

LIBRO DE RECETAS DE LA MATRIZ PRODUCTIVA DE RÍO NEGRO

INFORME FINAL

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

Noviembre 2025

**Anexo F: Texto completo de Libro de recetas de la matriz productiva de Río
Negro**

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

Río Negro

Pasión y futuro

La riqueza de su tierra y su identidad gastronómica

Índice general

Palabras del Gobernador

Una nueva matriz productiva global

Río Negro, agua, historia y proyección

Agua, el latido de Río Negro

Una provincia que invita a compartir la mesa

ZONA ATLÁNTICA

Mapa

Pescados y frutos del mar

- Almejas de Bahía Creek con perejil, ajo, peperoncino y vermicelli cocinados en su jugo de cocción

- Chupín de merluza de anzuelo versionado

- Salmón blanco en croûte de panceta y cebollas, queso azul y puré a la antigua

Frutos secos

- Tarta de pasta de avellanas

Olivicultura

- Tártara con base de emulsión de aceitunas y aceite de oliva

Carne bovina

- Ojo de bife con vegetales asados

ZONA DE VALLES

Mapa

Alto Valle

Frutas de pepita

- Codillo de cerdo a la sidra, manzanas asadas y puré de papas y nueces tostadas

- Crumble de peras

Fruta de carozo

- Ensalada de invierno con ciruelas pasas y orejones de duraznos.

Carne Porcina

Codillo de cerdo a la sidra, manzanas asadas y puré de papas y nueces tostadas

Valle Medio

Cereza

- Cerezas del Valle Medio rellenas con hongos de pino y queso azul, con langostinos salteados

Cebolla

- Ensalada de Liliáceas

Hortalizas

- Soufflé de vegetales

Trufas

- Risotto de coliflor trufado

Miel

- 80 golpes de miel y nueces

Río Colorado

Vitivinicultura

- Queso halloumi y uvas a la plancha, mix de hojas verdes y chips de jamón crudo con reducción de Pinot Noir y miel

REGIÓN SUR

Mapa

Somuncurá

Carne ovina

- Cordero relleno
- Empanada Franca
- Torta frita Rionegrina

ZONA ANDINA

Mapa

Fruta fina

- Dulce de grosellas y frambuesas

Trucha

- Trucha al hierro con chutney de gin con frutos rojos y ensalada de cous cous, gírgolas y mostaza

Hongos silvestres

- Panna cotta de hongos de pino

Lúpulo

- Cazuela de ciervo, panceta de jabalí ahumado, hongos de pino y cerveza negra

Chocolate

- Trilogía de chocolates

Bebidas de Río Negro

Sidra**Cerveza****Destilados y macerados**

- Pañilciline
- Negroni rionegrino

Agradecimientos

Una provincia abierta al mundo

Viajar por Río Negro es siempre una experiencia distinta para mí; disfruto cada rincón de nuestro territorio. Hay días en que la meseta se abre infinita, con su horizonte sereno, invitándome a pensar; otros, en que el verde de los valles me envuelve como si el río lo pintara todo. La cordillera me obliga a frenar y admirar en silencio las cumbres nevadas o pintadas de ocre por las lengas. Y el mar siempre está ahí, recordándome que somos una provincia abierta al mundo.

Recorrer los caminos rionegrinos es un placer, sobre todo por la posibilidad de encontrar buenas historias convocadas por una ronda de mates. La verdadera riqueza de Río Negro está en nuestra gente: mujeres y hombres que se levantan temprano para cuidar sus animales, cosechar las frutas, abrir su negocio o producir la energía que mueve nuestra economía.

Cada uno con su historia, sus sueños y esa voluntad inquebrantable de salir adelante. Muchos vínculos nos unen, pero hay uno que no se discute: compartir una buena mesa. Un cordero en la meseta, un vino en los valles, un chocolate en la cordillera, un pescado fresco en la costa. Gestos que hablan de quiénes somos: una provincia orgullosa de lo que produce, generosa al invitar y firme al defender lo suyo.

Cuando pienso en el futuro de Río Negro, la imagen que viene a mi mente es una mesa más grande, con más lugar para los jóvenes que quieran quedarse, posibilidades para las familias que buscan vivir mejor y para los productores que sueñan con crecer. Veo el desarrollo en cada emprendimiento que surge, en los avances tecnológicos de los científicos arraigados en la provincia, en cada fábrica que agrega valor y en los mercados nuevos que se conquistan.

Nuestro camino es claro: crecer con inteligencia, cuidar lo que tenemos y animarnos a más. Y hacerlo juntos. Gobierno, municipios, empresas, trabajadores, universidades, productores y cocineros; todo parte de la misma trama. Porque no entiendo Río Negro sin esa unión que multiplica fuerzas y abre oportunidades.

Cada ruta que atravieso me lo confirma: Río Negro tiene todo para proyectarse hacia adelante con esperanza. Lo mejor es que lo hacemos a nuestra manera, con identidad, orgullo, confianza en el trabajo y una mesa siempre servida para recibir a quien llegue.

Alberto Weretilneck
Gobernador de Río Negro

Una nueva matriz productiva global

Este libro surge de la necesidad de mostrar y transmitir todo lo que Río Negro es: su gente, su tierra, su esencia y la fuerza que nos impulsa. Queremos reflejar el gran trabajo de cientos de familias que, en cada rincón de esta provincia continental sostienen su riqueza productiva. Río Negro lo tiene todo: desde la cordillera hasta el mar, pasando por los valles y la estepa patagónica más extrema. Aunque muchas veces su empuje pasa desapercibido.

La diversidad de paisajes y climas permitió construir una matriz de desarrollo única en el país. Cada región tiene su identidad: la costa atlántica, con la pesca artesanal, industrial y buzos marisqueros; el puerto propio; el cultivo y procesamiento de olivos.

La meseta, con ganadería ovina y caprina y sus minerales. El Alto Valle, especializado en fruticultura de excelencia. El Valle Medio, que combina frutales de carozo, horticultura, pasturas y cultivos extensivos. El Valle Inferior, donde conviven ganadería, agricultura de precisión y bajo cubierta, cultivo de frutos secos. Y la zona andina, con acuicultura, fruta fina, chocolatería, cervezas artesanales, lúpulo y más. Este mapa dinámico representa la abundancia natural y también la historia y el presente de sus habitantes y su pertenencia a este territorio.

Los rionegrinos crecen en condiciones extremas: sequías severas, veranos intensos, inviernos rigurosos con temperaturas bajo cero que pueden alcanzar los -25 o -30 grados. Vivir en estas condiciones forja carácter y una personalidad resiliente.

Historia, recursos y desafíos

Río Negro es joven —apenas 70 años de vida institucional— y nació con una fuerte base agroalimentaria. La llegada de inmigrantes visionarios permitió aprovechar el potencial hídrico, desarrollar los complejos sistemas de riego y comprender la capacidad y los recursos que hoy estamos poniendo en valor. La confluencia de dos grandes ríos, el Neuquén y el Limay, da origen al río Negro y que también nos da su nombre. Se trata de 635 km aproximados de recorrido del agua dentro de nuestro territorio, que desemboca en el mar prácticamente sin compartirlo con ninguna otra provincia ni presentar incompatibilidades jurisdiccionales.

Eso convierte a los recursos de Río Negro en unos de los más valiosos del país, porque todos sabemos que la gran demanda mundial de alimentos, junto con el crecimiento poblacional, ponen en jaque a los esquemas tradicionales de producción. Los modelos de hace 50 o 60 años ya no alcanzan: al histórico entramado de pequeños productores y valles de parcelas reducidas se suma hoy la era de la escala y las grandes superficies.

El desarraigo, la migración hacia las ciudades y la dificultades para sostener esos sistemas productivos se acentúan cada vez más. La urbanización, además, compite

con la tierra fértil de los valles. Y este no es un problema exclusivo de Río Negro ni de la Argentina, sino un fenómeno mundial.

El río Negro nos hace únicos: es una fuente que debemos transformar en desarrollo. Ese valor agregado tiene que venir de la mano de todos los sectores y actividades de nuestra provincia, manteniendo la diversificación que nos brindan el clima, el suelo, el agua y por supuesto lo más importante: su gente.

Porque cuando tenemos la posibilidad de recorrer nuestra geografía, lo que se observa, es realmente llamativo y singular. Al sur de la Patagonia, los valles desaparecen. Más al norte y al oeste, en otras provincias con tradición productiva, el agua y la falta de salida al mar son grandes limitantes. Nuestro acceso al mar lo cambia todo. Nos brinda recursos como el langostino, la merluza, el merluzón de gancho, los mariscos y la pesca artesanal, por nombrar solo algunos. Pero, además, nos ofrece una salida propia al mundo, lo que nos vuelve verdaderamente excepcionales.

Valor agregado, la gran oportunidad

Sabemos que el gran reto de Río Negro está en su matriz productiva. Y si bien el esfuerzo es principalmente privado, lo público debe acompañar: facilitar, no entorpecer. La visión y la estrategia han estado históricamente en manos del sector privado, mientras que el Estado tuvo el rol de fortalecer los clústeres de distintas actividades. Eso ha enriquecido el territorio, pero también lo ha vuelto complejo, porque a la hora de decidir dónde invertir, en qué proyectos poner más recursos o dónde concentrar la agenda, las prioridades se vuelven difíciles de establecer.

A esta agenda se suman el turismo y los proyectos energéticos que hoy potencian la región, un motor clave para el país que depende de la Norpatagonia. Muchos lo ven como una competencia, pero en realidad es una complementariedad: gran parte de esos recursos pueden fortalecer los esquemas tradicionales que hicieron de Río Negro una referencia frutihortícola y, más recientemente, ganadera. De hecho, es la jurisdicción patagónica con mayor capacidad instalada en bovinos, no solo por sus cabañas y las más de 90.000 ha destinadas a forraje y su transformación en kilo vivo, sino también por la cantidad de vientres y los sistemas de engorde.

A todo esto, se destaca un estatus sanitario reconocido, que da una plusvalía diferencial a la ganadería patagónica. El crecimiento no se dio solo en lo económico: también se reflejó en lo poblacional. Río Negro se pobló rápidamente, con una fuerte llegada de personas provenientes de distintas regiones del país. Otras zonas con siglos de historia, como Salta o Mendoza, forjaron sus tradiciones con productos icónicos: nadie discute la calidad del vino salteño, la empanada o la humita, como tampoco el liderazgo de Mendoza en la viticultura. En cambio, en menos de 100 años, Río Negro construyó una identidad sorprendente, aún cuando todavía queda camino

por recorrer para que sus habitantes conozcan plenamente lo que aquí se produce y sientan un auténtico sentido de arraigo a esta tierra.

Fue clave la visión del gobernador Alberto Weretilneck en su primera gestión, al impulsar la integración del territorio. Desde afuera podía parecer sencillo, pero unir un espacio de más de 200 mil km², con 900 km entre Viedma (la capital) y Bariloche (con tramos de 400, 500 o 600 km entre localidades), no lo era en absoluto. La geografía, el clima y las distancias, al igual que la historia de incorporación de la provincia al Estado Nacional en el siglo XIX, provocaron una desconexión entre regiones: lo que ocurría en los valles no llegaba a la cordillera, y lo que sucedía en los Andes no se integraba con la costa atlántica.

Identidad, gastronomía y futuro

Hoy eso empieza a cambiar. En San Carlos de Bariloche -que ya es también un gran polo gastronómico además de importante atractivo turístico- ya se ven los pescados y los frutos de mar de la pesca artesanal de la costa atlántica, mientras que la fruticultura y el chocolate se expande a toda la región.

La cocina rionegrina refleja esa diversidad, trasciende a las distintas ciudades con chefs, cocineros y talentosos profesionales que se esfuerzan por consolidar nuestra identidad en todos los rincones de nuestra querida provincia.

Río Negro debe fortalecer sus cadenas de valor, incorporando cada vez más etapas de procesamiento local, ya que gran parte de lo que generamos se exporta todavía con poco valor agregado. La fruticultura, histórica columna vertebral de la producción, es la primera que debe mostrar el camino y lentamente lo está haciendo: de la fruta fresca y el jugo concentrado se pasó a una diversificación mucho mayor, con snacks, productos saludables, destilados, sidras, jugos 100% naturales, harinas, mermeladas, etcétera.

Aún quedan desafíos en cerezas, truchas de acuicultura, ovinos (recién estamos iniciando el ciclo 2), carnes salvajes, frutos secos transformados y hortalizas procesadas. También hay oportunidades en elaborar productos de cuarta y quinta gama que podrían dinamizar las economías locales. Para lograrlo, el productor necesita mayor cercanía con la industria y con el consumidor final, mientras que el Estado debe conectar esos eslabones y orientar la oferta hacia la demanda real.

Hoy, el público busca acceso más fácil a los alimentos: desde verduras listas para poner en un plato o ensaladas envasadas que solo requieren condimento, hasta frutas transformadas en pulpas o barritas, que permiten consumirlas durante todo el año sin complicaciones. La fruticultura y la horticultura enfrentan el desafío de superar la complejidad del producto fresco y avanzar hacia elaboraciones no perecederas, como deshidratados o preparaciones listas para consumir,

que mantengan sabor y propiedades nutricionales y generen cadenas más sostenibles en el tiempo.

Este panorama es consecuencia de décadas sin una visión estratégica clara. Durante 30 o 40 años, desde el retorno de la democracia, el Estado Nacional no invirtió de manera sostenida en las cadenas agrícolas.

Argentina se apoyó en la Pampa Húmeda, favorecida por su suelo y pluviometría, que permiten grandes extensiones de cultivo, pero con bajo valor agregado y poca generación de empleo. En regiones como la nuestra, en cambio, las cadenas productivas requieren mano de obra intensiva, y nunca existió una política nacional firme que destine los recursos necesarios para potenciarlas. Esa sigue siendo una materia pendiente.

Las consecuencias de una macroeconomía cambiante no permiten consolidar el aparato exportador, haciendo que convivan la importación de productos con nuestra producción exportable. Recuperar mercados perdidos es casi imposible, por lo que el rol provincial es mitigar estos impactos y sostener las actividades a mediano y largo plazo. A todo esto, se suma el desarrollo energético que atraviesa Río Negro, a partir de la decisión estratégica del gobernador Alberto Weretilneck de asociar a la provincia con un recurso clave como Vaca Muerta —uno de los más importantes del planeta—, abre una oportunidad inédita. No partimos de cero: ya contamos con expertise productiva. A diferencia de una jurisdicción netamente petrolera, que también debe pensar cómo diversificar su economía, nosotros ya tenemos instalada una matriz en funcionamiento, con infraestructura, conocimiento y, sobre todo, capital humano.

Aunque los recursos son insuficientes frente a una geografía amplia y dispersa. A diferencia de otras provincias, donde la población se concentra en las áreas metropolitanas, en Río Negro, San Carlos de Bariloche es la ciudad más poblada, a más de 800 km de la Capital. Esta dispersión complica la infraestructura, la educación, la seguridad y la salud, por lo que los recursos de los proyectos energéticos deben fortalecer los procesos productivos existentes y hacer a la provincia más atractiva para invertir y elegir para radicarse definitivamente.

