no se consigue. Las girgolas sí.

Lo ideal es no limitar en el tipo de insumos, poniendo el énfasis en los productos que queremos destacar desde la oferta.

ES DIFICIL CONSEGUIR EL APOYO DE LOS RESTAURANTES. No participan por el gasto. No arriesgan, no entienden la suma de conjunto.

Se recomienda que la receta no sea maridada, pero sí que en el caso de los finalistas, se pueda invitar a un sommelier para que recomiende/ asesore vinos para acompañar los platos seleccionados.

Recomienda 4 categorías para participar:

- Concurso de entradas
- Concurso de platos principales
- Concurso de postres

- Concurso innovaciones culinarias con productos locales (para captar nuevas ideas sobre el uso de los productos conocidos)

Lo clave aquí son los tiempos de los jurados, porque ellos si cobran. No debemos tomarles demasiado tiempo.

Si se hiciera así, podrían seleccionarse 5 ó 6 finalistas por concurso (Cocineros tiene 6 puestos listos en la escuela que podríamos usar). Ellos podrían concursar en vivo. Así los jurados reducirían sus tiempos.

El tema con el público es que se aburrirse de solo ver. Lo que se podría hacer es de los finalistas seleccionar a los que tengan más habilidades comunicativas para dar una clase abierta en el salón. Sin embargo es posible que casi ninguno este preparado para ellos. No suelen estar preparados para hacer tantas cosas a la vez. La cocina requiere mucha atención y coordinación de tareas, si a ello le sumamos hablar, puede que no sea bueno el resultado.

Referencia importante, Concurso Menú Argentino de expo Hotelga.

*2. Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes*

Justamente por la poca colaboración de los restaurantes, se recomienda hacer una convocatoria abierta, no segmentar por pertenecer a un restaurante porque vamos a tener dos inscriptos. No hacer más de una categoría de inscriptos porque todo debe ser doble entonces.

Única categoría: Chefs en ejercicio

*3. Requisitos para participar*

En función de lo que veníamos hablando, el principal requisito es tener 2 años de experiencia como mínimo (se debe validar aún este número)

*4. Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

Conjunto de buenos cuchillos y libros de cocina. El perfil de quien concuerda suelen ser personas que buscan crecer, superarse y por ello este tipo de materiales les resultan atractivos. El premio monetario tiene un valor más relativo y tiene que ser más para impresionar.

También un trofeo, como un plato decorado (con buen gusto) puede ser interesante y sí toda la movida con la prensa. Sinergia excelente dice!

#### *5. Sugerencias de que se puede hacer con todas esas recetas*

Subirlas a la web. Secretaría de turismo y facebook. Ojo que las recetas para publicarlas deben revisarse y en lo posible estar probadas. Hay que revisar procedimientos, ingredientes y tiempos de cocción ya que puede salir cualquier cosa sino y ser prensa en contra (efecto inverso). Para ello las debe ver un ojo experto y lleva mucho trabajo. Con las finalistas no va a haber tanto problema porque se las va a verificar en vivo. No es habilidad de los cocineros escribir, suelen cometer muchos errores.

#### *6. Recomendación para jurados*

- López Cortéz que organiza el menú Arg.
- Mauricio Couli
- Ramiro (cocinero de Roca que tiene programa en canal 10 “yo cocinero”)
- Leo Morsella
- Mauricio Asta (Maestro pastelero de Utilísima)
- Cristophe: tiene disponibilidad.
- Rodrigo Ayala (del Llao Llao)
- Darío Gualtieri (es un genio pero de muy mas carácter y difícil de manejar, da muy buenas devoluciones)
- Mariela de la escuela puede ser jurado pastelería (opción)
- Ariel Rodríguez palacio: es muy bueno y muy divertido, a la gente le encanta.

Con 4 jurados estaría bien. Si ponemos categoría dulce, uno de ellos debe ser pastelero. Recomienda traer a alguien de afuera porque da jerarquía al concurso. Ya que viene podría dar una clase.

#### *7. Ideas innovadoras para el concurso*

No hay muchas cosas nuevas

8. *Cómo ve el tema de la cocina en vivo (final)*

(Respuesta en la 1.)

9. *Que no puede faltar ese día de la final si es en vivo (puntos claves)*

(Respuesta en la 1.)

10. *Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso, cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.) NO HAY.*

---

#### Entrevista Alejandro Di Fabio

11 de mayo de 2011

Preguntas:

1. *Categorías del concurso (plato, menú, etc.) / con foco en insumos en especial, ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana. Maridado o no?*

Recomienda trabajar con menú completo de 3 pasos ya que da más riqueza y asegura más participación (por dar más opciones).

2. *Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes*

No segmentar por su pertenencia o no a restaurante. Abrir la convocatoria y en todo caso poner como requisito que tenga un mínimo de 2 años de experiencia (con referencias comprobables)

3. *Requisitos para participar*

Dos años de experiencia (con referencias comprobables), receta, CV y datos personales.

4. *Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

Capacitaciones en Buenos Aires, plata u órdenes de compra para equipamiento de cocina

5. *Sugerencias de que se puede hacer con todas esas recetas*

Difundir por web

6. *Recomendación para jurados*

- Mauricio Couli
- Matías Núñez
- Charly Comey
- 1 jurado de nivel nacional (que da relevancia al evento)

7. *Ideas innovadoras para el concurso*

No hay muchas cosas nuevas

8. *Cómo ve el tema de la cocina en vivo (final)*

Es mejor hacerlo en un ámbito cerrado y controlado como la Escuela de Cocineros, es más seguro y más prolijo. Especialmente teniendo en cuenta que esta es la primera edición del concurso y se estará aprendiendo.

Luego sí el ganador puede dar una clase en vivo, desarrollando el menú premiado. Esa es una actividad con más impacto.

9. *Que no puede faltar ese día de la final si es en vivo (puntos claves)*

No se recomienda presentación en vivo

10. *Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso,*

*cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.)*

Sería interesante que se propongan tips para comprar, tips sobre como se cocinan ciertos alimentos, como actividad asociada

Tiempos estimados para el desarrollo del concurso 1 hora/ hora y cuarto.

Se deberán preparar 1 plato y 4 porciones de degustación (una por jurado)

Se deben dar al menos 30 días para la presentación a concurso, ya que los cocineros deben preparar una receta especial para ellos.

Importante: ir a lo simple y genuino

La economía como una variable a tener en cuenta, que el plato sea accesible

Es interesante la premiación, de alguna manera, a la innovación.

Una posibilidad interesante sería filmar el concurso y editarlo para presentarlo en el salón con la premiación del / los ganadores.

---

### Entrevista Boris Walker

19 de mayo de 2011

Preguntas:

1. *Categorías del concurso (plato, menú, etc.) / con foco en insumos en especial, ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana. Maridado o no?*

Para poder evaluar en el concurso la base debe ser la misma para todos. Si se elige chivito, chivito para todos. Todos los concursos internacionales trabajan así, porque sino es imposible poder comparar.

Lo mismo debe aplicarse a la provisión de la materia prima. Debe provenir toda del mismo lugar, comprada a la vez para todos.

Productos neuquinos que se podrían utilizar:

Trucha, piñones, conejo (esta es una carne muy buena por la amplia variedad de usos que puede tener, muchas más que el chivito. Además es baja en colesterol, es una carne blanca muy suave. Lo que sí requiere una larga cocción y en general no se lo sabe preparar).

