

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

## **INFORME FINAL**

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

**Noviembre 2025**

**Anexo E: Plan de trabajo y de rodaje e itinerarios por región.**

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

## **Diseño del Plan de Trabajo**

El plan de trabajo se organizó en distintas líneas de acción que se desarrollaron de manera paralela, con el propósito de asegurar una ejecución coordinada y eficiente del proyecto. Las áreas en las que se trabajó al mismo tiempo fueron:

- Diseño gráfico y editorial.
- Investigación y redacción de textos.
- Coordinación de locaciones para las producciones fotográficas.
- Coordinación de agendas entre fotógrafos, productores y cocineros de cada región.
- Producción y provisión de insumos y materiales necesarios para el food styling.
- Producción de viajes, incluyendo pasajes, estadías, comidas y traslados.

## **Convocatoria a productores, cocineros y artistas**

La convocatoria se realizó a través de llamadas telefónicas, mensajes de WhatsApp y reuniones virtuales.

## **Plan de Rodaje, Coordinación y Producción**

Las tareas de planificación, rodaje y coordinación se desarrollaron de forma simultánea entre los equipos de fotografía, diseño, redacción y producción. Se mantuvieron reuniones virtuales (por Meet y WhatsApp) con los cocineros participantes, definiendo recetas, locaciones y fechas de trabajo para cada zona: Atlántica, Valles, Andina y Región Sur.

El plan de rodaje se diseñó con una lógica territorial y colaborativa. Se eligieron locaciones que funcionaran como puntos de encuentro entre distintos cocineros en una misma jornada de fotos, favoreciendo la interacción y el intercambio. En cada día de trabajo se reunieron varios cocineros, y cada uno debía presentarse con el material completo para fotografiar su plato: la materia prima asignada, partes de la receta ya avanzadas para registrar algunos pasos del proceso (no todos) y el plato final, montado en vajillas realizadas por artistas de la provincia.

## **Zona Atlántica**

El recorrido comenzó en la costa atlántica rionegrina, donde el mar, la pesca artesanal y los frutos secos marcan la identidad de la región. Las producciones se realizaron en

Las Grutas, Viedma y San Antonio Oeste, con cocineros como **Leo Perazzoli**, **Majo Marini**, **Liliana Molina**, **Martín Baquero**, **Emiliano Olivares** y **Hugo Buonaiuto**.

- **Leo Perazzoli** presentó un *salmón blanco en croûte de panceta y cebollas, con queso azul y puré a la antigua*.
- **Majo Marini** elaboró *almejas de Bahía Creek con perejil, ajo, peperoncino y vermicelli en su propio jugo*.
- **Liliana Molinas**, con productos de Oleosan, preparó una *tártara con emulsión de aceitunas y aceite de oliva*.
- **Martín Baquero** cocinó un *ojo de bife con vegetales asados, emulsión de morrones y chimichurri de tomates secos*.
- **Emiliano Olivares** realizó una *tarta de pasta de avellanas y nueces dulces saladas* con frutos secos de Juan Manuel Fernández.
- **Hugo Buonaiuto** preparó una *merluza artesanal a la plancha*, mostrando la vigencia de la pesca local.

También se fotografiaron olivares en la finca Oleosan, cultivos de frutos secos en Chacra El Gualguay, y escenas de producción de miel, viñedos y ganado en los alrededores de Viedma.

Como resultado de este viaje, se definió incorporar un capítulo dedicado a recetas de coctelería con identidad rionegrina, elaboradas con gin, vermut, whisky y bitter producidos en la provincia, y sumar contenidos sobre Río Colorado y sus colonias.

## Zona de los Valles

Las jornadas en esta zona se concentraron en **General Roca**, **Allen** y **Choele Choel**, con producciones dedicadas a frutas de carozo y pepita, carnes porcinas y ovinas, miel, hortalizas, trufas y vinos.

- **Jeanette Morales** cocinó un *crumble de peras* con frutas de Marcelo Sánchez.
- **Simón Lochbaum** preparó una *ensalada de invierno con ciruelas pasas, nueces, radiccios, naranjas, remolachas y queso azul*.
- **Juan Solorza** presentó dos platos: *codillo de cerdo a la sidra con manzanas asadas y puré de papas con nueces tostadas y queso halloumi y uvas a la plancha con reducción de Pinot Noir y miel*, en colaboración con el enólogo **Marcelo Miras** (Bodega Mainqué).

- **Gabriela Martínez** elaboró una *paleta de cordero a la sidra con alioli y manzanas asadas*.
- **Hernán Digiaco** presentó el *Negroni del río*, un trago con gin y vermut locales.
- **Pablo Quiven** trabajó con **Trufas de la Patagonia** para crear un *risotto de coliflor trufado*.
- **Juan Carranza** elaboró dos versiones de su plato con cerezas de **Ceco S.A. (Extraberries)**: una salada con hongos de pino, queso azul y langostinos, y otra dulce con cremoso de chocolate amargo.
- **Julieta Caruso** preparó *Liliáceas con avellanas*, utilizando cebollas de **Gordon's Farm**.
- **Lina Muanna**, de **Chacra Familiar Muana**, hizo un *soufflé de vegetales* y un *dulce de tomates verdes*.
- **Verónica Moreno** cerró la jornada con su postre *80 golpes de miel y nueces*, con miel de **Puras (Choele Choel)**.

## Zona Andina

Las producciones de la zona andina se concentraron en **Bariloche**, con la participación de cocineros y productores locales que trabajaron sobre productos emblemáticos como trucha, fruta fina, hongos, lúpulo, chocolate y trufa.

- **Juan Izaguirre** elaboró una *trucha al hierro con chutney de gin y frutos rojos*, acompañada con cous cous, gírgolas y mostaza.
- **Mariana Müller** preparó un *dulce de grosellas y frambuesas* con frutas del **Vivero Humus** de El Bolsón.
- **Florencia Lafalla** realizó una *panna cotta de hongos de pino*, inspirada en el trabajo del **CIEFAP** (*Patagonia Fungi, Senderos y Sabores*).
- **Pablo Quiven** propuso un *risotto de coliflor con trufa*, destacando la sofisticación de la cocina regional.
- **Augusto Rousseau** presentó una *cazuela de ciervo con panceta de jabalí ahumado, hongos de pino y cerveza negra*, resaltando el papel del lúpulo y la cerveza artesanal.
- **Federico Domínguez Fontán** aportó su *Trilogía de chocolates*.

- **Maru Ávila** sumó el cóctel *Pañilciline*, a base de whisky y miel de pañil, producto autóctono de la región.

## Región Sur

En la Región Sur, el protagonismo fue para la carne ovina, producto característico de la zona.

- **Daiana Chaina** elaboró un *cordero relleno*.
- **Carla María Jaramillo**, de **Valcheta**, presentó su reconocida *empanada Franca*, hecha con cordero capón.
- **Omar Murassano**, aportó sus tradicionales *tortas fritas rionegrinas*, emblema de la cocina cotidiana del sur provincial.