Para cerrar, si tuviera que pensar en un sabor que resuma mi provincia, debería hacer un gran esfuerzo para elegir solo uno. Río Negro llena el paladar. Nuestra tierra ofrece una experiencia completa: aromas, sabores, texturas que abarcan todos los sentidos. Esto se debe a las múltiples idiosincrasias que aquí conviven: desde los pueblos originarios hasta las distintas colonias de inmigrantes que, a lo largo de la historia, fueron dejando su huella cultural y gastronómica. El resultado son platos únicos, sabores irrepetibles que quedan en la memoria.

Carlos Banacloy

Ministro de Desarrollo Económico y Productivo de Río Negro

Río Negro, agua, historia y proyección

El recorrido del sol refleja la vastedad de Río Negro: el ocaso llega primero a Viedma, la capital, y recién 33 minutos después se despide en Bariloche, casi 900 km hacia el oeste. Con sus 203.013 km², Río Negro es la cuarta provincia más extensa de Argentina.

Aquí, en el principio fue la alfalfa. Esa pastura fue la que formó los suelos de los valles que, a fines del siglo XIX, no eran más que volátiles superficies de sedimentos de origen fluvial. La ventaja: son suelos profundos y bien drenados. De la mano de la alfalfa, pero en menor medida, llegaron las estacas de viña, que fueron plantadas a partir de 1880.

Río Negro, el nombre de la provincia, es la traducción literal del término Curú Leuvu, del mapundungun, la lengua originaria del pueblo mapuche. Sobre su territorio dos argentinas se enfrentaron: la salvaje y casi precolonial (recién el 16 de octubre de 1884 se creó el territorio nacional) y la que, urgida por definir límites con Chile, arrollaba distancias con el ímpetu del ferrocarril.

Ese protagonismo de la provincia durante el proceso de consolidación de la soberanía nacional fue determinante para definir su perfil productivo, económico, social y cultural. Río Negro era un lugar en el mundo donde estaba todo, absolutamente todo, por hacerse. Fue un faro de oportunidades y fue destino de inmigrantes, algunos ricos, otros muy pobres. La existencia de un territorio virgen fue noticia mundial.

Don Bosco y la Patagonia

Giovanni Melchiorre Bosco, sacerdote y educador italiano, fundador de la Congregación Salesiana, canonizado en 1934 y conocido universalmente como Don Bosco, escribió en aquellos primeros años de la provincia varias cartas a Juan Cagliero —a quien había amparado y formado en su Oratorio de Valdocco y que más tarde sería nombrado cardenal—.

En una de ellas dice: “El ambiente hierve en deseos de ir a la Patagonia, y hay abogados, escribanos, párrocos, profesores, que quieren hacerse salesianos para esto”. Y en otro correo agrega: “Hay unos doscientos que piden ir a la Patagonia. Toda Italia y la Europa política y religiosa hablan de nuestros proyectos sobre la Patagonia. ¡Dios lo quiere!”.

Ese fue un tiempo de ensayo y prueba. Se lanzaban pequeños vapores al río —de unos 30 m de largo por cinco de ancho— para navegar a contracorriente. Desde el interior del territorio comenzó a salir la lana, porque Río Negro fue ovejera hasta que las sequías hicieron lo suyo. Los fardos viajaban al puerto de Patagones y de allí partían rumbo a Buenos Aires.

Los ríos que dan vida

El río Negro nace de la confluencia de los ríos Limay y Neuquén y recorre unos 635 km aproximados hasta desembocar en el océano Atlántico, cerca del balneario El Cóndor, a 30 km de Viedma. En su tramo final, el río actúa como límite natural entre las provincias de Río Negro y Buenos Aires.

Este recurso neurálgico e indómito, determinó otro mojón definitivo del desarrollo provincial: la construcción de las represas hidroeléctricas que se pusieron en marcha a comienzos de los años 70.

Antes, las crecidas de los ríos eran incontrolables y en cuestión de días podían arrasarse con todo lo construido por el hombre. La regulación de los caudales hizo posible planificar y consolidar el sistema productivo

El primer y gigantesco paso se dio con la construcción del dique Ingeniero Ballester, que se inició en 1910 y culminó en 1918. Los excedentes de las crecidas del río Neuquén se fueron derivando a un bajo que hoy se llama Lago Pellegrini.

Más al norte, el río Colorado recorre cerca de 1.000 km y define el límite provincial con La Pampa. Estos ríos atraviesan la vasta geografía rionegrina y marcan la identidad de sus paisajes.

Un cura y un militar

Tal vez, el origen de todo el sistema productivo provincial haya sido una apuesta entre un cura y un militar. Alejandro Stefenelli, primer sacerdote ordenado en la provincia, era muy joven cuando se asentó en el Fuerte General Roca. En 1899 una gran crecida arrasó el pueblo y las chacras recién iniciadas no lograron prosperar por falta de un riego confiable. Existía un canal abierto a pico y pala, pero la inundación había destruido su bocatoma.

En sus memorias, Stefenelli relató: "Con veintinueve años de edad, y diez de estadía en la Argentina, me presenté al presidente de la Nación con un ambicioso proyecto. En 1898, el presidente Roca, que iniciaba su segundo mandato, me había desafiado a que, si lograba mantener con agua el canal de riego, él haría traer a la zona el mejor ingeniero que consiguiera. Así fue que vino el ingeniero italiano César Cipolletti, que ya había hecho obras importantes en Mendoza y a quien debemos grandes trabajos en el Alto Valle. Roca me lo encomendó para que lo alojara y le transmitiera mi experiencia".

Así, las pasturas dieron paso a los frutales; se llegaron a cultivar 10.000 ha de viñedos y se configuró esa población que hoy es el Alto Valle de Río Negro, con 400.000 habitantes, casi el 60% del total provincial.

Ciencia y futuro

Mientras la producción de frutas y las bodegas vivían una época dorada, en 1948 el entonces presidente Juan D. Perón impulsó el “Proyecto Huemul”, influenciado por un científico alemán, Ronald Richter. Pensaba controlar la energía nuclear, concretamente el complejo fenómeno de la fusión, como fuente de energía.

El proyecto se dio por concluido en 1952, pero ya en 1951 se inauguraba el Centro Atómico Bariloche. Cuatro años después, en 1955, cuando la ciudad apenas superaba los 17.000 habitantes, se fundó el Instituto Balseiro, que dio origen a otro de los pilares del dinamismo de la provincia: una comunidad científica que impulsaría avances significativos en distintas áreas.

Con estos antecedentes la Argentina dio un gran paso tecnológico: el 18 de noviembre de 1983 se anunció que el país dominaba el proceso de enriquecimiento de uranio mediante difusión gaseosa, convirtiéndose en el quinto país del mundo en alcanzar esa meta, gracias a los trabajos realizados en el Complejo Tecnológico Pilcaniyeu, ubicado a 60 km de Bariloche, en el límite entre la estepa y la precordillera de Río Negro.

Con el tiempo, muchos de los miembros de esta comunidad científica dejaron su huella también en la gastronomía. Algunos investigaron y experimentaron con destilados, exploraron hierbas autóctonas y las preservaron, mientras que otros crearon jardines herbáceos que hoy nutren diversas bebidas y recetas típicas de la región andina.

La cordillera es, además, principio y fin de la ancha franja del sur provincial. La estepa infinita es un callejón salpicado de pueblos tenaces y nobles, dedicados a la ganadería ovina que se abre paso hasta los barrancos donde comienza el mar. Estos son los dominios del viento, del guanaco y del puma. Más allá, en las playas que vieron pasar expedicionarios, aventureros y balleneros, es el reino de miles de aves, orcas, lobos y ballenas. Un espacio más silvestre, donde a diario se libra la supervivencia del más apto.

Aquí también intervino el hombre para que el potencial existente no quedara en promesa. Como las fábricas y el comercio se centraban en Buenos Aires, primero se construyó una línea férrea que partía de la gran urbe, torcía en San Antonio Oeste y enfilaba hacia Bariloche, adonde llegó en 1934. Al año siguiente comenzó el desafío de internarse en las profundidades patagónicas, con el tendido de las vías de 75 cm de ancho del “Viejo Expreso Patagónico”. El financiamiento de estas obras estaba atado a los fletes que generaban las grandes estancias ovejeras. Recién en 1950, una persona de esos confines pudo llegar a Buenos Aires, transbordo mediante Jacobacci.

Cuando se abrieron los caminos y las rutas, y llegó el camión que alteró el negocio de los fletes en detrimento del tren, ya los pueblos estaban fundados y las comunidades organizadas.

Sobre la costa, el mar siempre fue rico en variedades, pero pobre en volúmenes de capturas. Con el tiempo se desarrolló una industria filetera que logró abrir mercados como el de España. Para lugareños y visitantes quedaron los mariscos, los mejillones, más los adustos meros, el róbalo y el lenguado aplanado. Y todo el arte de cocinarlos y preservarlos.

Domar el mar, los ríos, la tierra yerma y la energía ha sido destino de una provincia que es, por sobre todas las cosas, promesa de futuro.

Agua, el latido de Río Negro

Cada año, tras el invierno, el agua vuelve a correr para dar vida a las tierras de siete áreas bajo riego en Río Negro: Alto Valle, Valle Medio, Valle Inferior, los sistemas dependientes del río Colorado (aledaños a Catriel y Río Colorado), el sistema de Zona Andina (El Bolsón) y el de Línea Sur (Valcheta y Río Chico).

Cada uno de esos valles, que en conjunto suman unas 120.000 ha, existen gracias a la bendición de los recursos naturales, pero también a las grandes obras de ingeniería, fruto de la porfía de los agricultores, la inventiva de los ingenieros y las inversiones públicas y privadas.

Los valles son el corazón agrícola y frutícola de la región, moldeados por el cauce del río Negro, que atraviesa la provincia de oeste a este y riega con su riqueza todos los cultivos antes de rendirse al Atlántico. Un recurso natural único, que ninguna otra provincia argentina posee.

El pulso de los ríos, fuente de vida

Como los territorios del norte patagónico no han sido bendecidos por las lluvias, el agua que sostiene buena parte de la provincia proviene del deshielo cíclico de la cordillera, lo que determina su calidad. Aun a cientos de kilómetros de las montañas, corre límpida y deja ver los cantos rodados que cubren los lechos de los ríos.

Las cuencas de los ríos Limay y Neuquén abastecen al río Negro y ese es el origen del agua que permite plantar y sembrar en la región. El otro río, frontera norte de la provincia, es el Colorado, cuyas nacientes están en la laguna Cari Lauquén (ubicada en el límite entre Neuquén y Mendoza), que en el año 1914 desbordó y causó una inundación que se cobró unas 190 vidas. Un cronista de la época reportó que el río llegó a tener “dos leguas de ancho”, lo que representa unos 10 km.

El río Neuquén, cuyo caudal promedio ronda los 300 m³/s, ha alcanzado en años de lluvias y nevadas excepcionales cifras cercanas a los 11.000 m³/s. Mucho antes, en 1899, una crecida monumental del río Negro arrasó con los poblados de General Roca —que debió ser refundado unos 8 km aguas arriba—, General Conesa, Fuerte San Javier y Viedma.

Represas y embalses: gigantes invisibles

El manejo del agua está lleno de sutilezas y regulaciones derivadas de leyes nacionales, dictadas tanto para equilibrar el consumo humano como para garantizar el volumen necesario para el riego. Los embalses tienen, en términos generales, dos objetivos: contener las crecidas y funcionar como reservorio para asegurar consumo y riego en épocas de sequía.

Otro impacto importante que tuvo la construcción de las represas fue que el limo que antes arrastraban los ríos quedó atrapado en los embalses, que actuaron como piletas de decantación donde se depositaban los minerales y la materia orgánica. Al principio, esto motivó reclamos de los productores, ya que ese limo era fundamental para impermeabilizar los canales de riego y aportaba diversos nutrientes. Se lo llamó “el fenómeno de las aguas claras”. Con el tiempo, lo que parecía un problema se convirtió en una ventaja, sobre todo con la expansión del riego mecanizado y por goteo, en el que cualquier resto de arenisca puede obstruir los conductos.

La obra del siglo: el complejo Chocón – Cerros Colorados

“La obra del siglo” fue como se llamó en su momento a la construcción del complejo Chocón–Cerros Colorados, que incluye la represa y central hidroeléctrica de El Chocón sobre el río Limay, y el sistema de Cerros Colorados (ubicado en el río Neuquén y sus afluentes), con diques como Portezuelo Grande, los lagos Los Barreales y Mari Menuco, y la central de Planicie Banderita.

Ya en 1953 se había planteado la necesidad de estas obras. Hubo una licitación en 1957, en 1965 se redefinió el proyecto y luego, por Ley, se estableció un presupuesto de 386 millones de dólares. La primera turbina de El Chocón comenzó a funcionar en 1972. Este complejo de obras representa un 7% de la capacidad de generación del Sistema Argentino de Interconexión (SADI), la red de generación y transporte de energía eléctrica de alta tensión que abarca todo nuestro país y también conexiones con otros países del Mercosur.

Desde entonces, la supervisión del recurso hídrico se volvió más racional, regulado por una ley que fija caudales mínimos y máximos de erogación, equilibrando las demandas energéticas del país, la preservación de costas y urbanizaciones, y la disponibilidad para el riego.

En la actualidad, de forma regular, se monitorean 68 estaciones hidrometeorológicas, que miden precipitaciones (pluviales y níveas), caudales y altura de los ríos y sus afluentes. Con esa información se planifica el año en las represas y se suman los pronósticos extendidos, que permiten anticipar el volumen de agua a administrar.

El horizonte del riego en Río Negro

Gracias a esta gestión de los recursos hídricos y a la posibilidad de mejorar y ampliar los sistemas actuales, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) elaboró un estudio que determinó que Río Negro concentra el 45% de las zonas potencialmente irrigables de la Argentina. Ese diagnóstico permite proyectar una ampliación de 430.000 ha bajo riego, además de las ya existentes, asegurando un futuro más que fértil.

Una provincia que invita a compartir la mesa

La gastronomía rionegrina es la expresión de quienes habitan en este territorio, de sus historias y de los paisajes que lo atraviesan: ríos, montañas, valles, estepa y mar. Va mucho más allá de la geografía; es un reflejo del carácter de su gente. Originarios e inmigrantes moldearon su forma de ser a fuerza de adaptarse a la naturaleza y de ganarse el sustento con creatividad y pasión.

La cocina, esa herramienta neurálgica para el desarrollo de un pueblo, atraviesa sentimientos, conecta generaciones y pone en movimiento todos los engranajes de una provincia que crece. Cada zona aporta su materia prima, su conocimiento y el esfuerzo de todos los actores de la cadena que transforma los recursos en alimento y cultura.

La esencia del territorio al plato

Desde el mar hasta la cordillera, cada región ofrece lo mejor de sí: la provincia entera invita a compartir la mesa. En la costa, la pesca artesanal trae el sabor del Atlántico; en los valles, las frutas de exportación —manzanas, peras, cerezas y más— perfuman el aire con dulzura. Las hortalizas frescas y las carnes vacuna y ovina hablan de una tierra generosa, trabajada con tesón y resiliencia.

Los vinos, reconocidos en el mundo, brindan en cada copa el alma del suelo rionegrino. La miel, los hongos silvestres y las truchas que recorren los ríos, solo por mencionar algunos ejemplos, revelan el fervor y la abundancia del entorno. También hay productos singulares —cervezas artesanales, bebidas espirituosas y chocolates— que completan un entramado sabroso y son todos parte de una misma esencia: la de Río Negro.