El acompañamiento sí lo dejaría a libre elección.

Es importante que los productos que se elijan tengan buena disponibilidad en toda la provincia.

Recomienda un solo plato para el concurso. El menú no es viable porque requiere de mucha infraestructura y tiempo para prepararlo. Hay que hacer foco en el plato principal.

Cada año puede variar el ingrediente central, no siempre debe ser salado, puede ser dulce también.

Boris fue varias veces jurado y comenta que para concursar hace falta tiempo para practicar y hace falta equipo para cubrir en la ausencia del cocinero de su puesto de trabajo.

No cree bueno que el cocinero maride, pero si sumar un sommelier en la final para que recomiende el vino para los platos ganadores.

## *2. Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes*

Propone no poner restringir la participación, sino seleccionar por antecedentes y receta presentada. Que sea totalmente abierto.

## *3. Requisitos para participar*

Presentar CV + receta

## *4. Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

Dinero, un almuerzo en una bodega, viaje al exterior para realizar una pasantía, set de instrumental de cocina (orden de compra), algo de electrónica (Ej. Plasma).

*5. Sugerencias de que se puede hacer con todas esas recetas*

Colgar en la web de turismo y en la web del salón de alimentos

*6. Recomendación para jurados*

Cantidad de jurados 5

Es importante que haya representantes de diferentes lugares:

- Prensa especializada (pero alguien neutral como el especialista gourmet de la revista lugares, porque si es una revista gourmet la competencia no lo va a sacar)
- Chef de la cordillera
- Chef de una bodega
- Alguien de prestigio como el Presidente del concurso "Bocuse D'or" Martin Molteni que le daría más transparencia
- Importante representantes de la cocina local!
- Diego Gera

*7. Ideas innovadoras para el concurso*

No hay muchas cosas nuevas

La innovación como variable no se tiene en cuenta en los concursos. Además cuesta comunicarlo, definir qué es innovación, tampoco está a la altura de esto la gastronomía regional

*8. Cómo ve el tema de la cocina en vivo (final)*

Ver pregunta 2

*9. Que no puede faltar ese día de la final si es en vivo (puntos claves)*

No menciona.

*10. Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso,*

*cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.)*

Recomienda una selección en 3 etapas:

1. Receta con foto y procedimiento
2. Selección en vivo en la escuela (10 finalistas)
3. Selección final en vivo en el salón, solo los 2 ó 3 mejores. Para los participantes es más atractivo participar si se pueden mostrar.

Para incentivar la participación recomienda pagar viáticos a los concursantes del interior. Esto se podría cubrir con esponsorio (Schroeder podría esponsoriar ofreció) también se podría conseguir por canje hospedaje y pasaje (vía Bariloche)

Otra recomendación interesante! La selección de recetas no se tiene que hacer con el mismo plato con el que se concursa la final. Por ejemplo, en el caso de las recetas puede ser con cualquier ingrediente (pero siempre productos neuquinos) y la final sí con uno específico. Debe quedar todo bien claro en las bases

Dinámica del concurso. 1 mes para seleccionar las recetas le parece bien.

Propuesta: lanzamiento (15 de julio), cierre de inscripciones (15 de agosto), definición de finalistas (15 de Septiembre)

Importante: comunicar bien horarios, infraestructura y todos los detalles.

Cada cocinero debe preparar 1 plato para cada jurado y 1 testigo.

---

### Entrevista Jorge Daher

Abril 2011

#### Preguntas

1. *Categorías del concurso (plato, menú, etc.) / con foco en insumos en especial, ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana. Maridado o no?*

Menú con plato principal y postre. Se descarta entrada para no requerir tantas horas la preparación- se recomienda hacer focalizar de manera no excluyente a los participantes en chivito, trucha, etc (para salado) y pera, manzana, pelón, durazno,

etc (para dulce) dando un puntaje diferencial por su inclusión. Sin maridaje la receta. Esto si puede ser parte del show final.

2. *Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes*

Chef con restaurante y chef independientes/estudiantes

3. *Requisitos para participar*

Manda documento por mail

4. *Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

Viajes / efectivo (gusto la idea del cheque grande) / robot (batidora para pastelería) / instrumental /difusión e medios y medalla o trofeo simbólico! /clínica de chef preseleccionados con el chef nacional invitado

5. *Sugerencias de que se puede hacer con todas esas recetas*

No hay.

6. *Recomendación para jurados*

Deben ser entre 3 y 5 personas. Propuestas: Pablo Buzzo / Carlos Comai (mucha experiencia en concursos internacionales y como organizador) / Boris Walker /Mauricio Couly (preguntar 1° si no quieren participar)

7. *Ideas innovadoras para el concurso*

Presentación inicial del cocinero (verbal) / poner cupos al N° de participantes y definir brevemente variables para preselección de recetas

Buscar “el cucharón de oro”

8. *Cómo ve el tema de la cocina en vivo (final)*

Es clave la visibilidad del trabajo del cocinero desde los boxes, hacia la audiencia y los jurados.

Definir cuanto antes desde qué horario se dispondrá del espacio de las cocinas, y con qué infraestructura contaremos (nº de boxes e instrumental).

*9. Que no puede faltar ese día de la final si es en vivo (puntos claves)*

Instrumentar recomendado (todo eléctrico):

2 boxes mínimo para cocinar en paralelo

2 hornallas eléctricas por box

1 grill eléctrico

1 horno eléctrico

1 heladera

1 mesada con pileta

1 minipimer

1 tabla

Las herramientas más pequeñas son personales del cocinero-

*10. Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso, cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.)*

No es competencia por tiempo, aunque debe ponerse tope de tiempo (2 horas para este caso)

Cada cocinero debe preparar 3 porciones (en 3 platos) de cada plato preparado

Dinámica recomendada: que la degustación se haga a medida que se van terminando los platos, mientras los concursantes sigue trabajando. Al finalizar se exponen los puntajes finales de cada jurado.

Los viáticos e insumos van a cargo del cocinero

Jurados: se les debe pagar viáticos y honorarios simbólicos (algunos pueden llegar a pedir cache)

Dinámica del concurso:

1° promoción / 2° inscripción / 3° pre-selección por recetas / 4° final en el salón de alimentos (3 días): días 1 y 2 concurso, final día 2 premiación, día el ganador se expone y promociona en el salón

- Mayo: realizar las entrevistas y ver material investigaciones
- Junio: elaborar materiales de comunicación
- 1 de Julio: inicia difusión masiva para inscripciones
- 15 de Agosto: cierra convocatoria y los jurados eligen finalistas
- 15 de septiembre: anuncio de preseleccionados

---

### Entrevista Leo Morcella

19 de mayo de 2011

Preguntas:

1. *Categorías del concurso (plato, menú, etc.) / con foco en insumos en especial, ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana. Maridado o no?*

Leo tuvo experiencia como concursante y jurado.

Comenta que el cocinero es un rehén de la producción. El trató de imponer el guanaco y el choique pero Senasa nunca terminó de habilitar los criaderos y terminaron cerrando (se fundieron)

De los productos locales, tanto el chivito como el cordero hay temporadas en que no se consiguen. Es importante para un certamen como este y la posterior participación asegurar primero la logística.

Es mejor cerrar las opciones de ingredientes para los platos, ya que muy abierto el tema dificulta la preparación.

