

# **LIBRO DE RECETAS DE LA MATRIZ PRODUCTIVA DE RÍO NEGRO**

## **INFORME FINAL**

**Expediente: EX-2025-00015698- -CFI-GES#DC**

**Noviembre 2025**

**Anexo B y C: Selección de productos, recetas y cocineros por zona / Lista de recetas originales por Cocinero y producto asignado**

**Grupo de Expertos: José Luis Giambirtone, Oscar Horacio Lara, Laura Cecilia Litvin, Yamile Denise Masmút y Carlos Alberto Snaimon.**

## Identificar productores y cocineros

La selección de productores, cocineros y bartenders o referentes gastronómicos rionegrinos se basó en la vasta trayectoria y reconocimiento regional de los distintos actores. Tuvieron prioridad aquellos que siempre han trabajado aportando identidad gastrocultural a la provincia.

A través de un trabajo colaborativo vía WhatsApp, el equipo editorial asignó un producto elegido a cada uno de los profesionales seleccionados. Así, el libro final aporta 26 recetas (incluyendo dos tragos).

## Zonas, producto elegido, cocinero asignado

ZONA	PRODUCTOR	PRODUCTO	COCINERO	RECETA
ANDINA	Salmon Trout	Trucha	Juan Izaguirre	Trucha al hierro con chutney de gin con frutos rojos y ensalada de cous cous, gírgolas y mostaza
ANDINA	CIEFAP: Patagonia Fungi Senderos y Sabores <a href="https://www.ciefap.org.ar/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=84&amp;Itemid=355">https://www.ciefap.org.ar/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=84&amp;Itemid=355</a>	Hongos silvestres	Florencia Lafalla y Emanuel Yáñez (Ánima)	Panna Cotta de hongos de pino
ANDINA	Vivero Humus	Fruta Fina	Mariana Müller	Dulce de grosellas y frambuesas
ANDINA		Chocolate	Federico Domínguez Fontán	Trilogía de chocolates
ANDINA	Lúpulos Patagónicos	Lúpulo/ Cerveza	Augusto Rousseau	Ciervo al disco con cerveza y embutidos de jabalí
ANDINA	COCTELERÍA	Bebidas	MARU AVILA	Pañilciline
VALLES (Alto Valle)	Marcelo Sánchez: productor de Allen con larga trayectoria en el cultivo de frutas de carozo y de pepita	Pera	Jeanette Morales	Crumble de peras

VALLES (Alto Valle)	Marcelo Sánchez: productor de Allen con larga trayectoria en el cultivo de frutas de carozo y de pepita	Fruta de carozo	Simón Lochbaum	Ensalada de invierno con ciruelas pasas, nueces, radiccios, naranjas, remolachas y queso azul
VALLES (Alto Valle)	Granja Por Catriel	Cerdo	Juan Solorza	Codillo de cerdo a la sidra , manzanas asadas y puré de papas y nueces tostadas
VALLES (Alto Valle)	Marcelo Miras, enólogo reconocido y dueño de Bodega Mainque	Uva/Vino	Juan Solorza	Queso Halloumi y uvas a la plancha, mix de hojas verdes y chips de jamón crudo con reducción de Pinot Noir y miel
VALLES (Alto Valle)	Marcelo Sánchez: productor de Allen con larga trayectoria en el cultivo de frutas de carozo y de pepita	Manzana/sidra	Gabriela Martínez	Paleta de cordero a la sidras con manzanas asadas
VALLES (Valle Medio)	Trufas de la Patagonia	Trufa	Pablo Quiven	Risotto de coliflor, huevos trufados y hongos silvestres
VALLES (Valle Medio)	Cecco	Cerezas	Juan Carranza	Cerezas del Valle Medio rellenas con hongos de pino y queso azul, con langostinos salteados
VALLES (Valle Medio)	Gordon's Farm	Cebolla	Julieta Caruso	Liliáceas con avellanas
VALLES (Valle Medio)	Chacra familia Muana	Hortalizas	Lina Muanna	Soufflé de vegetales/dulce de tomates verdes
VALLES (Valle Medio)	Puras - Productor de Choele Choel - con sala de extracción propia.	Miel	Verónica Moreno	80 golpes de miel y nueces
VALLES (Valle Medio)	COCTELERÍA	Gin, Vermouth, Bitter	Hernán Di Giacomo	Negroni del Río
REGIÓN SUR		Carne ovina	Dai Chaina	Cordero relleno
REGIÓN SUR		Carne ovina (recuadro, ganó un concurso)	Carla María Jaramillo	Empanada Franca Rionegrina
REGIÓN SUR			Omar Murassano	Tortas fritas

ZONA ATLÁNTICA	Juan Manuel Fernández - Principal productor de avellanas del Valle de Viedma.	Avellanas/Frutos secos	Emilano Olivares	Tarta de pasta de avellanas/ Nueces dulces saladas
ZONA ATLÁNTICA		Pescados	Leo Perazzoli	Salmón blanco en croute de panceta y cebollas, queso azul y puré a la antigua
ZONA ATLÁNTICA		Mariscos	Majo Marini	Almejas de Bahía Creek, con perejil, ajo, peperoncino y vermicelli cocinados en su jugo de cocción
ZONA ATLÁNTICA	Oleosán - principal productor y elaborador de aceite de oliva.	Aceite de Oliva	Liliana Molinas	Tártara con base de emulsión de aceitunas y aceite de oliva
ZONA ATLÁNTICA		Carne bovina	Martín Baquero	Ojo de bife con vegetales asados, emulsión de morrones y chimichurri de tomates secos
ZONA ATLÁNTICA		Merluza artesanal	Hugo Bonaiuto	Chupín de merluza de anzuelo versionado

### Listado de recetas:

#### Zona Atlántica

1. Salmón blanco en croute de panceta y cebollas, queso azul y puré a la antigua
2. Almejas de Bahía Creek, con perejil, ajo, peperoncino y vermicelli cocinados en su jugo de cocción
3. Chupín de merluza de anzuelo versionado
4. Tarta de pasta de avellanas
5. Tártara con base de emulsión de aceitunas y aceite de oliva
6. Ojo de bife con vegetales asados, emulsión de morrones y chimichurri de tomates secos

#### Región Sur

7. Cordero relleno
8. Empanada Franca
9. Tortas fritas

## **Valles**

### ***Alto Valle***

10. Crumble de peras
11. Ensalada de invierno con ciruelas pasas y orejones de duraznos
12. Codillo de cerdo a la sidra, manzanas asadas y puré de papas y nueces tostadas
13. Queso Halloumi y uvas a la plancha, mix de hojas verdes y chips de jamón crudo con reducción de Pinot Noir y miel

### ***Valle medio***

14. Paleta de cordero a la sidra con manzanas asadas
15. Cerezas del Valle Medio rellenas con hongos de pino y queso azul, con langostinos salteados/Cerezas con cremoso de chocolate amargo
16. Ensalada de Liliáceas con avellanas
17. Soufflé de vegetales
18. 80 golpes de miel y nueces

### **Zona Andina**

19. Trucha al hierro con chutney de gin con frutos rojos y ensalada de cous cous, gírgolas y mostaza
20. Panna Cotta de hongos de pino
21. Dulce de grosellas y frambuesas
22. Trilogía de chocolates
23. Ciervo al disco, embutidos de jabalí y cerveza
24. Risotto de coliflor, huevos trufados y hongos silvestres

### **Coctelería**

25. Negroni rionegrino
26. Pañilciline