De ese cruce de coordenadas nació una gastronomía con personalidad propia que sigue evolucionando sin perder sus raíces. Cada plato es punto de encuentro de lo que se cultiva y recolecta, del impulso de los productores y emprendedores y del talento de los cocineros —tanto los de las casas familiares como los de las grandes cocinas profesionales—. Un círculo virtuoso que se renueva cada día con el trabajo y el entusiasmo que une a todos en un mismo gesto: el de celebrar lo propio.

Gastronomía y creatividad en diálogo

La selección de recetas que acompañan este libro es el resultado de un relevamiento minucioso y reflexivo. Primero se eligieron los productos más representativos de cada zona y, en paralelo, se convocó a cocineros que con orgullo y dedicación aceptaron el desafío de comunicar con claridad: “esto somos”.

La cocina rionegrina es un puente entre tradición y modernidad, donde recetas familiares conviven con propuestas de reconocidos restaurantes de alta gama y hotelería de prestigio. Cada plato refleja innovación y técnica y se convierte en una invitación a recorrer la provincia con todos los sentidos.

Talleres, escuelas y programas de formación enriquecen el sector, incorporando herramientas y profesionalismo; mientras festivales, mercados y eventos proponen experiencias memorables. Cada uno desde su rol, los cocineros rionegrinos son verdaderos embajadores que llevan la riqueza de su tierra más allá de sus fronteras. Se trata de una construcción continua donde cada persona aporta a un todo.

Así, la gastronomía despierta la sensibilidad, invita a recorrer sabores, aromas y texturas únicas, impulsa el turismo, refuerza la economía local y proyecta la identidad cultural de Río Negro al mundo, consolidándose como un motor vivo de desarrollo.

ZONA ATLÁNTICA

Si fuera posible elevarse en el aire y aproximarse a Río Negro desde el mar, se vería cómo la estepa se rinde y se precipita desde los acantilados. La costa, que en los mapas es un serpenteo monótono, está llena de rincones misteriosos, cuevas y cañadones. En las restingas, esas piedras llenas de grietas y huecos que la marea tapa dos veces al día, se esconden cangrejos, pulpos y algún pez rezagado.

No solo hay secretos y tesoros bajo las piedras y en las profundidades del océano. Los habitantes de este territorio saben que en primavera y en otoño casi no hay viento, y que el cielo celeste es intenso y luminoso como en ningún otro lugar del país. Las playas, como decía Atahualpa Yupanqui del asado, no son de nadie y son de todos. Se camina en silencio sobre la arena húmeda con la sensación de ser dueño del tiempo. Puede ser gratis la caminata, pero no tiene precio.

Sobre este frente de 340 km de litoral marítimo, en verano el calor coquetea con los 40°C y la humedad ambiente puede llegar al 50%. Tal vez no sea un entorno amigable para algunas especies, pero el suelo y el clima permiten desarrollar una producción propia de entornos marinos y suelos agrestes. Pescados, ganado vacuno, frutos secos, olivos y una prolífica fauna silvestre dan vida a la costa del Atlántico.

Río y mar: cuna de trabajo e identidad

Conviene iniciar un paseo de estas extensiones por el extremo norte, donde discurre lento el río Negro —ese curso de agua que da nombre y vida a la provincia, y cuyo caudal alcanza los 700 m³ por segundo— antes de entregarse al mar tras una última caricia a las costas de Viedma y Carmen de Patagones.

En el valle inferior —gracias a la mano del hombre— se construyó un sistema de riego único que hizo posible un complejo productivo de 23.000 ha, conocido por su sigla IDEVI: el Instituto de Desarrollo del Valle Inferior. Es otra gran porción de tierra ganada al desierto, para lo que fue necesario desviar un río, cavar canales y levantar cientos de compuertas. Aquí nada es fácil, pero todo se puede.

Por el camino del IDEVI también se destacan 650 ha de avellanos, frutos secos que se exportan a todo el mundo y convierten a Río Negro en el principal productor del país. Cerca de Viedma, a 30 km río abajo, comienza la aventura marina. En el trayecto se cruzan los mejores campos ganaderos de la provincia y se advierte la presencia de la liebre mara, especie autóctona que estuvo al borde de la extinción y que hoy regala a quien esté atento su característica carrera de brincos simpáticos.

Asoma El Cóndor, una villa de casas de fin de semana donde viven pescadores que salen al mar con sus lanchas y radares para detectar cardúmenes de diversas especies. Tocando la puerta correcta, seguro habrá quien ofrezca una merluza de anzuelo, un salmón blanco o un pez gallo, listo para disfrutar en la parrilla bien encendida.

Explorar la tierra, conocer su carácter

Más adelante, Punta Bermeja alberga la colonia de lobos marinos más grande del mundo, lo que la convierte en un punto de atracción turística. Un poco más allá, en Bahía Rosas, se ven dispersos decenas de autos: allí se pescan tiburones bacota, que pueden medir 2,5 m y pesar hasta 100 kg.

La ruta 1 pasa por el pequeño poblado de Bahía Creek. Desde allí surgen campos de dunas que parecen sacados de una película: 45.000 ha de doradas ondulaciones que el viento empuja hacia la costa, hasta que la arena se funde con el mar. La pesca, por supuesto, es excelente.

Al final de este recorrido, se divisan las playas del puerto y, un poco más allá, las luces de Las Grutas comienzan a brillar. Sobre un lecho de conchillas descansan decenas de barquitos amarillos que, cuando sube la marea, salen al mar en busca del sustento diario. Al atardecer, con bolsa en mano, se pueden comprar pescado fresco y langostinos. Cada verano, el pequeño poblado del Puerto de San Antonio Este renace con la llegada de turistas y los restaurantes emblemáticos se lucen con sus famosas frittatas de pescados y mariscos.

Con la pesca en mano, solo faltan los mariscos y el aceite de oliva. Hay de sobra, junto con aceitunas carnosas. Algunos cultivos crecen sobre la orilla y otros se extienden a lo largo de la ruta 3, la misma que une el Obelisco, en Buenos Aires, con Tierra del Fuego. De las más de 250 ha de olivos, 150 se despliegan muy cerca del agua y reciben cada noche la brisa salada.

El factor riego

En este punto es necesario detener la cámara y enfocar en cada detalle verde que brota en el horizonte. Cada gota de agua que riega las raíces de un olivo, los canteros de los típicos malvones de las casas o las cazoletas que rodean los aguaribay de las veredas, viaja 194 km desde el 20 de agosto de 1972, cuando se inauguró el Canal Pomona-San Antonio, en el extremo sur de la isla de Choele Choel. Antes, el agua llegaba en trenes y la municipalidad la distribuía en camiones por cada calle. Todo costó esfuerzo y corazón. Tal vez por eso los rionegrinos sienten orgullo por lo que ofrece su tierra.

Los primeros embarques

El enclave agroganadero del IDEVI, con sus 23.000 ha, fue bautizado “Comandante Luis Piedra Buena”. La historia de este célebre marino es fascinante: nació en estas tierras, se formó con navegantes ingleses y fue el primero en llegar a la Antártida. Protagonizó más de 20 rescates de naufragos y, con sus propias manos, pintó franjas celestes en velas antiguas que entregó a los Tehuelches como símbolo de soberanía. Fue lobero, comerció y dejó un legado rico y complejo, que aún hoy despierta admiración.

Entre 1854 y 1857 y tras una intensa preparación en Nueva York, se graduó de Capitán a los 24 años. Con su barco transportó ovejas, caballos y vacunos a lo largo del río Negro, comerciando en el extremo sur del país y en las Islas Malvinas. El presidente Julio A. Roca lo calificó como “el intrépido” y lo describió como una “especie de gaucho alzado del mar”.

Pescados y frutos de mar

En el muelle de San Antonio Oeste hay barcos amarillos de disímil antigüedad, y en las banquinas van y vienen viejas grúas. En los puestos aledaños se consigue gatuza, pez gallo, meros y más. Porque hay un mundo más allá de la merluza. Y entre charlas y bromas, circulan recetas que ya preparaban los viejos pescadores, que hoy ven a sus nietos hacerse a la mar. Hay una tradición forjada a viento, frío, olas y el aroma de las cocinas.

El golfo San Matías ha sido siempre fuente de trabajo y generación de recursos, por lo que la provincia mantiene medidas de control que garantizan la reproducción de las especies, especialmente de la merluza.

El estado provincial impulsó la creación de una terminal pesquera para los pescadores artesanales, cuyo principal activo es una poderosa máquina que fabrica hielo, que sirve para todo el proceso de “factoría”. Un equipo para congelados será el próximo paso, y así 1.000 t de pescado fresco y conservado podrán ir directo a la gastronomía, favoreciendo además el procesamiento en origen.

Los mariscos son otro mundo, silencioso y arriesgado. Los buzos se sumergen a unos 20 m de profundidad, unidos a su embarcación por la manguera que les aporta aire fresco. Recogen a mano y meten en sus cestas vieiras, cholgas, mejillones y variedades de almejas, como panopea, navaja y púrpura. Uno de los lugares predilectos es frente a El Sótano, un pescadero ubicado al sur de Las Grutas, donde a unos 7 km de la costa lanzan el ancla y comienzan las labores.

El auge del langostino llegó al Golfo San Matías en 2011, aunque en el litoral Atlántico Patagónico había comenzado en 2005. Según científicos del Centro de Investigación Aplicada y Transferencia Tecnológica en Recursos Marinos “Almirante Storni” (CIMAS), como estos crustáceos no tienen gran capacidad de nado, son arrastrados por las corrientes; y el fuerte sistema en la boca del golfo permitió su ingreso por deriva. Los pescadores artesanales, con lanchas, los recogían a 20 o 30 m de profundidad, sorprendidos por su tamaño, sin juveniles, lo que descartaba que hubiera una colonia fija. Cada salida daba hasta 40 cajones. Hoy, bajo captura controlada, sigue siendo un recurso valioso y sostenible.

Entre redes, buceo y maquinaria, la tradición y el esfuerzo se encuentran para transformar el mar en sustento y cultura.

Almejas de Bahía Creek con perejil, ajo, peperoncino y vermicelli cocidos en su jugo de cocción

Un plato costero lleno de aromas frescos y sabor marino, que combina técnicas sencillas con el carácter inconfundible del sur patagónico.

Chef: María José Marini

INGREDIENTES

Para las almejas

- 1 diente de ajo
- 1 peperoncino (chile)
- Aceite de oliva virgen extra c/n
- 12 almejas patagónicas
- 1 copa de sauvignon blanc

Para la pasta

- 200 g de pasta seca larga (vermicelli)
- Sal c/n
- 1 ramillete de perejil fresco
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de 1 limón

Porciones: 2

PROCEDIMIENTO

Para las almejas

- 1 • Cortar el diente de ajo en 6 láminas y picar fino el peperoncino.
- 2 • Calentar 30 ml de oliva patagónico extra virgen en una sartén hasta que tome temperatura, cuidando que no se queme.
- 3 • Luego, incorporar las almejas junto a la copa de sauvignon blanc y tapar la sartén. Cocinar a fuego moderado durante 5 minutos hasta que se abran para largar su jugo.
- 4 • Una vez abiertas las almejas, retirar del fuego.

Para la pasta

- 1 • En agua hirviendo, cocinar la pasta en una cacerola con abundante agua y un puñado de sal. Una vez que vuelva a romper hervor cocinar entre 10 y 12 minutos hasta lograr el punto de cocción deseado.
- 2 • Colar e incorporar los vermicelli a la sartén con almejas.
- 3 • Llevar al fuego, agregar abundante perejil fresco picado y ralladura de limón. Por último, incorporar el jugo del limón. Mezclar bien toda la preparación.
- 4 • Opcional: montar con manteca al final y servir en una fuente.
- 5 • Terminar la presentación del plato con oliva patagónico extra virgen.

Tip

Cocinar las almejas a fuego moderado y con la sartén tapada para que se abran sin secarse ni pasarse.

Agregar la ralladura y el jugo de limón al final para mantener su frescura y equilibrar el sabor del plato.

Merluza de anzuelo en chupín versionado

Un homenaje a la pesca artesanal del Golfo San Matías: este clásico de la mesa combina la abundancia del mar con verduras grilladas y una salsa casera y perfumada.

Chef: Hugo Bonaiuto

INGREDIENTES

Para la merluza

- 1 merluza entera de 1,200 kg sin vísceras ni escamas
- 100 g de fécula o harina 000
- Sal y pimienta, a gusto

Para las verduras grilladas

- 1 cebolla roja mediana
- 1 cebolla blanca mediana
- 2 tomates maduros
- 1 morrón rojo chico
- 1 morrón verde chico
- 1 puerro
- 3 cebollas de verdeo
- Aceite de oliva virgen extra c/n

Para los papines

- 3 papas medianas o 10 papines

Para la salsa

- 200 g de tomate cubeteado o triturado
- 4 dientes de ajo
- 100 ml de vino blanco seco
- 1 cda. de pimentón
- Orégano, romero, salvia, albahaca, a gusto
- Sal y pimienta, a gusto

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

Para la merluza

- 1 • Colocar la merluza sobre una tabla para pescados y hacer cortes transversales (no muy profundos) en los lomos.
- 2 • Espolvorear con la fécula por ambos lados (evitará que se pegue a la plancheta).
- 3 • Cocinar unos 7 minutos por lado (dependiendo del espesor).
- 4 • Una vez cocida, salpimentar y retirar de la plancheta.

Para las verduras grilladas

- 1 • Cortar en rodajas las cebollas, los tomates, los morrones, el blanco del puerro y el verdeo.
- 2 • Sobre la misma plancheta, agregar aceite de oliva virgen extra y grillar los vegetales.
- 3 • Formar en el centro de la plancheta un colchón parejo con estas verduras y encima disponer la merluza.

Para los papines

- 1 • Hervir los papines en abundante agua y reservar. En el momento de cocción de la merluza, aplastarlos y agregar a la plancheta junto con los vegetales.

Para la salsa

- 1 • En una olla con un chorrito de aceite de oliva virgen extra cocinar el tomate triturado con los dientes de ajo cortados en láminas, el vino blanco seco, las hierbas aromáticas, el pimentón, sal y pimienta.
- 2 • Una vez que la salsa esté cocida, cubrir la merluza y servir.

Tip

Hacer los cortes transversales con cuchillo bien afilado para evitar desgarrar la carne de la merluza.

Controlar que la plancheta esté bien caliente antes de sellar la carne y las verduras. Esta receta también se puede hacer a la sartén.

Salmón blanco en croûte de panceta y cebollas con queso azul y puré a la antigua

Una receta para quienes disfrutan de contrastes bien definidos y una presentación que destaca la riqueza de la costa rionegrina.