No trabajar con un menú sino con un plato, la gente no come menús, la gente come platos

No le gusta la palabra "plato"

El chivito es un lindo producto para hacer un concurso (puede hacerse de muchas formas: ahumado, en empanad, gourmet, escabeche, etc.)

Productos locales que le piden en el restaurante:

- trucha
- ciervo
- hongos de pino
- cordero
- frutos rojos
- los ahumados (de a poco, no tenés en todos lados, por ej. En Villa la Angostura no tenés ahumaderos)
- chocolate
- el chivito habría que imponerlo (o sea que no está tan posicionado)
- girgolas
- Pollo hay mucha producción en Nqn

No ve tanto la figura de la comida neuquina, sino mejor de la comida patagónica:

*2. Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes*

Para participar, lo ligaría a los restaurantes, porque de esa forma corta el vedetismo tan frecuente entre los chefs. Lo importante es que el plato sea el famoso y no el chef.

La única contra es que hay mucha rotación de los cocineros, por lo cual puede ser que ese cocinero ya no esté en el restaurante con el cual participó, al momento de la final, por eso hay que definir previamente de quien es la receta.

*3. Requisitos para participar*

La radicación en la provincia no es importante porque muchas veces no se hace el cambio de domicilio

*4. Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

- Una noche de cocina neuquina en Bs As
- Set de cuchillos (orden de compra)
- Promoción del plato (OJO: aclarar en las bases que el palto pasará a ser podestá de la provincia – no solo el ganador sino todas las recetas enviadas!!!!!!)

#### 5. *Sugerencias de que se puede hacer con todas esas recetas*

Publicar recetario de cocina neuquina

Pautar en el RN para publicar todos los domingos la receta neuquina (con foto del cocinero: se debe pedir foto a los concursantes y aclarar en las bases que las ceden para su uso).

#### 6. *Recomendación para jurados*

Cantidad de jurados 10 para la selección de recetas y 5 ó 6 para la final

- Críticos gastronómicos de la prensa nacional (me puede pasar nombres)
- Chef reconocido que ayude a promocionar el concurso (pagado por un esponsor)
- Leo se ofrece como jurado
- Mauricio Couly
- AIG
- Gonzalo que es docente en la escuela de Cocineros Pat.
- Pablo Buzzo
- Pablo Campoy (de las Balsas)
- Matías Núñez (que es mediático)

Aprovechar a los jurados que vengan para dar alguna clase en el salón de alimentos, puede ser una clase magistral en conjunto con el ganador

Recomienda darles una función en la expo, ya que viajan sumarlos y entretenerlos con actividades

#### 7. *Ideas innovadoras para el concurso*

No hay mucha innovación en los concursos

Ojo con calificar la innovación que puede no ser buen producto para comer

#### 8. *Cómo ve el tema de la cocina en vivo (final)*

Ojo con la cocina en vivo. Es verdad que a la gente no le interesa ver el concurso en vivo, pero si se puede hacer algo luego con el ganador o los participantes.  
También es verdad que no todos saben comunicar.

9. *Que no puede faltar ese día de la final si es en vivo (puntos claves)*

10. *Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso, cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.)*

Carta con crítica constructiva a todos los que no califiquen

Pagar viáticos a los concursantes

Realizar pre-selección por pueblo para que esté toda la provincia representada

Habría que premiar a 3 ó 4, según diferentes categorías: presentación, uso de productos neuquinos, etc.

El concurso debe ser creíble y prolijo

Las bases deben estar bien claras

Debe proyectarse en el tiempo

Se ofrece a que le mandemos las bases cuando las tengamos y el las revisa.

Para la difusión sumar a las cámaras locales y las secretarías.

---

Entrevista Matías Núñez

2 de junio de 2011

Preguntas:

1. *Categorías del concurso (plato, menú, etc.) / con foco en insumos en especial, ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana. Maridado o no?*

Recomienda chivito y trucha (como dos sub - categorías de evaluación separada), por disponibilidad de los productos, lo representativos que son para la zona, la denominación de origen del chivito, etc.

Dio el ejemplo del Conejo, que se trató de impulsar hace un par de años de similar manera pero no funcionó porque la gente no lo pedía, no lo elegía del menú y no había buena disponibilidad para conseguirlo.

Recomienda la elección de elementos homogéneos para evaluación, el acompañamiento si puede ser a libre elección del cocinero, siempre y cuando sean productos neuquinos

Dentro de las variables a evaluar, además de las habituales en un concurso (de las cuales me va a facilitar datos y ejemplos) estuvimos profundizando en aquellas de definirán el plato neuquino específicamente. El principal desafío según Matías es llegar a un plato que sea compatible con lo local que baje naturalmente a los restaurantes.

Plato Neuquino: BUSCAMOS EL PLATO QUE TRANSMITA EL ESPIRITU DEL NEUQUEN QUE SEA IMPLEMENTABLE EN LA VIDA COTIDIANA!

- Disponibilidad de los productos (que se consigan)
- Economía de los insumos (que no pasen ciertos parámetros)
- Uso de técnicas "locales". Si bien, además del curanto, no hay técnicas locales, ya que nuestra cocina proviene de Europa, principalmente de Francia, fijar ciertos parámetros.
- Que esté compuesta por productos "producidos" en la provincia y cuanto más característicos o distintivos mejor.
- IMPORTANTE: la complejidad del plato. En general se solicita que el plato tenga una carne, 2 salsas y 2 guarniciones que combinen entre sí. Si bajamos a 1 sola salsa, por ejemplo, eso ya lo hace un plato más como los nuestros. Obviamente que combinen todos los elementos entre si y que el acompañamiento resalte el ingrediente principal.
- Otro tema también es que desde la presentación, el ingrediente principal sea el que prevalezca desde lo visual

## *2. Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes*

Desde la convocatoria, recomienda no poner restricciones, la misma receta y antecedentes hacen el descarte. Realizar convocatoria abierta a todos los del rubro. Las mismas condiciones del concurso ya segmentan para que “doña rosa” no se presente. Advierte que se van a presentar muchos estudiantes, pero que está bien que así sea

### *3. Requisitos para participar*

Ninguno

### *4. Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

Viajes dentro de la provincia, pero algo bien armado, mínimo de una semana en un destino interesante como Villa La Angostura en Bahía Manzano, por ejemplo.

También las capacitaciones en el exterior son llamativas (pero ya depende más de los recursos)

Plasmas, autos, etc... lo material siempre tracciona

La difusión en prensa resultaría atractiva dependiendo del perfil de la persona, los que no nos extrovertidos puede ser que nos les guste exponerse

También la publicación de las recetas ya es un incentivo!!

### *5. Sugerencias de que se puede hacer con todas esas recetas*

Con un selección de las recetas presentadas hacer el libro de la cocina neuquina / comidas con productos neuquinos

### *6. Recomendación para jurados*

Es importante la presencia de chefs de la zona como jurados:

- Pablo Buzzo
- Matías Núñez
- Leo Morsella
- Mauricio Couly
- Boris Walker

- Chef de reconocimiento Nacional: Duilio Gorgal (ganador argentino que participará en representación del país en el Bocuse d'or). Es Director de los profesores del Colegio de Cocineros del Gato Dumas .
- no ve mucho como propicia la presencia de prensa especializada. En ese rubro solo reconoce un referente: Vidal Busi.
- También encontró como muy propicia la convocatoria de Rodríguez Palacios

#### *7. Ideas innovadoras para el concurso*

No hay muchas cosas nuevas

#### *8. Cómo ve el tema de la cocina en vivo (final)*

Si bien hay lugares donde funciona y muy bien, concuerda con la idea que es muy riesgoso y costoso implementarlo en el salón. Por ello le parece muy bien el realizarlo en la Escuela de cocineros en un ámbito cuidado, con la asistencia de los jurados, organizadores y algunas personas de la prensa, pero nada más.

Luego se puede hacer la premiación final, con clase de cocina en el salón (con el ganador y un jurado que lo acompañe, apoyándolo en la explicación y la interacción con el público) y presentación de video con imágenes de diferentes etapas del concurso.

#### *9. Que no puede faltar ese día de la final si es en vivo (puntos claves)*

Sin comentarios.

#### *10. Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso, cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.)*

Recetas: lo que debe contener son los ingredientes, los procedimientos y una foto del plato terminado a x medida. FOTO REAL ojo! También deben ponerle un nombre al plato.

Las líneas deben ser bien claras para los jurados. Podría haber un coordinador de jurado para que les baje los lineamientos y que a todos les queden bien claros.

Muy importante la planilla de evaluación. Durante la final los jurados observarán, con sus planillas en mano, el desempeño de los participantes en los diferentes puntos a evaluar. Cada uno completa su planilla. Finalizado el concurso deben reunirse a puertas cerradas para comparar miradas y terminar asignando una calificación consensuada por mayoría (simple) para cada participante. A la noche, en un cena, se podría hacer la apertura de sobre cerrado, ante escribano público (el escribano debería estar en la deliberación) y develar el ganador.

---

### Entrevista Mauricio Couly

18 de mayo de 2011

Preguntas:

1. *Categorías del concurso (plato, menú, etc.) / con foco en insumos en especial, ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana. Maridado o no?*

Es importante usar productos de temporada. Por ejemplo el chivito se consigue en noviembre y diciembre, como para las fiestas, mientras que en invierno solo se consiguen animales grandes.

Otros productos a contemplar por ser locales son: los hongos de pino, el piñón (producto totalmente orgánico), el chivito y el cordero (son más estacionales).

Las frutas finas (Frutillas, cerezas, frambuesas, moras, cassis, arándanos) de noviembre a marzo, luego se pueden conseguir de buena calidad congeladas.

Otras carnes: trucha arcoíris y choique (hay criaderos), ciervo y jabalí (son muy caros), liebres (hoy se exporta casi todo) es muy buena carne y conejos de Plottier

Propone dos concursos: dulce y salado, ya que es ideal separarlo porque por lo general el que es bueno en una no lo es tanto en la otra. Hacer categoría 1- Entrada + plato principal o aperitivo, categoría 2 – dulce (puede tener diferentes enfoques: postre o algo para el té.

2. *Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes*

También encuentra una limitante en la participación de los restaurantes. Le parece mejor dejarlo abierto, pero pidiendo experiencia (3 ó 4 años como mínimo)

### *3. Requisitos para participar*

(ver pregunta 2)

### *4. Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

Hacer experiencia en un restaurante conocido / una cena en un restaurante hiper caro como La Burgoñe (del Hotel Alvear en Bs As), ya que así también aprenden y a los cocineros les gusta probar lugares buenos (puede ser con el viaje incluido).

Comer ahí puede salir \$1.500,-

Indumentaria específica, set de cuchillos, seminarios, etc.

Que el plato se difunda y prepare en toda la provincia.

Ronda por establecimientos productivos, para conocer cómo se elabora y de donde vienen los productos locales. Además, para impulsar a comprar en la zona generarles contactos con criaderos y productores.

### *5. Sugerencias de que se puede hacer con todas esas recetas*

Difundir por web

### *6. Recomendación para jurados*

- Boris
- Gonzalo Gómez de la Esc. De Cocineros
- Pablo Buzzo
- Algún referente del Gourmet
- Alguien de las escuelas
- Alguien más del sur de la provincia

### *7. Ideas innovadoras para el concurso*

No hay muchas cosas nuevas

8. *Cómo ve el tema de la cocina en vivo (final)*

Lo ideal es hacerlo en un ámbito cerrado y controlado como la Escuela de Cocineros.

Luego se puede hacer una clase presentación del plato ganador para los chefs locales con las técnicas y alternativas para reemplazarlas. Esto es importante para que se sume el plato a la carta de los restaurantes.

En vivo se puede realizar si el montado del plato. Eso llama la atención y gusta verlo, así como el movimiento de la cocina con sus circuitos de ida y vuelta.

El ganador puede tener interacción con el salón explicando cómo se originó la idea y las técnicas utilizadas.

9. *Que no puede faltar ese día de la final si es en vivo (puntos claves)*

No se recomienda presentación en vivo

10. *Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso, cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.)*

Mínimo deben prepararse 3 platos de cada receta para poder apreciar la consistencia en la presentación. 1 plato por jurado.

Es muy importante el nombre del plato, varía mucho la preferencia de la clientela por un plato si cambia el nombre!

Otros temas: tiempos, poner límite. De haber pastelería requiere entre 1 y 2 horas como mínimo por los tiempos de frío.

Poner un valor tope a los insumos para que no se encarezca. Pensar en un menú exprés.

Poner foco en los productos locales que sean diferenciales con otras regiones. Tener en cuenta las técnicas, que sean locales (ej. El sushi por más que se haga con trucha arcoíris no debería calificar).

Le parece interesante y muy buena la idea del concurso.

Importante: que cada cocinero traiga su materia prima y que sean de temporada. Que sepan cómo se producen y de donde provienen (como variable a evaluar)

El premio a la innovación podría servir para rescatar recetas antiguas refrescando las técnicas (rescate de la cocina tradicional vs. Los productos pre-elaborados).

---

### Entrevista Pablo Buzzo

18 de mayo de 2011

Preguntas:

1. *Categorías del concurso (plato, menú, etc.) / con foco en insumos en especial, ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana. Maridado o no?*

Recomienda usar el chivito, impulsando el producto con denominación de origen. Aprovechando el concurso para promocionarlo. Hay que desarrollar la cultura de la demanda del chivito.

Si bien reconoce que la disponibilidad no es la mejor, ve en el concurso una oportunidad para apuntalar esos aspectos.

No ve tanto el Plato Neuquino, ya que no hay productos de origen tan específico, en cambio le parece bien hablar del plato patagónico.

Propone que el concurso sea abocado al desarrollo de un plato únicamente. Definiendo tanto la carne (chivito) como ingredientes para el acompañamiento. Dice que cuanto más acotados estén los ingredientes más parejo será el concurso (ya que de por sí suelen ser muy dispares los concursantes). Hay que acotar para homogeneizar el nivel. Dentro de los ingredientes para acompañamiento propone papa, echalot, girgola y manzana. Los concursantes pueden elegir entre estos.

También el herramental debe ser para todos el mismo.

Que sea simple y acotado. Por mail va a sugerir algún producto más.

*2. Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes*

Propone no poner límites a la convocatoria. Abrir la difusión/ inscripción a través de las asociaciones de gastronomía y hotelería para que cada una presente 2 a 4 cocineros de cada localidad. Que ellos elijan a los referentes que los representen.

*3. Requisitos para participar*

(ver pregunta 2)

*4. Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

Viajes, plata, set de cuchillos de cocina de buena calidad (Pablo nos ayudaría a elegirlos), curso de cocina.