Chef: Leo Perazzoli

INGREDIENTES

Para el puré

- 250 g de papas
- 30 g de manteca

- 1 diente de ajo
- Perejil fresco, a gusto
- 1 cda. de crema de leche
- 30 g de parmesano rallado
- Aceite de oliva extra virgen c/n
- Nuez moscada, a gusto
- Sal y pimienta, a gusto

Para la croûte

- 50 g de panceta ahumada
- Aceite de oliva extra virgen c/n
- ½ cebolla

Para el salmón y la crema

- 1 lomo de salmón blanco (280 g)
- Aceite de oliva extra virgen c/n
- 40 ml de crema de leche
- 40 g de queso azul
- Sal y pimienta, a gusto

Porciones: 1

PROCEDIMIENTO

Para el puré

- 1 • Hervir las papas peladas en agua con sal hasta que estén tiernas.
- 2 • Derretir la manteca en una sartén a fuego bajo y agregar el ajo picado con el perejil. Cocinar hasta que la manteca tome un color tostado.
- 3 • Pisar las papas o pasarlas por un prensapuré para obtener una textura fina.
- 4 • Salpimentar.
- 5 • Incorporar la manteca infundada, una cucharada de crema de leche, el parmesano rallado, un chorrito de aceite de oliva y nuez moscada a gusto. Mezclar bien y reservar caliente.

Para la croûte

- 1 • En una sartén caliente, tostar la panceta ahumada con una cucharada de aceite de oliva.
- 2 • Agregar la cebolla cortada en pluma y cocinar a fuego medio hasta que se caramelice. Reservar.

Para el salmón y la crema

- 1 • Sellar el lomo de salmón por ambos lados en una sartén caliente con un poco de aceite de oliva. Cocinar durante 2 minutos por lado a fuego fuerte.
- 2 • Cubrir la cara superior del salmón con la mezcla de cebolla caramelizada y panceta.
- 3 • Hornear a 180°C durante 7 minutos.
- 4 • Mientras tanto, calentar la crema de leche con el queso azul en el microondas durante 30 segundos, sin dejar que la crema hierva para evitar que el queso se desnaturalice.
- 5 • Servir el salmón acompañado del puré y terminar con la salsa de queso azul por encima o al costado.

Tip

Elegir un lomo de salmón blanco sin espinas y de tamaño parejo para una cocción uniforme.

Sellar el pescado a fuego fuerte para generar una costra dorada sin que se sobrecoque en el interior.

Frutos secos

Río Negro se destaca por su producción de frutos secos, que supera las 4.500 anuales y se cosechan en 3.685 ha: un 84% corresponde a nueces, un 10% a avellanas y un 6% a almendras.

Entre estos porcentajes, los avellanos ocupan un lugar especial: de las 1.200 ha del IDEVI destinadas a frutos secos, 650 corresponden a este cultivo y se destacan numerosas familias productoras locales y una empresa italiana referente en chocolates y bombones, que exporta su producción para abastecer plantas industriales en todo el mundo. A esto se suma el trabajo del Centro de Servicios para el Agregado de Valor (SEPAV), que ofrece servicios de descascarado y fraccionamiento, así como la elaboración de aceites y harinas de frutos secos, promoviendo el agregado de valor en origen. Este entramado convierte a Río Negro en el principal productor de avellanas del país.

A lo largo del cauce del río Negro se desarrollan grandes proyectos nogaleros, algunos de hasta 400 ha en una sola unidad productiva. La recolección más abundante de nueces se concentra en torno a la Isla de Choele Choel, donde casi un 90% del trabajo se ha mecanizado: una ancha cinta de lona se abraza al árbol, se engancha a un tractor mediante una vara de acero que vibra y hace cimbrar los frutos, que luego son alineados en filas mediante grandes cepillos, listos para su recolección.

Tarta con pasta de avellanas

Las avellanas de Río Negro son reconocidas por su calidad y sabor único, ideales para esta tarta que combina una pasta cremosa con el delicado tostado de la fruta y una masa súper crocante.

Chef: Emiliano Olivares

INGREDIENTES

Para la pasta de avellanas

- 100 g de avellanas
- 200 g de chocolate semiamargo
- 200 g de leche condensada
- 1 cda. de miel

Para la masa sablée

- 325 g de harina 0000
- 25 g de fécula de maíz
- 3 g de sal
- 175 g de manteca
- 70 g de azúcar impalpable
- 40 g de azúcar
- 1 yema
- 1 huevo
- 1 cdita. de esencia de vainilla

Porciones: 6

PROCEDIMIENTO

Para la pasta de avellanas

- 1 • Tostar las avellanas en el horno en una bandeja sin ningún tipo de grasa, a 120°C durante 10 minutos, o hasta que adquieran un ligero color marrón.
- 2 • Procesar las avellanas: primero formarán una arena gruesa, y luego, poco a poco, se convertirán en una pasta suave. Reservar.
- 3 • Derretir el chocolate semiamargo a baño de María (cuidando que el bol no toque el agua caliente) o en el microondas y mezclar cada 30 segundos hasta que esté fluido.
- 4 • Agregar el chocolate fluido, la leche condensada y la miel a la pasta de avellanas. Continuar procesando hasta que todo se haya integrado bien.
- 5 • Transferir la mezcla a un frasco y conservar en la heladera. La pasta de avellanas se mantiene bien durante 3 a 4 semanas.

Para la masa sablée

- 1 • En un bol grande, mezclar la harina, la fécula de maíz y la sal.

- 2 • Agregar la manteca pomada y mezclar con una espátula hasta obtener una textura arenosa.
- 3 • Incorporar los azúcares, la yema, el huevo y la esencia de vainilla. Mezclar lentamente hasta formar una masa homogénea (evitar trabajar demasiado para no desarrollar el gluten de la harina).
- 4 • Envolver la masa en film transparente y dejar reposar en la heladera por al menos 40 minutos.

Para el armado

- 1 • Precalentar el horno a 180°C.
- 2 • Estirar la masa sobre una superficie enharinada y forrar el molde recortando el exceso.
- 3 • Colocar una capa generosa de pasta de avellanas sobre la base de la masa y extender de manera uniforme.
- 4 • Hornear la tarta durante 25 a 30 minutos, o hasta que la masa esté dorada y crujiente. Dejar enfriar antes de desmoldar y servir.

Tip

Se puede acompañar con crema chantilly o helado de vainilla para un toque extra de suavidad y contraste.

Olivicultura

El olivo, esta planta ancestral, es testigo de historias bíblicas y leyendas universales, extiende sus ramas entre el viento y la luz del sur rionegrino. Es un cultivo que sabe adaptarse muy bien a climas extremos. En Río Negro, el desafío arrancó en 2001, en paralelo en Viedma y en Las Grutas, con la plantación del monte de olivos más austral del país, en una zona donde las lluvias apenas alcanzan los 250 mm anuales. Para suplir este déficit hídrico, se utiliza el sistema de riego por goteo, lo que asegura que cada árbol recibe el agua y los minerales necesarios. Luz y calor, en cambio, sobran.

Alentados por los buenos resultados, uno a uno se fueron sumando emprendedores, y el registro oficial indica que existen 268,5 ha de olivares, a las que se incorporan incipientes experiencias en poblados de la región sur de la provincia.

La principal variedad implantada es la Arbequina, pero también se encuentran Nevadillo, Frantoio y Changlot Real, además de Misión y Empeltre, que son de doble propósito, tanto para aceite como para aceituna de mesa.

De esta tierra y este esfuerzo surge un aceite de oliva virgen extra de excelencia, que refleja la riqueza del suelo, la luz del sol y la dedicación de quienes lo cuidan.

Tártara con base de emulsión de aceitunas y aceite de oliva

Una salsa perfecta para disfrutar las aceitunas y la untuosidad y el aroma del aceite de oliva patagónico, protagonista de este dip delicioso.

Chef: Liliana Molinas

INGREDIENTES

- 100 g de aceitunas sin carozo
- 200 ml de aceite de olivas
- 1 limón
- Sal y pimienta
- 50 g de pepinillos encurtidos
- 1 morrón rojo
- 50 g de cebolla morada encurtida
- 1 ciboulette

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

- 1 • Triturar las aceitunas sin carozo hasta conseguir una pasta lisa.
- 2 • De a poco, en forma de hilo, agregar el aceite de oliva y emulsionar la preparación.
- 3 • Agregar jugo de medio limón y salpimentar a gusto.
- 4 • Picar los pepinillos encurtidos, el pimienta rojo, la cebolla morada encurtida; incorporar a la mezcla e integrar bien.
- 5 • Decorar con ciboulette por encima antes de servir en tostadas, canastitas o panes sabrosos.

Tip

Usar aceite de oliva virgen extra del año, para asegurar la frescura y todo su potencial aromático y nutritivo.

Servir como acompañamiento de pescados y pastas o como protagonista de picadas.

Carne bovina

Río Negro es la principal provincia productora de carne bovina de la Patagonia y sus campos abastecen a los centros de consumo de Neuquén y Chubut. La producción se desarrolla en entornos áridos y semiáridos, según la zona donde se ubique cada establecimiento. En los campos del norte, la carga es de un animal cada 10 ha, mientras que en el resto de la provincia se mantiene un animal cada 30 ha.

La ganadería se lleva adelante en un contexto casi orgánico, con los animales conviviendo con pastizales naturales durante la etapa de cría, que tiene lugar en campos de gran extensión. La recría y el engorde se realizan en los valles irrigados, y las principales razas son de origen británico, como Hereford y Angus.

El rodeo provincial pasó de 500.000 cabezas en 2001 a unas 700.000 según el último registro de 2024. La faena anual, concentrada en tres frigoríficos que generan alrededor de 550 puestos de trabajo, creció de 100.000 a 180.000 cabezas. Esto representa un incremento del 40 % en stock ganadero y del 80 % en producción de carne.

Una particularidad de la ganadería local son las grandes distancias que recorren los animales entre montes bajos y espinosos para alimentarse. Esta práctica, combinada con la terminación en los valles, da como resultado una carne equilibrada, de calidad natural, algo más magra que la que se obtiene al norte del río Colorado, pero con una terneza capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

Ojo de bife con vegetales asados, emulsión de morrones y chimichurri de tomates secos

Una receta que destaca el corazón ganadero de Río Negro, donde el ojo de bife alcanza su máxima expresión. Criado entre pasturas sustentables y aire patagónico, este corte noble se luce junto a vegetales de estación con mucha personalidad.

Chef: Martín Baquero

INGREDIENTES

Para el ojo de bife

- 1 ojo de bife de 350 g

Para los vegetales asados

- 1 cebolla morada
- 1 zanahoria
- 1 trozo de zapallo cabutia
- 200ml de caldo de verdura
- Semillas de hinojo, a gusto
- Sal y pimienta, a gusto
- Papel aluminio, c/n

Para el chimichurri de tomates secos

- 1 cda. de tomates secos
- 3 cdas. de perejil fresco
- ½ cda. de romero
- Jugo de ½ limón
- Ralladura de 1 limón
- Aceite de oliva extra virgen, c/n
- Sal y pimienta, a gusto

Para la emulsión de morrones

asados

- 1 morrón rojo
- Aceite de oliva extra virgen, c/n
- 2 cebollas moradas
- Sal gruesa, c/n
- 2 cabezas de ajo
- Papel aluminio, c/n
- Pimentón dulce, a gusto
- Comino, a gusto
- Sal y pimienta, a gusto

Porciones: 1

PROCEDIMIENTO

Para el ojo de bife

1 • Reservar el ojo de bife en frío hasta el momento de la cocción. Al momento de servir, sellar en una sartén caliente o grill hasta dorar bien ambos lados, y terminar en horno si se desea un punto de cocción más profundo.

Para los vegetales asados

- 1 • Cortar la cebolla morada, la zanahoria y el zapallo cabutia en trozos regulares para asegurar una cocción uniforme.
- 2 • Sellar los vegetales en una sartén caliente con un poco de aceite.
- 3 • Transferir a una fuente para horno, agregar el caldo de verdura, semillas de hinojo, sal y pimienta.
- 4 • Cubrir con papel aluminio y cocinar en horno precalentado a 180°C durante 7 minutos. Reservar.

Para el chimichurri de tomates secos

- 1 • Hidratar los tomates secos en agua, picar finamente el perejil y el romero.
- 2 • Mezclar en un bol junto con el jugo y la ralladura de limón.
- 3 • Cubrir con aceite de oliva, condimentar con sal y pimienta.
- 4 • Dejar reposar al menos 15 minutos para que se integren los sabores.

Para la emulsión de morrones asados

- 1 • Frotar el morrón con aceite y hornear hasta que la piel esté tostada. Colocar en una bolsa y dejar sudar.
- 2 • Hornear cebollas moradas enteras sobre sal gruesa hasta que estén tiernas.
- 3 • Envolver los ajos en aluminio y hornear hasta que estén asados.
- 4 • Una vez fríos, pelar el morrón, las cebollas y extraer la pulpa del ajo.
- 5 • Procesar todo junto con pimentón, comino, sal, pimienta y aceite de oliva para lograr una emulsión lisa.

Para el armado

Servir el ojo de bife caliente acompañado de los vegetales asados, la emulsión de morrones y el chimichurri de tomates secos.

Tip

Usar carne de animales criados en los valles rionegrinos que ofrecen un sabor y terneza únicos.

ZONA DE VALLES

Los tractores son pequeños y numerosos, porque también son muchas y pequeñas las parcelas: en promedio, cada una tiene 1 ha. En esos cuadrados protegidos por cortinas de álamos se concentra toda la producción frutihortícola. Aún se usan la pala y la azada, para regar y carpir. La red de canales de riego suma 5.000 km entre cauces principales, secundarios, terciarios y cuaternarios. Para dimensionar, la distancia de Ushuaia a La Quiaca es de 4.352 km.

Las ciudades están separadas por pocos kilómetros, porque crecieron como albergue de los miles de trabajadores que, cada jornada, deben ir a desempeñarse en las chacras. Así, en los valles, la densidad poblacional alcanza los 26,1 hab/km², según datos del Censo 2022, mientras que en el resto de la provincia de Río Negro es de apenas 3,5 hab/km².

Aún queda mucha tierra bajo riego por cultivar, y mucha más por incorporar. Por lo tanto, lo que hoy es un presente dinámico puede multiplicarse. Solo en el Alto Valle hay 60.000 ha productivas a las que el agua llega hasta la punta de cada lote y las estimaciones más prudentes vislumbran un futuro con otras 160.000 ha regadas. Cuando ese día llegue, se habrá triplicado aquel primer esfuerzo que hizo el país entero para afrontar los gastos que demandó la construcción del primer gran sistema de riego.

Pero a la tierra hay que trabajarla. “En la chacra hay que agacharse”, dicen los viejos de por acá. Y serán necesarios nuevos brazos, nuevas miradas cargadas de ilusión, para renovar el recuerdo de los ajados rostros de los pioneros. Así marchará Río Negro hacia un futuro pleno de sol, tierra y agua.

Alto Valle

La existencia del Alto Valle de Río Negro como polo productivo y urbano del norte de la Patagonia está ligada de manera indisoluble a la llegada del tren. Una decisión geopolítica del presidente José Félix Uriburu, en tiempos de tensión bélica con Chile, que venía de ganar la Guerra del Pacífico y de ocupar Lima durante casi tres años, entre 1881 y 1883. El objetivo del Estado Nacional era claro: contar con un ferrocarril

y un servicio de telégrafo que permitiera desplazar hasta la frontera un ejército en 48 horas.