*5. Sugerencias de que se puede hacer con todas esas recetas*

*6. Recomendación para jurados*

Tiene que ser variado y estar presente la prensa para que levanten el evento en los medios.

Total 4 ó 5 jurados.

- Periodista gastronómico. Por ej. Alejandro Maglione
- Periodista de vinos: ej. Giorgio Benedetti
- Pablo Campoy
- Sebastián Mazzuchelli
- 1 representante de cada localidad importante
- Pablo también se ofrece!
- Alguien de las escuelas
- Alguien más del sur de la provincia

7. *Ideas innovadoras para el concurso*

No hay muchas cosas nuevas

8. *Cómo ve el tema de la cocina en vivo (final)*

No recomienda hacer la final en vivo porque suma estrés a los concursantes. Sí se los podría filmar y pasar luego en el salón. La final debe ser el broche de oro del salón, por eso debe hacerse el último día. Es muy tensionante la competencia como para pedirles más cosas.

El ganador sí puede dar una clase preparando el plato ganador en el Salón 2012.

9. *Que no puede faltar ese día de la final si es en vivo (puntos claves)*

No se recomienda presentación en vivo

10. *Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso, cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.)*

El tiempo del concurso para preparar el plato debe ser de hasta 2 ½ hs.

---

Entrevista vía e-mail: Sebastián Muzzuchelli (Villa Pehuena)

Junio 2011

Te comento también que el objetivo del concurso es identificar el plato que mejor capte el espíritu y la identidad de la provincia del Neuquén, ese es el foco de toda la acción. Apuntalando con ellos a la producción local y enriqueciendo la propuesta turística de la Provincia.

Me encanta el objetivo, buenísimo!

*1. Posibles categorías del concurso (plato, menú, etc.) / con foco en insumos en especial (ej. Recomendar trucha o chivito, pera y manzana, etc.), o abierto a propuestas de productos neuquinos en general?*

En principio para realizar un concurso es necesario establecer bases y condiciones, a partir de ahí lo haces público y es necesario llegar a la feria con 12 participantes, esto quiere decir que es necesario hacer una preselección de todos lo que quieran concursar.

La categoría debe ser una sola y brindar la oportunidad de usar la creatividad y el conocimiento, por eso hay que dar libertad de productos a utilizar, y hacer hincapié en el objetivo, o sea elaborar un plato que represente a Neuquén a nivel nacional, esa es la magnitud.

Importante para la selección, la relación del plato con la historia y la cultura/ es necesario estudiar un poco!

Tiene que definirse ingredientes base: le parece bien lo del chivito y la trucha  
Participación por equipos de 2 mínimo como para que lleguen 8 equipos a la final  
Apuntar a los sponsors, las empresas y la gente se prenden mucho con los concursos.

*2. Recomendación de categorías para participar: chefs con restaurantes y chefs independientes.*

Cocineros en general

*3. Requisitos para participar*

Formar equipos de dos personas / inscripción \$\$\$ / y no le buscaría mucho mas requisitos, más allá de las formalidades.

*4. Premios e incentivos a otorgar que puedan traccionar la inscripción; viajes, efectivo, equipamiento, reconocimiento simbólico, exposición en prensa*

Esto depende de las marcas que estén con el concurso, a cualquier marca importante les interesa mucho ser referentes de concurso. Por ej, das libertad a la hora de

elaborar el plato, pero la materia prima base (huevos, leche, crema, harina, etc.) la haces exclusiva de un proveedor y es este quien auspicia el concurso más allá de la expo y todo eso.

En general los premios son efectivo (entre \$ 3000 y \$ 5000 + set de cuchillos y equipo de indumentaria específica)

Los finalistas al menos, para participar deben abonar un arancel de \$ 100/150\$ c/u eso le da categoría al certamen. Dice que nos quedemos tranquilos que va a haber muchos participantes!

Difusiones + viaje, y que el plato recorra las localidades!!! El chef puede ir dando clases a los cocineros locales

Importante hacer alguna acción solidaria: en Pehuénia capacitan a la gente que cocina para los chicos en los colegios!! sin hacerle demasiada prensa, es para devolver.

Le envío las bases para ver cuando las tenga

#### *5. Recomendación de jurados*

Por un lado un bodeguero, uno de prensa especializada (suma mucho) y un chef copado. Le parece bien chefs locales. Total 5

#### *6. Propuestas de ideas innovadoras para el concurso.*

Te las cuento por teléfono (quedó pendiente)

#### *7. Cómo ve el tema de la cocina en vivo (para la selección final) en el Salón de Alimentos Neuquinos*

Tema básico, tiene que estar en la expo, esto llama mucho la atención y crea un lindo clima, lleva gente y esto suma mucho para las marcas y para pensar en el año siguiente. Por eso decía una preselección vía email y a la expo llegan 12 equipos que compiten de a dos por vez, de ahí quedan 6, y luego a la final 3 equipos. Si lo vez muy largo que lleguen 8 equipos.

8. *Otras recomendaciones (instrumental, infraestructura, dinámica, que pone cada concursante, cantidad de platos a preparar, duración del concurso, cantidad de porciones que debe preparar cada cocinero de cada cosa/ tiempo total del concurso/ etc.)*

---

### 3. Video institucional del Concurso Plato Neuquino

Para la entrega de premios en el Salón de Alimentos se realizó un video relatando los momentos principales de las actividades del concurso realizadas el día 22 de Septiembre. El mismo está grabado en el CD que se adjunta a los informes.

### 4. Comunicación: Convocatoria a finalistas

Estimado/a/s,

Por medio del presente, queremos informarle/s que ha/n sido seleccionado/s para **participar en la Final del Concurso Plato Neuquino**, que se llevará a cabo el **jueves 22 de septiembre de 2011 en instalaciones de la Escuela de Cocineros Patagónicos**, sitas en Juan XXIII 1255, Ciudad de Neuquén.

A tal fin **se los convoca a presentarse el día 22-09 a las 9:00 hs. en la sede de la Escuela**, correctamente vestidos (según Art. 8 de las bases del concurso). Horario de finalización estimado 15:00 hs.

#### **Deberán traer:**

- 4 copias de CVs y receta
- Libreta Sanitaria al día y DNI
- Las materias primas necesarias para la elaboración de su plato (exceptuando la carne de chivo y trucha que será provista por la organización del concurso), en cantidades suficientes para preparar 4 porciones (observar Art. 21 y 21.b)
- Máquinas o utensilio en particular, que no estén provistos por la organización o, que siendo de uso compartido, requiera emplear de forma intensiva (ver anexo). **IMPORTANTE:** En este caso deberán informar con antelación (al menos 8 días antes de la Final) a los organizadores (ver art. 25).

La **develación de los ganadores** se realizará en una cena buffet, el mismo **jueves 22 de septiembre a las 20:00 hs en el Restaurante Olivetto** (Almirante Brown 142, Centro de Neuquén), donde deberán estar presentes todos los finalistas sin excepción.

Se les recuerda que **los ganadores del concurso** (tanto para la categoría Chitito como para Trucha) **deberán estar presentes en el Salón de Alimentos Neuquinos** a realizarse del 29 de Septiembre al 1° de Octubre en el Espacio Duam, en día y

horarios a confirmar. En esa oportunidad **recibirán sus premios y participarán de una clase de cocina abierta al público** donde enseñarán a preparar el plato ganador.

RECOMENDACIÓN: realizar una revisión de las Bases del Concurso, a fin de cumplir con los requisitos solicitados.

**SE ESPERA SU CONFIRMACIÓN DURANTE LAS PRÓXIMAS 24 HS.**

Cordiales saludos,

---

#### 5. Comunicación a Perdedores

Estimado/s,

Por medio del presente, deseamos agradecerle su participación en el “Concurso Plato Neuquino 2011”.

Lamentablemente, en esta oportunidad no ha quedado seleccionado entre los finalistas.

Sin embargo deseamos comunicarles, de parte de los jurados, que fue una decisión difícil, ya que el nivel de las presentaciones en general fue muy profesional.

Esperamos contar con su participación en la próxima edición del Concurso, el año próximo, la cual estaremos comunicando oportunamente.

Nuevamente le agradecemos por su invaluable esfuerzo!

Cordiales saludos,

---

#### 6. Comunicación: Convocatoria a Jurados

Estimados,

Por medio del presente, queremos **confirmarles que la Final del Concurso Plato Neuquino**, que se llevará a cabo el **jueves 22 de septiembre de 2011 en instalaciones de la Escuela de Cocineros Patagónicos**, sitas en Juan XXIII 1255, Ciudad de Neuquén.

A tal fin **se los convoca a presentarse el día 22-09 a las 9:00 hs. en la sede de la Escuela**. Horario de finalización estimado 15:00 hs.

La agenda de la jornada será la siguiente:

09:00 hs	Acreditaciones
09:30 hs	Cocina Categoría Chivito
11:30 hs	Deliberación del Jurado
12:00 hs	Almuerzo
13:00 hs	Cocina Categoría Trucha
14:30 hs	Deliberación Jurado

15:00 hs                      Cierre

La **develación de los ganadores** se realizará en una cena buffet, el mismo **jueves 22 de septiembre a las 20:00 hs en el Restaurante Olivetto** (Almirante Brown 142, Centro de Neuquén), donde necesitamos contar una vez más con su presencia. Hora estimada de cierre 22:00 hs.

Quedamos a su disposición para cualquier consulta.

Cordiales saludos,

---

#### 7. Comunicación: Invitación al Buffet

Estimado,

Por medio del presente, deseamos invitarlos a la cena buffet que se realizará con motivo de **presentar a los ganadores de la primera edición del “Concurso Plato Neuquino 2011”, para las categorías “Chivito” y “Trucha”**.

El evento tendrá lugar el día **jueves 22 de Septiembre a las 20:00 hs en el Restaurante Olivetto** (Almirante Brown 142, Centro de Neuquén). Hora estimada de cierre 22:00 hs.

LE PEDIMOS QUE CONFIRME SU ASISTENCIA DENTRO DE LAS 48 HS.

Muchas gracias.

Cordiales saludos,

---

#### 8. Planilla para evaluación de los jurados

Concurso Plato Neuquino 2011

Planilla de evaluación jurados

Nombres del equipo participante:		Categoría (redondear): trucha / chivito	fecha:
N°	ITEMS A EVALUAR PUNTAJE	valor máximo	valor asignado
1	Mise en Place	10 puntos	
2	Orden y limpieza (valor total)	20 puntos	
	<i>personal</i>		
	<i>lugar de trabajo</i>		
3	Técnica	15 puntos	
4	Puntos de Cocción (valor total)	20 puntos	
	<i>carne</i>		
	<i>salsa</i>		
	<i>guarniciones</i>		
5	Temperatura del plato presentado	20 puntos	
6	Presentación y uniformidad de los platos	10 puntos	
7	Equilibrio y armonía nutricional	10 puntos	
8	Sabor (valor total)	25 puntos	
	<i>carne</i>		
	<i>salsa</i>		
	<i>guarniciones</i>		
9	Creatividad	15 puntos	
10	Impacto visual	15 puntos	
11	Presencia relativa de los productos neuquinos (producidos/elaborados en la provincia) en el plato vs. otros productos (cuanto más diferencial el insumo mayor el puntaje)	20 puntos	
12	Nombre del plato y la fundamentación de su vinculación con la identidad Neuquina (su relación con la cultura y la historia local)	20 puntos	
<b>TOTAL</b>		<b>200 puntos</b>	
Descuento de puntos			
<i>Por demora</i>			
<i>Por presentación malograda</i>			
<b>TOTAL</b>			

Art. 18.b - Penalización: Por cada minuto de demora en la presentación del trabajo terminado, se penalizará restando un (1) punto del total de puntos obtenido.

Art. 18.c - Luego de pasados diez (10) minutos del tiempo de entrega, el equipo no será descalificado pero pasará a presentar su trabajo luego del último equipo de la grilla de ese turno, y se le descontarán diez (10) puntos adicionales al puntaje final obtenido.

Art. 18.d - Todos los trabajos deberán ser trasladados por los participantes de cada equipo a la mesa del Jurado. En el caso de que en el traslado se malograra algún trabajo o alguno de los elementos de presentación presente roturas y/o rajaduras, los Jurados procederán a descontar los puntos que consideren adecuados como penalización, con un máximo de 5 (cinco) puntos.

Art. 18.e - Cada participante deberá servir cuatro (4) porciones de iguales características, tres (3) para degustación los jurados y una (1) de testigo.

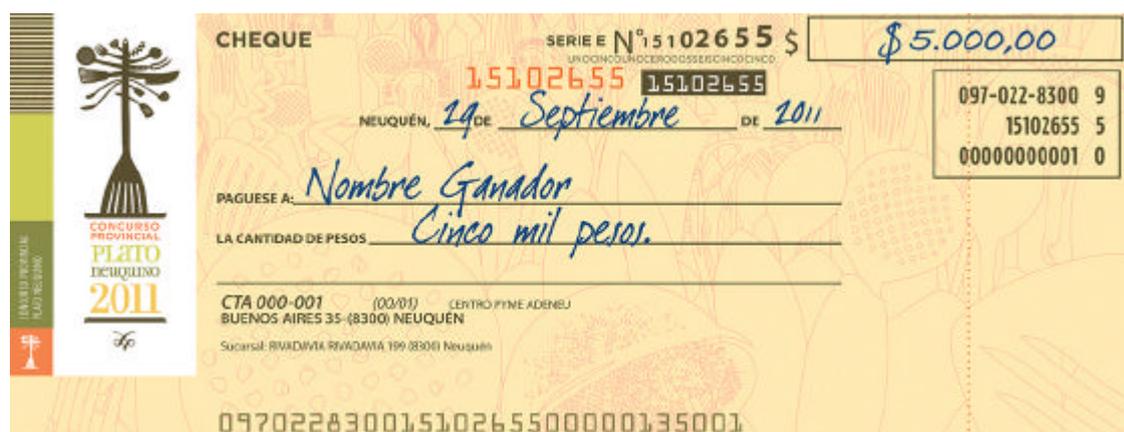
Nombre del Jurado:

Firma:

9. Credencial tipo para acreditación en la Final



10. Cheque gigante representación del premio en efectivo



## 11. Bouchers de premios categoría expertos



### CONCURSO PROVINCIAL PLATO neuquino 2011

#### Premio Ganador

1 Estadía de 3 noches, para 2 personas,  
en el Spa Termal Lahuen Co. Válido  
hasta el 30/06/2012

Para hacer efectivo este premio debe comunicarse  
con el Spa para reservar con antelación, fecha  
sujeta a disponibilidad. <http://www.lahuenco.com>