De valle arenoso a tierra fértil

Después llegó la transformación. De un valle arenoso surgió tierra fértil, un territorio apto para pasturas y frutales, gracias al esfuerzo de generaciones de agricultores — muchos inmigrantes— que entregaron sus mejores años para cumplir un sueño: dejar atrás la pobreza trabajando su propia tierra.

La naturaleza ofreció dos elementos fundamentales: agua abundante, que había que saber encauzar, y un clima seco y soleado. Esta última característica explica buena parte de la sanidad de la fruta: aquí no se aplican fungicidas porque no hay hongos que ataquen la producción. La amplitud térmica hace el resto: el contraste entre las temperaturas mínimas y máximas de cada día define -ni más ni menos- el color y el sabor de las frutas. Son las mismas condiciones que otros productores, en especial los viticultores, buscan en las terrazas de los Andes.

La tierra escuálida se transformó en un gigantesco almacigo, sobre el que se empezó a aplicar un paquete tecnológico que evolucionó durante décadas. De chacras con 200 frutales a fines de 1920 se pasó a sistemas intensivos con 700 árboles en los años 70, y hoy se alcanzan unas 5.500 plantas por hectárea. Las distancias entre ejemplares también se redujeron: de 5 m entre árbol y árbol con calles de 8 m, a apenas 50 o 60 cm. El salto productivo fue enorme: de las 30.000 a 35.000 kg por hectárea en los años 80, hoy los lotes pueden superar los 80.000 kg.

Esa evolución hizo que los Valles de Río Negro sean mucho más que peras, manzanas y cerezas. La diversificación productiva se orientó, por un lado, a generar pasturas cercanas que proveen a la ganadería intensiva (feedlots), lo que impulsó la expansión de la superficie destinada a alfalfa y maíz. Por otro lado, se consolidó la horticultura, con cultivos anuales y un importante desarrollo bajo cubierta (invernaderos), que garantiza un abastecimiento continuo para los centros urbanos y la Línea Sur (región que une la costa marítima con la cordillera andina a través de la Ruta Nacional 23). A esto se suma la histórica producción de frutos secos, especialmente nueces, a partir de plantaciones tradicionales y nuevas, favorecida por tratarse de un alimento de fácil almacenamiento y con buenos retornos.

La ciencia también permitió cultivar con menos carga de agroquímicos. Hoy el 17% de la fruta en condiciones comerciales que se produce en el Alto Valle es orgánica certificada. De las 12 o 14 aplicaciones de fitosanitarios anuales de antaño se pasó a no más de cuatro, gracias al control de plagas con sistemas más amigables con el ambiente, como la “confusión sexual” para combatir a la carpocapsa, el gusanito que solía aparecer en el corazón de peras y manzanas. El método consiste en colgar pequeñas cajas de cartón en las plantas que liberan feromonas sintéticas que imitan

a las de las hembras; eso desorienta a los machos que quedan atrapados y no logran reproducirse.

Una decisión estratégica

Si bien el Alto Valle contó desde el inicio con el tren —símbolo de modernidad y desarrollo—, hubo un momento en que fue necesario ‘fabricar’ la carga para que, gracias al costo del flete, esta estratégica vía de comunicación resultara rentable.

Al inicio, la empresa inglesa Ferrocarril del Sud dudó del proyecto. Cuando el presidente José Félix Uriburu envió a su Ministro del Interior Amancio Alcorta a negociar con el representante de la firma, el ingeniero Guillermo White, los ingleses ya habían explorado el valle y su diagnóstico fue lapidario: “los campos, en general, son pobres de aguadas y pastos, y la población reducida y esparcida en una gran extensión”. Sin embargo, el 16 de marzo de 1896 se firmó el contrato para ejecutar las obras y fue aprobado por las cámaras de diputados y senadores. Se presentaron los planos y 40 meses después, el 31 de mayo de 1899, una locomotora llegó a la confluencia de los ríos Neuquén y Limay.

En paralelo, en 1888 llegó el padre salesiano Alejandro Stefenelli, que en 1891 ya tenía 6 ha plantadas y demostraba que era posible regar y producir. En 1897 comenzó la construcción del Canal de los Milicos, a pico y pala, bajo la supervisión del sanjuanino Hilarión Fourque: apenas se regaban 1.500 ha. Aquellas experiencias convencieron al Ferrocarril del Sud de crear en 1908 la Compañía de Tierras del Sud. El Estado, por su parte, había contratado al ingeniero César Cipolletti, para realizar el diseño del sistema de riego del Alto Valle. Para financiar y ejecutar las obras se promulgó la Ley de Irrigación (1909) y se firmó un acuerdo con el Gran Ferrocarril del Sud, que aportó poco más del 50% del costo a cambio de bonos de irrigación con un interés anual del 5%. El gobierno recuperaba ese pago mediante el canon de riego, abonado por las primeras cooperativas de productores, según resumió la historiadora Susana Bandieri (CONICET–UNCo).

Así nació el complejo productivo que hoy genera el 85% de la fruta de pepita del país. Un 40% de lo que se produce se exporta —principalmente a Brasil, Rusia, Estados Unidos y la Unión Europea—, un 30% va al mercado interno y el resto se destina a la industria juguera, que produce concentrados para las más famosas bebidas cola del mundo.

En particular, el 90% de la pera que se produce se exporta, en cambio, de la manzana que se produce el 85% queda en el mercado interno y solo el 15% se exporta.

La recompensa

El Alto Valle regala también un espectáculo único: la floración. Entre fines de agosto y septiembre, 60.000 ha se convierten en un jardín inmenso. Almendros, ciruelos, manzanos y perales florecen durante un mes, mientras 100.000 colmenas de

apicultores trashumantes llegan para asegurar la polinización con sus abejas. Solo queda esperar que el clima juegue limpio: que las heladas de primavera sean pocas y breves, y que el calor no traiga granizo. No son raras las tragedias en las que, con todo listo para cosechar al día siguiente —escaleras, tractor con gasoil, cajones repartidos en el lote—, el productor se sienta a tomar unos mates y, de pronto, una manga de piedras arrasa delante de sus ojos con el trabajo de todo un año.

Y sin embargo, tarda en llegar pero al final hay recompensa, como escribió el músico Gustavo Cerati. La primera llega con las cerezas, a fines de octubre: rojas, crujientes, únicas en el mundo. Después, los damascos de diciembre y toda la fruta de carozo (ciruelas, duraznos, pelones). Más tarde las peras, que maduran bajo el sol hasta estallar de jugo, y las manzanas, que se vuelven dulces y perfumadas al abrigo de los sauces.

No se trata de kilos ni de cajas; el Alto Valle produce y exporta dulzura arrancada a la tierra y al sol.

Fruta de Pepita

Si bien a Río Negro se la conoce como “el país de las manzanas”, aquí se produce un poco más de peras. Las primeras llegan a las mesas de todos los argentinos mientras que las segundas —por la alta demanda de los mercados internacionales— brillan en las estadísticas de exportación. Esto se debe a que la provincia concentra el 85% de la producción nacional de frutas de pepita.

Esta tierra aromática y nutritiva, evolucionó a lo largo de un siglo a partir de un desafío inicial: generar una economía que permitiera el asentamiento de poblaciones más allá del río Colorado, la última frontera hacia el sur a fines del siglo XIX. Para cubrir esa necesidad nació la fruticultura en el Alto Valle, y todo fue transformado por la mano del hombre. Cada movimiento de suelo, cada acequia que en silencio enfrentó con su humilde caudal los médanos y los vientos, se logró con pala y sudor.

Gracias a esta historia, Argentina se consolidó como uno de los productores y exportadores de peras más importantes del mundo, ubicándose entre los tres principales proveedores globales y representando entre el 10% y el 15% del comercio internacional de esta fruta.

En el caso de las manzanas, si bien el país mantiene un rol relevante, su participación en el mercado externo es menor, aportando entre el 2% y el 4% de las exportaciones. La variedad más consumida es la Red Delicious, destinada principalmente al mercado interno, donde se comercializa más del 80% de la producción nacional.

La fruticultura es una actividad de mano de obra intensiva, porque durante todo el año, todas las semanas, siempre hay algo que hacer. Podar, juntar los podos, atar las ramas nuevas a los sistemas de soporte, montar guardias nocturnas para proteger los frutos de las heladas, ralear los frutos de menor tamaño para que el sol llegue con

la misma intensidad al resto de la planta, remover la tierra para que facilitar la absorción del agua de riego, realizar los trabajos sanitarios, distribuir los cajones en los cuadros, cosechar, y repasar para que cada planta quede limpia. Todo este esfuerzo, junto con el proceso de industrialización, es una fuente de trabajo para unas 50.000 personas.

Una industria

Una vez culminada la cosecha, comienza el proceso industrial. Tanto peras como manzanas deben ser clasificadas por tamaño, analizadas según su color, colocadas en cajas y envueltas -cada fruto a mano- en un papel especial. Cada día, hasta 14.000 frutas pueden pasar por las manos de un embalador. Luego llega el momento de pensar en su conservación, para garantizar una oferta estable a lo largo del año. Las cámaras de frío han evolucionado de simples heladeras gigantes a complejos tecnológicos de atmósfera “controlada”. Las cajas se depositan en recintos herméticamente cerrados, donde se regulan desde el exterior los distintos gases, sobre todo el oxígeno, que se extrae de manera supervisada. De este modo se busca ralentizar al mínimo el proceso de maduración. Se ha logrado, con los años, que una fruta recogida en febrero, salga al mercado en noviembre como si estuviera recién cosechada.

En las empresas de vanguardia, los robots recolectan las cajas que salen de la línea de empaque y arman los pallets que luego se exportan. Antes de prepararlos, entran en acción las jugadoras centrales de esta industria: las máquinas clasificadoras. Equipadas con lectores láser, capturan miles de imágenes por segundo y son capaces de diferenciar colores y tamaños. Con esa información, se activan los sensores de las cintas transportadoras, dirigiendo cada fruto a la bandeja de empaquetado correspondiente a su calidad. Este es el paso clave para determinar qué cajas se destinarán al mercado interno y cuáles serán enviadas a la exportación.

Estas máquinas pueden procesar y dejar listas para su comercialización entre 750 y 1.000 cajas de 18 kilos por hora, en un proceso conocido como “tamaño electrónico”.

Jugos

Al mismo tiempo, durante este proceso se define el descarte: la fruta que no tiene aptitud comercial —a veces por un pequeño raspón que ha dañado su piel— sale al final de la línea con destino a la industria juguera. Esa porción de la cosecha se convierte luego en sidras o jugos concentrados, de los cuales más del 90% se destina a la exportación. Durante la elaboración de los jugos, se condensan los vapores y se obtiene un producto que parece inasible: El aroma. Se concentra en un jarabe y se exporta para la industria de diferentes bebidas, cosmética y limpieza.

En la provincia de Río Negro existen 4 plantas industriales dedicadas a esta actividad, con sus grandes tanques de acero inoxidable y vapor de agua circulando a alta presión. Filas de camiones se ven en los portones al final de la temporada de cosecha y en conjunto procesan cerca de 300.000 t/año de fruta.

En General Roca se encuentra la planta de Proin, propiedad de Natural Juice. En Mainqué opera Jugos Luga, y en Colonia Juliá y Echarren (Río Colorado), la Cooperativa Río Colorado. En Villa Regina está la empresa Jugos, de capitales locales, la que procesa el mayor volumen.

En esta última planta se trabaja en cuatro turnos, las 24 horas durante la temporada. Allí se muelen hasta 2.000 t/día de fruta. Y, tras una inversión cercana a USD 4 M, incorporaron una planta propia de elaboración y envasado de jugos naturales.

Chacra adentro

Las variedades de peras y manzanas se distinguen por su turgencia, sus matices de sabor y color. Entre las primeras, las más destacadas son William 's, Packham' s Triumph, Beurre D' Anjou, Red Bartlett y Abate Fetel, cada una con su carácter propio. En las segundas, el predominio sigue siendo de la Red Delicious y sus clones (64%), seguida por la Granny Smith (14%), la Royal Gala (12%) y la Cripp's Pink (alrededor del 4%), conformando un abanico diverso que define la identidad de la fruta rionegrina.

El gusto de los consumidores va cambiando, y los productores deben ir adaptándose. Algunos buscan frutos que se puedan llevar sin causar molestias en una mochila cuando se desplazan al trabajo; otros prefieren que no sean tan grandes, por cuestiones de saciedad y costo. Hay variedades más ácidas y otras más dulces. Pero, como los frutales no son cultivos anuales, cada adaptación requiere años y una inversión considerable. Este proceso se denomina "reconversión" y, por lo general, se realiza sobre porciones de la chacra; no se arrancan todos los cultivos. Un árbol frutal tarda alrededor de tres años en comenzar a producir y recién al sexto año alcanza su plena capacidad. Por lo tanto, es un período de merma de ingresos que el productor debe contemplar antes de cada cambio de variedad.

Otro factor que obliga el recambio es el paso del tiempo. Aunque todavía se conservan perales centenarios que continúan produciendo y manzanos de 70 u 80 años que dan frutos, el rendimiento del peral comienza a declinar a partir de los 40 o 45 años, mientras que un manzano mantiene su plena producción durante unos 35 años. Luego, entre otras falencias, se va desvirtuando el fruto y ya no se corresponde de manera fiel al que se espera de esa variedad.

Una dama rosada

La innovación en cuanto a las variedades responde a estudios de mercado en los que se toma en cuenta la opinión de grupos de consumidores, quienes deben ponderar características básicas como el dulzor, el sabor, la crocancia y la jugosidad. Hace unos años, en el mundo de las manzanas se desató una carrera por ofrecer nuevas opciones que permitieran mayor rentabilidad, pero llegó un momento en que la cantidad de productos en las estanterías resultaba también abrumadora para el comprador.

Al Alto Valle llegó esa misma preocupación por ofrecer novedades. Pero, como se ha descrito con precisión en portales especializados, “los productores tienen en la mano una bola de cristal muy turbia cuando buscan reemplazar variedades que han caído en desgracia”.

Fue John Cripps, un horticultor de Australia Occidental, quien desarrolló una de estas variedades, denominada originalmente Cripp’s Pink, y que luego se conoció por su nombre comercial: Pink Lady. Surgió en los años setenta a partir de un cruce controlado entre dos variedades de manzana: la Golden Delicious y la Lady Williams.

Tiene, entre otras, la particularidad que es la que más demora en madurar y por lo tanto alarga la oferta anual de manzanas. Es de piel fina y rosada con algunos tonos verdes. La textura es crujiente y jugosa, de sabor equilibrado entre dulce y ácido. Está protegida legalmente bajo “derechos de hibridación” en Sudáfrica, Nueva Zelanda, Argentina, Estados Unidos, Chile y la Unión Europea. La Agricultural Western Australia posee una licencia exclusiva en cada uno de estos países para su utilización. A los fines de no alterar sus características, se deben observar varios factores que inciden sobre su calidad, como elección del lugar de cultivo, tipo de portainjerto, prácticas culturales, sistema de conducción, densidad de plantación, manejo del agua y de los nutrientes.

De este modo se busca garantizar que cada fruto mantenga inalterables sus características organolépticas (sabor, textura y aroma), además de las características visuales del fruto (color, tamaño y forma).

En el “país de las manzanas”, esta variedad dispone de unas 800 ha, lo cual representa el 5% de toda la superficie dedicada a los manzanos.