### CONCURSO PROVINCIAL PLATO neuquino 2011

#### Premio Ganador

1 Estadía de 3 noches, para 2 personas,  
en la Hostería Melewe. Válido hasta el  
30/06/1012

Para hacer efectivo este premio debe comunicarse  
con la Hostería para reservar con antelación, fecha  
sujeta a disponibilidad.  
<http://www.melewe.com.ar/moquehue/>



## 12. Bouchers de premios categoría aficionados



### CONCURSO PROVINCIAL PLATO neuquino 2011

#### Premio Ganador

Curso de Pastas y Salsas 2011 para 1 persona. Días y horarios a elección según disponibilidad. Cursada: 1 vez por semana. Duración: 8 encuentros de 2:30 hs c/u (clases demostrativas y prácticas intercaladas)

Para hacer efectivo este premio debe comunicarse con la Escuela para reservar lugar en el curso antes del 10/10/2011. <http://www.cocinerospatagonicos.com>



### CONCURSO PROVINCIAL PLATO neuquino 2011

#### Premio Ganador

1 cena para 2 personas, en el Restaurante La Toscana. Válido hasta el 30/11/2011

Para hacer efectivo este premio debe comunicarse con el restaurante para reservar antelación. <http://www.latoscanarestaurante.com>



### 13. Certificados ganadores



#### 14. Certificados finalistas



#### 15. Certificados jurados



## 16. Aviso de cierre

**ÚLTIMOS DÍAS PARA LA RECEPCIÓN DE RECETAS!**  
Sé parte de la gastronomía que refleja la identidad de nuestra provincia. Podés ganar cenas, viajes, cursos y dinero en efectivo. **Enviá tu receta!**

**EXPERTOS**  
CHEFS & COCINEROS  
**28 de Agosto**  
CIERRE DE INSCRIPCIÓN

**AFICIONADOS**  
AMANTES DE LA COCINA  
**31 de Agosto**  
CIERRE DE INSCRIPCIÓN

**ORGANIZAN**

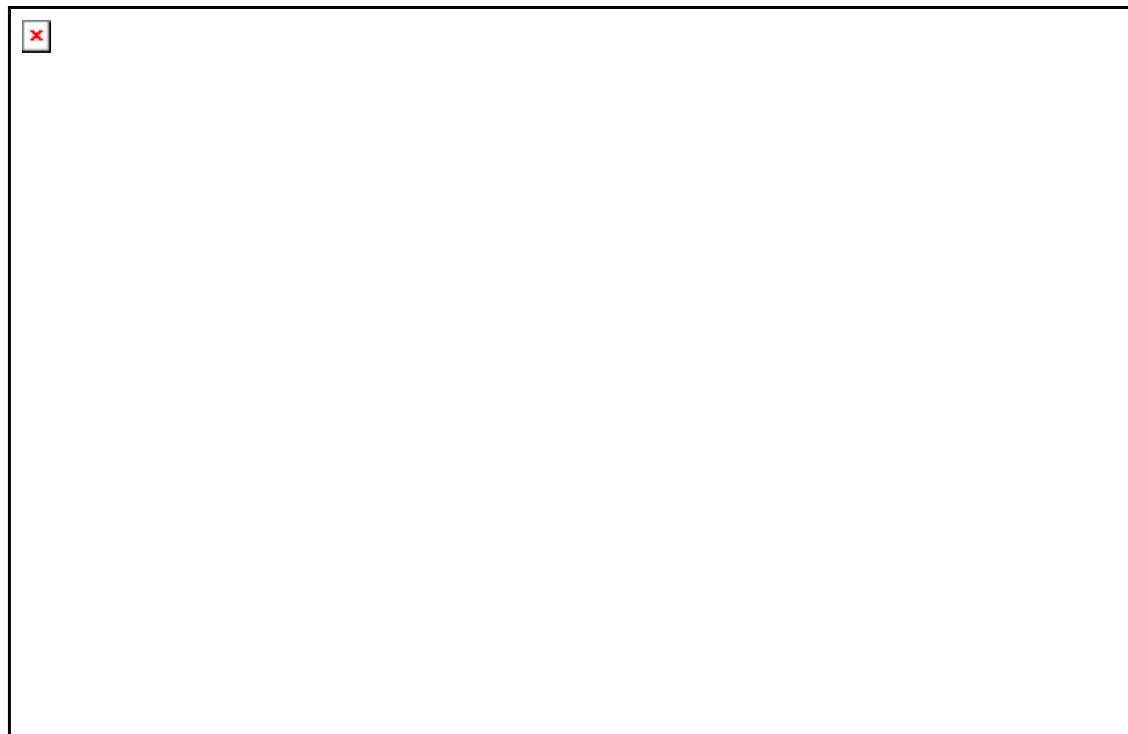
PROGRAMA PROVINCIAL DE ALIMENTOS NEUQUINOS  
neq MINISTERIO DE DESARROLLO TERRITORIAL  
CFI CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

**Bases & Condiciones en:**  
[WWW.PPAN.COM.AR/PLATONEUQUINO](http://WWW.PPAN.COM.AR/PLATONEUQUINO)

**AUSPICIAN**

Escuela de Cocineros Patagónicos  
Adeneu  
neuquén tv  
La Toscana restaurante  
OLIVETTO  
NEUQUÉN  
AUSPICIAN

## 17. Aviso ganadores



## **Gacetilla de Prensa**

### **Finalistas del Concurso Provincial “Plato Neuquino 2011”**

El concurso está llegando a su instancia definitiva, los jurados ya han seleccionado a los **finalistas de la “Categoría Expertos”** (chefs y cocineros) que participarán en la etapa final, **cocinando en vivo el día 22 de Septiembre próximo, en instalaciones de la Escuela de Cocineros Patagónicos.**

**El jurado** está compuesto por reconocidos profesionales del sector entre los cuales se encuentran: Boris Walker, Matías Núñez, Alejandro Di Fabio, Pablo Buzzo, Daniela Hernández y Mauricio Couly Ventimiglia.

A partir de las recetas presentadas por cada postulante, y siguiendo los criterios fijados, los jurados han seleccionado 4 finalistas (sean equipos o individuos) para la subcategoría “Chivito”, y la misma cantidad para la subcategoría “Trucha”. Estos son:

#### **Finalistas subcategoría Chivito:**

1. Martín Federico García (DNI: 31.899.058) - Plato: Chivito en su jugo con Chutney del Valle y queso de Cabra en otra textura
2. Carlos Oscar Comai (DNI: 20.864.173 - Plato: Nuestro Terruño Campero
3. Gabriel Piedrabuena (DNI: 28.234.459) y Sergio Cona (DNI: 31.456.751) - Plato: Chivo de la chacra y el bosque
4. Loe Morsella (DNI: 20.427.996) - Plato: Pierna de chivito de Ñorquinco en dos cocciones con relleno de duxelle de hongos de pino, gírgolas y tomates secos; sobre su sopa de cocción, risotto de quinua y manzana verde, tinta reducción de Merlot y miel, pequeña ensalada de verdes, brotes y papa andina.