Desde cero

En 1910 comenzó la gran obra que dio origen a la fruticultura: la construcción de un dique de 420 m de largo sobre el río Neuquén, con 17 arcos de acero de 20 m de ancho y compuertas mecanizadas. Este dique deriva hacia el canal principal unos 60 m³/s, un caudal superior al de varios ríos famosos. La obra se completó en 1928, aunque para 1916 ya se regaban 3.700 ha en torno a la colonia La Picasa, en la actual ciudad de Cinco Saltos. Había alfalfa y algunas viñas, pero todavía faltaban las peras y las manzanas.

Federico Witkowski es vecino de Cinco Saltos y profesor titular de la cátedra de viticultura en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue. Publicó un libro llamado *La Picasa, 1914 – 2014, Centenario de una promisorio tierra de viñedos, bodegas y vinos* editado en 2004, en el que resume el origen de estos cultivos que permitieron el crecimiento económico de una región y de una provincia. La fruticultura fue denominada “el motor económico” de Río Negro.

En “La Picasa” se asentó una chacra experimental propiedad del Ferrocarril del Sud. El Gerente General, Sir Montague Eddy, fue autorizado por el Directorio del Ferrocarril Sud en Londres a invertir 3.500 libras esterlinas en la adquisición de 24 ha en ese lugar. Corría el año 1918.

Witkowski detalla que la chacra estaba dirigida por agrónomos y personal técnico competente, “a fin de instruir gratuitamente y con criterio científico a los fruticultores, sobre la elección de los árboles frutales con mayor adaptación a las condiciones climáticas de la zona”.

En el año 1924, se hizo cargo de la dirección de la Estación Agronómica el Ingeniero Agrónomo Enrique Rowland Amos, recibido en John Innes Horticultural Institute de la Universidad de Cambridge, Inglaterra, quien había sido contratado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación. A él se le encomendó incrementar la producción frutícola en el Valle del Río Negro para intensificar los fletes del ferrocarril, limitados a comienzos del siglo XX a semilla de alfalfa, pasto enfardado, legumbres, papas y cebollas. Entonces Amos recomendó introducir diversas variedades de manzanas, peras, duraznos, ciruelas, damascos, grosellas y frambuesas. Aprovechó el contacto con un australiano que tenía un vivero en Buenos Aires, y desde allí llegó una colección de 70 variedades de manzanos y 25 variedades de perales.

Estaban los primeros ejemplares, pero había que multiplicarlos, y fue así que crearon un vivero “con el objeto de proveer plantas a los colonos a precios y condiciones de fomento”. Las variedades de manzanos fueron Delicious, Jonathan, Rome Beauty, King David, Stayman Winesap, Yellow Newton Pippin, Glengyle Red y Winter Banana; y las de peras Willam’s Von Chretien, Packham’s Triumph, Passe Crassane, D’Aremberg, Winter Nellis, Beurre D’ Anjou, Flemish Beauty.

Y con las plantas ya en las chacras, era necesario difundir conocimientos sobre su cultivo y las tareas culturales necesarias. Así fue que comenzó a circular la publicación *Sugestiones Oportunas* que contenía “artículos, sugerencias y experiencias sobre poda, conducción y control sanitario de montes frutales”. Junto a ese material didáctico, se organizó un grupo de técnicos que viajaban por toda la región para asesorar a los chacareros.

Como parte de ese proceso embrionario de la fruticultura, en el año 1924 se inauguró un chalet para la administración de la chacra experimental creada años antes. Ese

edificio, es hoy sede del Decanato, Secretaría Académica, Secretaría de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias Agrarias, que depende de la Universidad Nacional del Comahue (UNCo).

Ciencia y esfuerzo, dolores y alegrías. Las peras y las manzanas son paridas cada temporada como una ofrenda al mundo. Para que alguien en algún lugar remoto, de esos que los barcos acercan, se llene de dulzor y placer en cada mordisco. Para que un niño crezca fuerte, y para que un chacarero sienta que vale la pena el intento — que renueva cada año—, de lograr el mejor sabor, el mejor color y el mejor tamaño. Tanto cuidan a sus frutos que hasta les ponen techo, y así avanzan las mallas translúcidas, que son como toldos que protegen estos frutales del granizo y los excesivos rayos del sol.

Las peras y las manzanas son y serán fuente de vida y trabajo, y motivo de celebración anual para homenajear a los que en las madrugadas salen a regar o los que se sumergen en el ambiente denso del monte en verano para cortar, con toda la delicadeza que le permiten sus manos rústicas, cada pedúnculo que aferra el fruto al árbol.

Crumble de peras

Un postre clásico con base crocante, peras caramelizadas y una cubierta dorada y arenosa. Perfecto para acompañar con helado de crema.

Chef: Jeanette Morales

INGREDIENTES

Para la masa

- 150 g de manteca
- 100 g de azúcar
- 1 huevo
- ½ cda. de esencia de vainilla
- ½ cda. de ralladura de limón
- 250 g de harina

Para el relleno

- 5 peras Williams
- 50 g de manteca
- 2 cdas. de azúcar
- Canela, a gusto
- Rhum o licor (opcional)

Para el crumble

- 100 g de manteca fría
- 100 g de azúcar mascabo

- 150 g de harina común

Porciones: 6

PROCEDIMIENTO

Para la masa

- 1 • Batir la manteca a temperatura ambiente con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa.
- 2 • Agregar el huevo, la esencia de vainilla y la ralladura de limón e integrar.
- 3 • Incorporar la harina y unir sin amasar hasta formar una masa. Envolver en film y llevar a la heladera por al menos 30 minutos.
- 4 • Estirar la masa y forrar una tartera desmontable.
- 5 • Blanquear en el horno a 170°C por 15 minutos, sin que tome color. Retirar y dejar enfriar.

Para el relleno

- 1 • Cortar las peras en cubos.
- 2 • En una sartén, derretir la manteca y agregar las peras junto con el azúcar, la canela y un chorrito de rum.
- 3 • Saltear hasta que las peras se vuelvan tiernas. Retirar y dejar enfriar.

Para el crumble

- 1 • Cortar la manteca fría en cubos y procesar con el azúcar y la harina hasta obtener una textura arenosa (se puede hacer frotando los ingredientes con las yemas de los dedos).

Para el armado

- 1 • Distribuir el relleno de peras sobre la base precocida.
- 2 • Cubrir con el crumble de manera pareja.
- 3 • Hornear a 170°C por aproximadamente 30 minutos, hasta que la superficie esté dorada.
- 4 • Dejar entibiar, desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable.
- 5 • Opcional: servir con una bocha de helado de crema americana.

Tips

Las peras Williams ofrecen su sabor dulce y su perfume singular a este postre clásico.

Paleta de cordero a la sidra con manzanas asadas

Esta receta pone en primer plano a la manzana, fruto emblemático de Río Negro, y la lleva a su máxima expresión: fresca, como protagonista de un alioli, y transformada en sidra para realzar el sabor de la carne ovina.

Chef: Gabriela Martínez

INGREDIENTES

Para el cordero

- 1 paleta de cordero
- 6 dientes de ajo
- 1 puerro (parte blanca)
- 1 cebolla de verdeo
- 1 zanahoria
- 1 manzana
- Romero, a gusto
- Manteca c/n
- Sal c/n
- 1 /2 botella de sidra natural

Para el alioli de manzana

- 1 manzana
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva, c/n

Para el cremoso de boniato y las espinacas salteadas

- 2 boniatos
- 100 ml de leche
- 50 g de manteca
- 1 diente de ajo rallado
- Espinacas frescas, c/n
- Unas gotas de aceto balsámico
- Boniatos extra para láminas fritas
- Aceite para freír, c/n

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

Para el cordero

- 1 • Precalentar el horno a 200 °C y mientras tanto, hacer unos cortes a la paleta de cordero.
- 2 • Pelar y cortar los dientes de ajo, el puerro, la cebolla de verdeo y la zanahoria en rodajas.
- 3 • Untar la pieza con manteca y disponer en una bandeja de horno con los vegetales cortados. Sellar hasta dorar por 10 minutos.
- 4 • Bañar con la sidra natural, rectificar la sal , tapar con aluminio y cocinar al horno por tres horas a 150 °C.
- 5 • Una hora antes de terminar la cocción retirar el aluminio y cocinar destapado hasta finalizar la cocción (debe reducir el jugo de cocción).

Para el alioli de manzana

- 1 • Despepitar la manzana y cocinarla al horno a fuego medio hasta que esté tierna.
- 2 • Pelar, mixear junto con un diente de ajo y agregar aceite en forma de hilo hasta emulsionar.

Para el cremoso de boniato y las espinacas salteadas

- 1 • Hervir los boniatos pelados y cortados en la leche con la manteca hasta que estén cocidos; mixear hasta obtener una crema suave.
- 2 • Saltear las espinacas enteras con el agua de lavado en una sartén, vuelta y vuelta, junto con el ajo rallado y unas gotas de aceto balsámico.
- 3 • Cortar los boniatos extra en láminas finas y freír rápidamente en aceite caliente.
- 4 • Servir el cremoso de boniato con las espinacas salteadas, las láminas fritas y el alioli de manzana. Encima, disponer el cordero.

Tip

La manzana aporta acidez y dulzor natural: equilibra la nota grasa y propone un sabor más redondo en el plato final.

Fruta de carozo

En los catálogos de los principales viveros de la provincia suelen figurar 25 variedades de duraznos, 16 de ciruelos y 15 de pelones. Es difícil imaginar que exista tanta diversidad. Por su rendimiento comercial, las dos primeras frutas están representadas por unas 11 variedades cada una. La producción de pelones es la mitad que cualquiera de las otras dos variantes y los damascos son pocos.

Desde Adán y Eva, la fruta —que la iconografía bíblica materializó en una manzana— simboliza la tentación. Pero es posible que los habitantes del paraíso no hayan tenido a mano una fruta de carozo; de haber sido así, otro habría sido el cantar.

A las frutas de carozo también se las cataloga como “nectarinas” o “nectarines”. Y el néctar, para los antiguos griegos y romanos, era “la bebida de los dioses”. La mitología parece poner las cosas en su lugar.

Seguramente fue por su jugosidad y dulzor intenso que quienes las catalogaron al inicio de su cultivo les dieron ese nombre. Las nectarinas, además, son un verdadero festival de color y sabor en las verdulerías de Río Negro, de diciembre a abril o mayo. Por suerte, la tecnología ha permitido que esa oferta se prolongue en el tiempo y, además, que el productor recupere la confianza en esta pulpa jugosa, envuelta en cáscaras multicolores, gracias a nuevos métodos de conservación.

Tecnología y tiempo de cosecha

El aroma de la fruta, en general, se debe a un gas que se libera durante su maduración: el etileno. Al aplicar sobre la cáscara un producto que inhibe la enzima responsable de generar este gas, se frena el proceso de maduración. Gracias a esto, una ciruela cosechada en diciembre o enero puede llegar a las góndolas en agosto como si acabara de salir del campo.

En muchos establecimientos, la fruta de carozo funciona como complemento, y se eligen variedades que no “colisionen” con los picos de actividad de peras y manzanas, que se cosechan a partir de febrero, mientras que duraznos, ciruelas y otros carozos pueden empezar a recolectarse desde los primeros días de diciembre.

Quienes dependen de estas frutas como principal sustento aprovechan las diferentes variedades, cosechando de a dos o tres por mes. De ese modo pueden mantener una oferta interesante de producción hasta abril.

Al ser más largo el proceso de recolección, los productores cuentan con equipos de trabajo específicos, ya que la maduración en planta no es uniforme, incluso dentro de un mismo cuadro. Por eso se realiza un “repaso” una vez completada la mayor parte de la cosecha.

En pelones, el mercado evidencia falencias, pero un factor clave para que no se avance en su cultivo es que un árbol de esta fruta rinde casi un 30% menos de kilos que otro de ciruela o durazno, y el diferencial de precio es mínimo.

A diferencia del monte de peras o manzanas, que entra en plena producción a los 4 o 5 años, el de carozo es más dinámico porque permite comercializar sus frutos a partir del tercer año. Pero, a diferencia de un peral que puede estar 40 años en producción, la vida útil de un duraznero no supera los 20 años.

Variedades, mercados y tendencias

Tanto en duraznos como en ciruelas se puede hacer una primera gran distinción en la producción: por un lado, están los “fresqueros”, orientados al consumo directo; por otro, los “conserveros”, destinados a la industria de conservas, frutas desecadas o jugos.

A los primeros, en las chacras del Alto Valle y por un origen lejano, se los denomina “japoneses”, mientras que los que se industrializan son “europeos”.

En ciruelos, por apetencias del mercado, avanzan las variedades de piel negra como Blue Giant o Black Amber. En duraznos, la tendencia es hacia los de formato chato, que aquí se llaman “japoneses” y en Europa “paraguayos”.

En la provincia de Río Negro se destinan a la producción de durazno, pelón, ciruela y damasco unas 2.100 ha, lo que representa el 7% de la fruta plantada en el Alto Valle.

Abastecido el mercado interno, un buen porcentaje de lo producido se orienta al mercado externo, principalmente a Brasil y Paraguay, aunque se registran envíos a Holanda y España.

Las frutas de carozo deslumbran al costado de la ruta en los puestos de artículos regionales, donde los cajones se apilan debajo de algún sauce que deja caer sus

últimas y finas ramas sobre el agua de las acequias. El mejor entorno, y el más rionegrino, para cuidar estos pequeños tesoros de sabor.

Ensalada de invierno con ciruelas pasas y orejones de durazno

Colorida, sabrosa y nutritiva, esta receta reúne frutas de carozo, nueces y vegetales frescos de las huertas de Río Negro.

Chef: Simón Lochbaum

INGREDIENTES

Para la ensalada

- 2 remolachas
- 2 naranjas
- ½ planta de radicchio
- Hojas de albahaca fresca, a gusto
- 120 g de nueces
- 100 g de ciruelas pasas sin carozo
- 100 g de orejones de durazno
- 50 g de queso azul Patagonzola
- 1 cebolla morada

Para la vinagreta

- 1 cda. de miel
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 4 cdas. de aceto balsámico
- Sal de mar y pimienta, a gusto

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

Para la ensalada

- 1 • Hervir las remolachas en abundante agua hasta que estén cocidas. Enfriar, pelar y cortar en trozos irregulares. Reservar.
- 2 • Pelar una de las naranjas a vivo y cortar en gajos. Reservar.
- 3 • Lavar y secar las hojas de radicchio (quitar las partes más blancas y duras) y las de albahaca.
- 4 • Tostar las nueces en horno precalentado a 165 °C durante 5 minutos (cuidando que no se quemen). Enfriar y reservar.
- 5 • Cortar las ciruelas pasas y los orejones de durazno en cuartos. Cortar la cebolla a la mitad: una mitad en brunoise y la otra en pluma bien fina. Desmenuzar el queso azul. Reservar.

Para la vinagreta

1 • Exprimir el jugo de la otra naranja y mezclar con la miel, el aceite de oliva, aceto balsámico o vinagre de Jerez, sal y pimienta a gusto. Reservar.

Para el armado

1 • Mezclar en un bol las remolachas, los gajos de naranja, las ciruelas, los duraznos, la cebolla en brunoise, la mitad de las nueces partidas con la mano, la mitad del queso desmenuzado y la mitad de la vinagreta.

2 • Mezclar en otro bol las hojas con la cebolla en pluma y el resto de la vinagreta.

3 • Disponer las hojas como base en una fuente o platos individuales. Colocar encima la mezcla de remolachas y terminar con el resto del queso y las nueces picadas más chicas.

Tip

En verano, esta ensalada se puede hacer con ciruelas y duraznos frescos recién cosechados.

Carne porcina

En los últimos años, la ganadería porcina en Río Negro atraviesa un proceso de transformación que combina avances técnicos con nuevos desafíos productivos. Las granjas dedicadas a la cría de cerdos deben cumplir hoy con estrictos parámetros sanitarios: pisos no porosos, antideslizantes y con buen drenaje para facilitar la limpieza, además de plantas de tratamiento de efluentes. También se controlan variables clave como la ventilación, la temperatura y la humedad, en línea con las exigencias actuales de bienestar animal y sanidad.

En esta provincia, y en toda la Patagonia, producir sigue siendo una tarea más trabajosa y costosa que en otras regiones. Durante años, los granos para alimentar a los animales debían comprarse en la zona núcleo pampeana, y los elevados costos de flete dejaban fuera de competencia a muchos productores locales, que además debían afrontar los envíos de cortes ya faenados desde las tradicionales zonas productivas del país.

La ampliación de las áreas bajo riego que se viene registrando en Río Negro también impacta positivamente en esta actividad: hoy, el alimento puede conseguirse a 100 o 150 km de distancia, y ya no a 800 o 1.000, como ocurría antes.

Las estadísticas oficiales elaboradas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) en 2024 reflejan que la cantidad de establecimientos dedicados a la cría de cerdos cayó un 55% desde 2015 en Río Negro, pasando de 1.043 a 488. Sin embargo, en el mismo período, la faena aumentó de 2.276 a 6.700 t anuales, lo que representa un crecimiento del 30%, impulsado por la incorporación de

mayor conocimiento, mejores técnicas de manejo y, en algunos casos, la producción local de los alimentos necesarios para cada granja.

Contra todos los tabúes, la carne de cerdo aporta un 60 % de grasas insaturadas beneficiosas para nuestro organismo, mientras que la carne de vaca tiene un 55% de insaturadas y el cordero un 47 %. Además, tiene mayor cantidad de grasa externa que se puede retirar con facilidad, ya que cerca del 70 % se encuentra debajo de la piel (subcutánea, externa o visible). En cuanto a sus propiedades nutricionales, su carne se ubica entre las rojas (como la de vaca) y las blancas (como la de ave), por lo que a veces se la llama “carne rosa” y, además, es muy sabrosa.

Codillo de cerdo a la sidra, manzanas asadas, puré de papas y nueces tostadas

Al horno, acompañado con sabores suaves y texturas contrastantes, este plato pone en valor la producción porcina de la provincia.

Chef: Juan Solorza

INGREDIENTES

Para el cerdo

- 2 codillos de cerdo
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 tallos de apio
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- ½ l de sidra
- 2 cdas. de miel
- Sal y pimienta, a gusto

Para las guarniciones

- 4 papas
- 100 ml de leche
- 100 g de manteca
- Sal y pimienta, a gusto
- Nuez moscada, a gusto
- 3 manzanas verdes (Granny Smith)
- Aceite de oliva c/n
- Sidra extra
- Tomillo fresco

Porciones: 2

PROCEDIMIENTO

Para el cerdo

- 1 • En una asadera disponer los codillos de cerdo junto con las cebollas, las zanahorias, el apio y el puerro cortados en cubos o trozos de tamaño similar. Agregar los dientes de ajo, la sidra y la miel y salpimentar.
- 2 • Tapar con papel aluminio y llevar a horno bajo (160°C) por aproximadamente 2 horas.
- 3 • Pasado ese tiempo destapar y cocinar a 200°C hasta que se dore la piel.
- 4 • Reservar la carne de cerdo y licuar el jugo de cocción y los vegetales asados para obtener una salsa. Reservar.

Para las guarniciones

- 1 • Hacer un puré tradicional de papas: hervir las papas con cáscara, pelar y pisar. 2 • Condimentar con leche, manteca, sal, pimienta y nuez moscada.
- 3 • Cortar las manzanas verdes con piel en cubos y dorar a la plancha con aceite de oliva. Desglasar con sidra.

Para el armado

- 1 • Disponer el puré de papas, sembrar con la manzana dorada. Encima, colocar los codillos de cerdo y salsear. Decorar con tomillo fresco.

Tip

El codillo de cerdo, cocido lentamente, se vuelve tierno y jugoso, ideal para asar con líquidos como sidra, vino o caldo.

Valle Medio

Las estimaciones realizadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) indican que la mayoría de las tierras susceptibles de ser regadas —para ampliar las fronteras agrícolas de Argentina— están en Río Negro. Y dentro de esta provincia, la mayor parte se concentra en la zona de Valle Medio, que tiene en Choele Choel su principal asentamiento urbano.

En el fondo de la historia se pierde la expedición de Juan Manuel de Rosas en 1833 y el discurso brindado por el presidente Julio A. Roca el 1° de junio de 1899, en una ignota estación ubicada a 60 km al norte de esta ciudad (Fortín Uno), con motivo de la inauguración del ferrocarril hasta Neuquén.

Los primeros registros históricos de este lugar fueron escritos por el conquistador español Basilio Villarino, que salió desde el fuerte de Carmen de Patagones el 28 de septiembre de 1782, con las chalupas San Juan, San José, San Francisco de Asís y Champán. A su regreso de una expedición por el río Limay, el 11 de noviembre del mismo año, comenzó en esta isla la construcción de un fortín.

Pasado y porvenir

Hay un Valle Medio que podría denominarse “histórico”, que abarca desde la localidad de Chimpay (principal polo de producción de cerezas de la Patagonia) hasta Pomona, a la que se arriba luego de cruzar toda la isla de Choele Choel.

Luego viene el Valle Medio “del futuro”, que abarca la margen sur del río Negro desde ese punto hasta la ciudad de General Conesa. Son 144 km que atraviesan Colonia Josefa, con sus 70.000 ha con potencial agrícola, y el valle Negro Muerto, con sus 90.000 ha. Si poner bajo riego 60.000 ha en el Alto Valle significó una auténtica revolución social y económica para la provincia de Río Negro, sumar 160.000 implicará un nuevo proceso de colonización, de sistematización de tierras y de desarrollo de infraestructura básica como líneas eléctricas y caminos. Un enorme paso que, más temprano que tarde, se dará por el corrimiento de la frontera agrícola que se observa en Argentina, donde el avance de cultivos como la soja o el maíz desplaza a la ganadería y la producción forrajera a zonas más marginales.

Y cuanto más cerca se encuentren los alimentos del ganado a criar, es más eficiente el negocio, por lo tanto, ya son varios los proyectos “integrados” que tienen resultados exitosos.

Producción, riego y eficiencia

El otro eslabón de ese proceso es la comercialización, que también tiene una perspectiva alentadora. De los campos de Valle Medio sale buena parte del ganado que abastece a las poblaciones del Alto Valle, y sobre todo a la ciudad de Neuquén y al resto de las urbes que experimentan un explosivo crecimiento demográfico al calor del desarrollo de la formación Vaca Muerta.

Ese proceso de integración entre las áreas bajo riego, que hoy producen sobre todo alfalfa y maíz, y la producción ganadera, ya está en marcha en el Valle Medio, lo cual va fortaleciendo su perfil de proveedor de alimentos en el norte de la Patagonia.

En toda la provincia, según los documentos oficiales, existen 84 establecimientos que se dedican al engorde a corral de ganado bovino. De ese total, 26 se encuentran en el departamento Avellaneda (Choele Choel) y otros 14 en el departamento de General Conesa. De este modo, esta región de la provincia cuenta con el 50% del total de feedlots, lo que constituye la base para desarrollos futuros.

La ventaja de esta región sobre cualquier otra es que aquí quien cultiva no depende de las lluvias, y su negocio queda a salvo de sequías e inundaciones. Acá se puede hacer llover el día indicado y la cantidad necesaria a partir de los sistemas de riego mecanizados que toman agua del río. Agua de calidad y en abundancia, sumada a la heliofanía generosa, lo que implica luz solar con baja interferencia de nubes. El régimen de lluvia es de unos 300mm al año, y tomando en cuenta que un cultivo de

maíz o soja demanda en torno a los 800 mm anuales, los sistemas de riego deben aportar los 500 mm restantes.

Las pruebas sobre el rendimiento de los campos ya fueron realizadas y mensuradas a partir de cultivos de soja, trigo, cebada, maíz y pasturas bajo riego. Los rindes son incluso superiores a los de la región pampeana.

Los pasos siguientes estarán orientados por la sinergia entre el empuje de los privados, que costean sus obras hídricas tranquera adentro, y el sector público, que gestiona los fondos para las inversiones estructurales. Dentro de este complejo o cluster juega un rol vital el puerto de San Antonio Este, que conecta a la región con los mercados del mundo.

Nuevos cultivos y legado histórico

En pasturas, el camino ya tiene un importante trayecto realizado, y salen de la provincia megafardos de pasto por un valor estimado de 10 millones de dólares al año. En nueces se logran las cosechas más australes del mundo, y ya existen más de 1.000 ha, siendo otro de los cultivos que tienen un amplio horizonte de crecimiento. En toda la provincia existen 183 establecimientos dedicados a este fruto, cuya planta demora hasta 7 años en entrar en plena producción.

En los estudios realizados se destaca que “la evaluación financiera de una parcela de 300 ha netas cultivables dedicada a la producción agrícola, según las siguientes proporciones: 33% trigo, 33% maíz y 33% soja, indica que la rentabilidad para el sector privado puede considerarse moderada y similar a la obtenible en la pradera pampeana”.

A la luz de las 160.000 ha que pueden ponerse bajo riego, se empequeñecen las 33.000 ha que tiene la Isla Grande Choele Choel, que brinda sustento a los 45.000 habitantes de la región. Sin embargo, sus parcelas sirvieron para hacer las primeras experiencias con los nuevos cultivos, mientras las plantaciones de tomates, frutas y verduras le brindaron sustento y dinamismo a la economía local.

Atravesar esta región es como viajar al corazón de un almácigo gigante, con parcelas multicolores gracias a la diversidad de cultivos. Los tallos verdes y vigorosos de la cebolla se acomodan en surcos que corren pegados a los invernaderos, parte de la horticultura bajo cubierta.

Aún hay frutos que se desarrollan bajo tierra, como la trufa, que más allá de sus exóticos matices en la cocina, despierta ternura por la manera en que una vez al año ofrece sus frutos: su aroma penetra la tierra y solo perros adiestrados logran marcar la ubicación de cada hongo.

La cebolla, gracias a la disponibilidad de agua para los cultivos, convirtió a la provincia en principal productora del país y en uno de los abastecedores del mercado brasileño.

Mientras tanto, en sus cubículos de madera, esperan las colmenas de los apicultores locales para cumplir su labor esencial: la polinización, que permite la formación de frutos tanto de pepita como de carozo. Esta actividad da lugar a una producción de miel de excelencia que abastece al comercio regional.

En el Valle Medio todo se ha intentado, y todo dio buenos frutos. Por clima y disponibilidad de agua, la región también hizo un gran aporte para que Río Negro fuera, en la década del 60 del siglo pasado, la tercera provincia productora de vinos. Los archivos dan cuenta de que ya en 1889 se había comenzado con la plantación de 12 ha de vides en Colonia Josefa.

Unos 50 años más tarde de aquellos primeros sarmientos plantados al rayo del sol, y según información que surge de la Guía Comercial de los Ferrocarriles Sud, Oeste y Midland del año 1942, en Valle Medio existían 13 bodegas.

Esa primera plantación de viñedos ocurrió en un campo de Marcelino González, quien al mismo tiempo manejaba un campo ganadero. Este productor figuraba en los registros nacionales de criadores de ovejas de raza Merino como propietario de la cabaña “Los Sauces”, según las inscripciones previas al año 1915. Ya convivían la ganadería y la producción bajo riego y se perfilaba en ese entonces un futuro que aún espera asomar en todo su esplendor.

Cereza

Cuando la cereza madura, no hay feriados. Es un sprint de 30 días para cosechar el esfuerzo de todo un año. Y así como llega del monte frutal, vuela: cerca del 80% de la producción se exporta por avión vía el aeropuerto internacional de Ezeiza. La urgencia tiene su razón de ser: el mayor precio se obtiene cuando la fruta “primicia” aterriza en un mercado que lleva meses esperándola en las góndolas. Un rojo intenso —o incluso un rojo oscuro— vale más que uno tenue. Y un fruto de 32 mm de diámetro puede pagarse el doble que uno de 30 mm.

Los distintos actores del sector —productores, técnicos, proveedores y funcionarios— viven una vez al año su propio “Cherry Time”. En los últimos encuentros coincidieron en una premisa clave: es necesario apuntar a una fruta premium para acceder a mercados más exigentes y mantener la competitividad frente al líder mundial del rubro, Chile, que cuenta con más de 70.000 ha plantadas.

En Río Negro existen dos polos productivos: uno en el Valle Medio y otro en el Alto Valle. En los últimos años, la tendencia se orientó hacia variedades de maduración temprana, lo que permite iniciar la cosecha a comienzos de noviembre y estirla hasta la primera o segunda semana de diciembre. La provincia cuenta con unas 500

ha plantadas, que producen alrededor de 2.600 toneladas, equivalentes al 30% de las exportaciones nacionales de cerezas.

No hay en la actividad un establecimiento que trabaje fruta comprada a productores primarios, como sucede en el resto de la fruticultura. Cada proyecto integra todo el proceso: desde la preparación del suelo y la plantación hasta el manejo del frío y el empaque. Máquinas con tecnología digital se encargan de seleccionar cada cereza según su tamaño y color, además de detectar posibles defectos, mediante lectores ópticos capaces de capturar miles de imágenes por segundo.

Alta exigencia

Los compradores valoran el “aspecto fresco”, que se traduce en pedúnculos verdes, piel lisa y color uniforme y brillante, según los informes anuales del INTA. El mercado chino paga, en promedio, unos 5 dólares por kilo.

Firme, crocante y dulce. Esas son las cualidades por las cuales se destaca la cereza que se produce en Río Negro. Y si bien los competidores pueden ofrecer cualidades similares, el clima —con su amplitud térmica, que permite obtener colores más intensos y un dulzor distintivo— hace la diferencia. Las variedades Lapins, Santina, Sweet Heart, Royal Down y Bing, dominan el 75 % de la superficie plantada.

El tamaño ideal para exportar cerezas es el denominado 2J, que corresponde a frutos de entre 28 y 30 mm de diámetro. Con apenas 2 mm más, la siguiente categoría incluye cerezas de 32 mm o más. En el mercado internacional, esa diferencia mínima duplica el precio.