#### **Finalistas subcategoría Trucha:**

1. Juan José Bravo (DNI: 29.057.735) – Plato: Trucha neuquina en camisa piñones, lavanda y mandarina con papas en dos cocciones, verdeo a la chapa, aceituna polvo y hongos patagónicos
2. Sebastián Mazzuchelli (DNI: 27.094.557) – Plato: Trucha en texturas con risotto de quinoa, manzana al malbec y puré de papa al horno
3. Federico Emmanuel Sastre (DNI:32.239.626) – Plato: Trucha a la Kiev
4. María Marta Puig (DNI: 22.783.899) y Ricardo Hernán Siede (DNI: 25.956.292) – Plato: Aro de trucha con volcán de ñaco y puente de manzanas con hongos

Recordamos que también hay una “**Categoría Aficionados**” en Facebook, donde los amantes de la cocina han subido su receta. **El jurado son todos los amigos de Facebook, que tienen tiempo de votar a sus platos favoritos hasta el 25 de septiembre inclusive.**

**2011 constituye la primera edición del certamen que se reiterará cada año para la misma fecha.** Recordamos que el Concurso Plato Neuquino 2011 es una nueva iniciativa de la provincia del Neuquén, liderada por el Programa Provincial de Alimentos Neuquinos, el Ministerio de Desarrollo Territorial de la Provincia y el Consejo Federal de Inversiones (CFI).

**La misión** del certamen es contribuir a la definición de la oferta gastronómica que mejor represente a la provincia del Neuquén.

**El objetivo para los participantes** es generar la propuesta de un plato que transmita la identidad Neuquina, es por ello que resulta esencial que contemplen en su desarrollo tanto aspectos de la idiosincrasia local y sus tradiciones, como así también la composición de la oferta productiva y las preferencias de la demanda.

**Para más información pueden consultar la web** [www.ppan.com.ar/platoneuquino](http://www.ppan.com.ar/platoneuquino)

---

#### 19. Gacetilla de prensa Ganadores

### **Gacetilla de Prensa**

## **Ganadores del Concurso Provincial “Plato Neuquino 2011”**

El concurso ha llegado a su instancia final. El pasado jueves 22 de septiembre fueron elegidos los **Ganadores de la “Categoría Expertos”** (chefs y cocineros):

#### **Para la subcategoría CHIVITO:**

Carlos Oscar Comai (DNI: 20.864.173) con el plato: Nuestro Terruño Campero, el cual consta de un arrollado de chivito relleno con hierbas, en salsa de cerveza negra, con royal mixto de papas y berenjenas, y lasagne de hongos del valle con pesto.

#### **Para la subcategoría TRUCHA:**

Juan José Bravo (DNI: 29.057.735) con el plato: Trucha neuquina en camisa de piñones, lavanda y mandarina con papas en dos cocciones, verdeo a la chapa, polvo de aceitunas y hongos patagónicos.

También ha sido elegido el **Ganador de la “Categoría Aficionados”** (amantes de la cocina) en Facebook. En esta oportunidad la ganadora de la Edición 2011 es Melisa Nieva, quien se impuso con 216 votos, con la receta de **Alfajores de Piñón**.

**La entrega de premios se realizará este jueves 29 de septiembre**, en el marco del Salón de Alimentos Neuquinos, en el Espacio Duam, a las 20:00hs. A continuación,

los ganadores de la Categoría Expertos darán una **clase de cocina** para explicar cómo se preparan los platos ganadores.

**Los premios para cada categoría son:**

**CATEGORÍA EXPERTOS: CADA EQUIPO GANADOR RECIBIRÁ:**

- Una estadía de 3 noches para dos personas, en un destino turístico dentro de la provincia, en este caso una estadía será en el Spa Termal Lahuen Co de San Martín de los Andes y Hostería Melewe de Moquehue.,
- La suma monetaria de \$5.000,- en efectivo,
- Un set de productos neuquinos
- La difusión de su receta en medios masivos.

**CATEGORÍA AFICIONADOS: EL GANADOR SE HARÁ ACREEDOR A:**

Una cena para dos personas en el Restaurante La Toscana

Un curso de “Pastas y Salsas” en la Escuela de Cocineros Patagónicos, de dos meses de duración.

Cuatro (4) entradas para el Salón de Alimentos 2011

**De esta manera han quedado elegidos los platos ganadores de la edición 2011.**

Se destaca la participación y apoyo de las siguientes **empresas e instituciones:**

- Escuela de Cocineros Patagónicos,
- Artesanías Neuquinas,
- La Mañana del Neuquén,
- La Toscana y Olivetto,
- Centro Pyme-ADENEU,
- NeuquénTur,
- Ministerio de Desarrollo Territorial del Neuquén,
- Consejo Federal de Inversiones,
- Servicios Gourmet
- Hostería Melewe de Moquehue
- Spa Termal Lahuen Co San Martín de los Andes

Recordamos que la misión del certamen es contribuir a la definición de la oferta gastronómica que mejor represente a la provincia del Neuquén. De esta forma, el objetivo para los participantes ha sido generar la propuesta de un plato que transmita la identidad Neuquina.

**Para más información pueden consultar la web [www.ppan.com.ar/platoneuquino](http://www.ppan.com.ar/platoneuquino)**

---

20. Algunas repercusiones de prensa



Nota Diario río Negro, 23/09/2011 - Sociedad

<http://www.rionegro.com.ar/diario/rn/nota.aspx?idart=713329&idcat=9574&tipo=2>



Los ganadores recibieron un premio de 5.000 pesos. Sus delicias difundirán la identidad de la provincia.

## **Eligieron los platos neuquinos del 2011**

00:03 23/09/2011

Dos chefs se destacaron entre los ocho finalistas.

Chivito y trucha, las categorías del concurso.

NEUQUÉN (AN).- Dos categorías, dos platos y dos chefs: anoche se entregaron los premios a los ganadores del concurso provincial Plato Neuquino, que determina cuál es la receta que mejor representará por un año a la gastronomía de toda la provincia.

La competición se desarrolló ayer, entre las 9 y las 15, en la Escuela de Cocineros Patagónicos. Por un lado, el segmento de la competición en el rubro "Chivito". El jurado eligió el plato elaborado por Charli Comai, un chef afincado en San Patricio del Chañar.

"Nuestro Terruño Patagónico". Así denominó la delicia que presentó al jurado. ¿Cuáles son sus ingredientes?

Se trata de un arrollado de chivo, con hierbas, una lasagna de hongos del Valle, y royal de papa y berenjena, todo acompañado con una salsa de cerveza negra.

Comai, simplemente feliz, dijo que el plato fue producto de la "inspiración", y lo resumió como un mix de "garra, sabor y fuerza", atributo de los "emprendedores" del lugar donde vive y tiene su restorán en El Chañar.

El otro tramo de la premiación, reservado a la receta de trucha, quedó para Juan José Bravo. Se trata de una trucha en camisa de piñones, con reminiscencias de lavanda y mandarinas, con papas en dos cocciones, verdeo a la chapa, polvo de aceitunas y hongos patagónicos.

El evento estuvo organizado por el Centro para la Pequeña y Mediana Empresa y la Agencia de Desarrollo Económico neuquina.

En el restorán Olivetto de esta ciudad encabezaron la premiación el ministro de Desarrollo Territorial Leandro Bertoya, el subsecretario de la Producción Javier Van Houtte, y el secretario de Cultura, Ernesto Seguel, junto a exponentes de la cocina local y allegados a los concursantes. Los ganadores se aseguraron 5000 pesos. Pero para ellos lo mejor fue el reconocimiento de ese arte en que se transforma la cocina en sus expresiones más logradas.