Los embarques se reparten en tercios: uno va a China, otro a Estados Unidos y el restante a Europa —principalmente España y Reino Unido— y a Emiratos Árabes Unidos. China es el gran comprador mundial de esta fruta, porque en aquel país tiene un alto valor simbólico. El packaging llega impreso todo el detalle en chino, y eso se debe a que a principios de febrero comienzan las celebraciones por el Año Nuevo Chino, y es tradición y señal de distinción regalar cajas de cerezas. El color rojo representa la buena suerte, la prosperidad, la felicidad y la vitalidad. Aunque, dada su extensión geográfica, el tono del rojo más apetecible puede variar de una región a otra, detalle que no se escapa a los comercializadores de nuestra fruta.

La clave de la calidad de la producción provincial está en el manejo del monte frutal. Juan Carlos Pujó, ingeniero agrónomo y consultor de empresas dedicadas a esta actividad, lleva 42 años trabajando con cerezas y comparte uno de sus secretos: “La planta es un ser vivo, como un niño, que depende de muchos factores para crecer”.

Por eso, no alcanza con simplemente regarla; todo comienza con la preparación del suelo —respetando la inclinación natural del terreno—, la forma de plantar, el sistema

de conducción (postes y alambres), las dosis anuales de nutrientes y la poda, que debe adaptarse a cada variedad.

Los cuadros parecen santuarios, con altas cortinas de álamos que protegen la plantación de los vientos, y en esa calma van creciendo los frutos de un árbol que tiene ramas muy flexibles. En las viejas chacras, las más atractivas cerezas – esas moradas en lo alto de las copas de las plantas– solían ser una ofrenda que se llevaban las palomas. Una cereza muy oscura es la promesa de más dulzor. No es casualidad que el consultor señale el rojo caoba, o caoba, como el color más buscado.

Más allá de las conclusiones técnicas, solo basta con probar una, dos, tres... ¡Es que cuando se trata de cerezas siempre quedan ganas de más!

Cerezas del Valle Medio rellenas con hongos de pino y queso azul, con langostinos salteados

Las cerezas de Río Negro, reconocidas por su calibre de exportación, se destacan por su dulzura, sabor único y calidad excepcional, reflejo del terroir patagónico que las hace incomparables.

Chef: Juan Carranza

INGREDIENTES

Para los langostinos

- 2 langostinos pelados
- 3 cda. de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 1 cda. de sal
- 1 pizca de pimienta

Para el relleno

- 100 g de cerezas
- ½ cebolla
- Aceite de oliva c/n
- 100 g de queso azul
- 100 g de mix de frutos secos
- 50 g de hongos de pino

Para la lactonesa de espinaca

- 50 g de hojas de espinaca frescas
- 100 ml de leche
- ½ cdita de sal
- ¼ cdita de pimienta negra molida
- 200 ml de aceite de oliva

Para la tierra de frutos secos

- 200 g de frutos secos a elección (avellanas, almendras, nueces, pistachos o mix)

Porciones: 1

PROCEDIMIENTO

Para los langostinos

- 1 • Salpimentar los langostinos y dorarlos en una sartén con aceite de oliva. Retirar y en la misma sartén, cocinar los ajos en láminas a fuego bajo hasta que se doren. Reservar.

Para el relleno

- 1 • Descarojar las cerezas por debajo, mantener el cabito y reservar.
- 2 • Cortar la cebolla en brunoise y saltearla con un chorrito de aceite de oliva hasta que quede bien suave. Mezclar con el queso azul, procesar y agregar los frutos secos y los hongos de pino finamente picados. Reservar en una manga.
- 3 • Rellenar las cerezas con la mezcla y reservar en la heladera hasta emplatar.

Para la lactonesa de espinaca

- 1 • Colocar las espinacas en un recipiente junto con la leche, la sal y la pimienta.
- 2 • Mixear ligeramente hasta integrar.

Pasar la mezcla por un tamiz para obtener una leche con extracto de espinaca, conservando la clorofila.

- 3 • Incorporar el aceite de oliva en forma de hilo mientras se sigue mixeando para emulsionar hasta lograr una mayonesa.

Para la tierra de frutos secos

- 1 • Precalentar el horno a 110–120 °C.
- 2 • Disponer los frutos secos en una bandeja y tostar lentamente hasta que estén bien secos.
- 3 • Procesar hasta obtener una textura de “tierra”, sin llegar a pulverizar completamente, para conservar un leve crocante.

Para el armado

- 1 • Calentar apenas los langostinos en la sartén y colocar sobre ellos los chips de ajo caramelizado, alternando con las cerezas rellenas.
- 2 • Decorar con puntos de lactonesa y espolvorear con tierra de frutos secos.

Tip

Las cerezas de Río Negro tiene calibres grandes de exportación, lo que las vuelve perfectas para rellenar con facilidad.

Cebolla

El dramaturgo hispano-mexicano Manuel Eduardo de Gorostiza popularizó en 1833, en una comedia, una frase que sintetiza el amor incondicional: “Contigo, pan y cebolla”. Con ella, otorgó a esta hortaliza el rol de sustento básico, humilde y económico, pero suficiente para sobrellevar la vida. “Pero al alcance de las manos del pueblo, regada con aceite, espolvoreada con un poco de sal, matás el hambre del jornalero en el duro camino”, escribió en su Oda a la cebolla otro escritor latinoamericano: Pablo Neruda.

Lo cierto es que este cristalino abanico de gajos hace llorar, y también sonreír, cuando cada año las parvas se acumulan en el campo listas para su venta, generando riqueza para un importante porcentaje de las tierras bajo riego que existen en Río Negro. Aquí se han llegado a exportar unas 60.000 t, y esta reina de las hortalizas ya superó en volumen de ventas al exterior a las manzanas, generando dividendos por unos 80 millones de dólares anuales. Como satélites de esta actividad, funcionan al menos 15 establecimientos de acondicionamiento y empaque, y miles de personas son convocadas para la cosecha.

Un salto

Entre los años 2018 y 2024, la superficie plantada en la provincia saltó de 3.300 ha a casi 8.000, a partir de que los productores tuvieron garantizada el agua durante todo el año, lo que permitió aplicar un paquete tecnológico que mejora la calidad del producto.

La cebolla pertenece a la familia de las liliáceas y proviene de una región que abarca Irán y el oeste de Pakistán. De las principales variedades que se encuentran en las verdulerías, la distribución es de un 97% de cebollas amarillas, 2,95% de moradas y 0,5% de blancas.

La distribución territorial, según la superficie destinada a este cultivo, indica que en el Valle Inferior se planta el 38%, en el Valle de Conesa el 22,3%, en el Valle Medio el 33,5%, en Río Colorado el 5,2% y en el Alto Valle el 1,7%.

A golpes de sol y de agua, la cebolla se ha convertido en el segundo cultivo más exportado de la provincia, detrás de la pera, y casi todos los envíos tienen como destino Brasil por vía terrestre.

Fiero competidor es Holanda, donde se cultivan 25.000 ha anuales y resultan competitivos por el menor costo del flete marítimo. Muy por delante, encabezando el podio mundial, está la India, con 1,3 millones de ha.

La cebolla ha sido un importante motor para el desarrollo de las áreas bajo riego. Por ser un cultivo anual, con interesantes flujos de caja en los años buenos, los productores del rubro ofrecían, a cambio del uso de la tierra, emparejar y hacer canales de riego sobre campos de secano que tenían como actividad exclusiva la ganadería.

Además de disponer de agua, el crecimiento de la actividad se vio favorecido por un clima frío y seco, que propicia el desarrollo del bulbo y su conservación en el campo.

Paquete tecnológico

Los registros históricos señalan que el rendimiento promedio es de entre 40 y 50 t/ha usando sistemas tradicionales, como el riego por manto. Pero con riego mecanizado, mediante pivots y goteo, en la misma superficie se duplica la producción y se alcanza un rendimiento medio de entre 90 y 100 t.

El uso de estos sistemas de riego, que permiten dosificar agua y nutrientes, forma parte del paquete tecnológico que posibilita el empleo de semillas híbridas — utilizadas en la mayoría de los establecimientos— y permite un importante salto de calidad en el producto final, con mejores parámetros de tamaño, homogeneidad y sanidad.

Además, al optimizar el uso del agua, se reduce la necesidad de aplicar productos fitosanitarios y fertilizantes, lo que favorece una producción más amigable con el medioambiente.

Y no es cuestión de tirar de los tallos para comer cebolla, sino que del campo a la mesa se da un proceso de “industrialización”, que comienza con el secado superficial de las partes verdes y la eliminación de la humedad externa de los bulbos, tareas que se realizan luego de la cosecha, momento en el que se lleva a cabo el “descolado” de los restos de raíces. El proceso de “curado” se realiza además para cerrar el cuello de los bulbos, evitando la pérdida de agua por deshidratación y reduciendo el riesgo de contaminación.

Empleo

Si por ventura alguien se adentra en un cuadro de cebolla ni bien se termina la cosecha, tendrá la extraña sensación de caminar por una gigante pizzería a cielo abierto, donde se generan cientos de puestos de trabajo a lo largo del año.

Con el avance del cultivo sobre suelos vírgenes, al comienzo en Río Negro había un problema con el tamaño: las cebollas eran demasiado grandes. Con las sucesivas temporadas, esa situación se fue estandarizando, y en los galpones de empaque se encargan del resto de la labor para que salgan al mercado con óptimas condiciones

de calidad. Allí se realiza el cepillado, la selección por tamaño, el calibrado y, finalmente, el embolsado.

Consultores privados estiman que la actividad genera empleo para unas 6.500 personas, lo cual coincide con indicadores de organismos oficiales, que señalan que todo el complejo cebollero del país tiene una demanda de 7.000 trabajadores, representando Río Negro entre el 85 y el 90 % de la cebolla que se exporta a Brasil.

Por calidad, rendimiento y adaptabilidad a las condiciones agrometeorológicas, el 70 % de las variedades elegidas para la producción comercial provienen de programas de mejoramiento genético del INTA.

Si el riego por aspersión y por goteo se aplica en un 10 % de la superficie, y su uso duplica el rendimiento por hectárea, la cebolla tiene mucho camino por recorrer y muchas satisfacciones que brindar a esta provincia, donde el agua, el sol y la tierra se convierten en alimentos que salen al mundo.

Al comprarlas, se debe observar que estén brillantes y cerradas, para evitar bulbos afectados por una oxigenación excesiva. Pero se trata de un fruto noble del cual hay registros de su utilización desde 5.000 años Antes de Cristo. Los romanos estaban convencidos que daban más fuerza a sus soldados, y en Grecia, Dioscórides, detalló sus propiedades en el siglo I a.C., y dejó plasmado que las cebollas machacadas con miel eran aplicadas sobre heridas para una pronta sanación.

Fue sustento del hombre en los momentos más difíciles de la historia y los españoles la plantaron en América apenas dos años después del primer desembarco de Cristóbal Colón.

Marida con casi todo, se la puede usar para tratar la tos, para hacer una pizza o ser parte protagonista del relleno de una empanada. Se la come cruda, cocida o se la guarda en un frasco en conserva. Se la diseca y se la hace escamas. Se la muele para convertirla en polvo.

Tal vez tenga, tan noble y versátil bulbo, todo el derecho del mundo de hacernos llorar luego de entregarse con tanta nobleza.

Ensalada de Liliáceas

Con distintas texturas y tratamientos, esta ensalada pone en valor la calidad de una de las grandes protagonistas de la producción rionegrina: la cebolla, reconocida por su sabor, tamaño y nobleza en la cocina.

Chef: Julieta Caruso

INGREDIENTES

Para los vegetales

- 2 cebollas blancas
- 4 puerros
- 1 cabeza de ajo
- 4 echalotes
- 8 cebollitas mini
- Cebolla de verdeo
- Cebolla morada
- 1 atado de espárragos
- Sal y pimienta, a gusto

Para la vinagreta

- 500 g de manteca
- Sal y pimienta, a gusto
- 150 g de avellanas tostadas
- Jugo de 1 lima

Para la vinagreta

- Ciboulette, a gusto
- Hojas de acederas c/n
- Rúcula c/n

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

Para los vegetales

- 1 • Asar las cebollas blancas con cáscara en un horno a 180°C hasta que estén tiernas. Enfriar a temperatura ambiente. Pelar y cortar en gajos.
- 2 • Blanquear dos de los puerros. Enfriar en agua con hielo. Reservar.
- 3 • Asar los otros dos puerros en la parrilla o a la sartén. Pelar y cortar de 5 cm de largo.
- 4 • Pelar y confitar los dientes de ajo en aceite. Reservar en el aceite.
- 5 • Cocinar las echalotes y las mini cebollitas en agua hirviendo hasta pinchar y que estén tiernas. Pelar y reservar.
- 6 • Cortar la cebolla de verdeo bien fina.
- 7 • Cortar en juliana fina la cebolla morada y colocar en vinagre de manzana.
- 8 • Pelar la base de los espárragos (a menos que sean muy finos). Calentar la sartén, agregar apenas aceite de oliva virgen extra y dorar sin mover demasiado. Condimentar con sal y pimienta.

Para la vinagreta

- 1 • Calentar la manteca hasta obtener una manteca noisette (se vuelve color tostado). Ir quitando la espuma. Reservar.
- 2 • Emulsionar la manteca con la sal, pimienta y el jugo de lima.

3 • Agregar las avellanas tostadas (tostarlas previamente unos 5 minutos en el horno).

Para el armado

1 • Aliñar las hierbas y los vegetales con la vinagreta y las avellanas tostadas. Terminar con tallos largos de ciboulette.

Tip

Cuidar los tiempos de cocción de cada tipo de cebolla para lograr ofrecer diferentes texturas y sabores en el plato.

Hortalizas

La producción hortícola tiene dos grandes ramas: una es la “pesada”, que abarca cebolla, zapallo, zanahoria, papa y ajo, y la de hoja y fruto, que comprende lechuga, acelga, pimiento y tomate, entre otros. Las crucíferas forman una familia aparte, integrada por brócoli, repollo y coliflor.

“El horizonte para el sector es infinito”, afirma uno de los técnicos que asesora a los productores con frecuencia, respaldando su opinión en el crecimiento de la demanda regional al calor de las nuevas inversiones en el sector hidrocarburífero, que generan un importante desplazamiento demográfico, y en la disponibilidad de agua en cantidad y calidad.

El punto de partida está garantizado luego de años de experiencias acumuladas, lo que permitió alcanzar unas 70 ha de cultivos bajo cubierta en toda la provincia, donde avanza el riego por goteo, que regula la humedad y dosifica nutrientes.

Más de la mitad de los 400 invernaderos existentes surgieron como emprendimientos familiares: algunos como modo de subsistencia exclusivo y otros para diversificar alguna otra actividad agropecuaria. Una red de 15 entidades, entre asociaciones y cooperativas, funciona como punto de encuentro con los asesores técnicos de los organismos públicos. En el caso del gobierno de Río Negro, en 2016 se lanzó un plan hortícola a diez años, que fue cumpliendo una de sus premisas, como lograr una tasa de crecimiento del 5% anual.

Los invernaderos permiten “desestacionalizar” la oferta, manteniéndola estable durante todo el año. La comercialización se realiza en mercados y ferias locales, mientras que los de mayor escala llegan a centros de abastecimiento regionales. El 98% del excedente se destina a diversos centros de consumo de Chubut y Santa Cruz. De este modo, la población rionegrina accede durante todo el año a una amplia variedad de productos de chacras cercanas a cada ciudad, como zapallo, pimientos de todo tipo, maíz dulce, acelga y lechuga, a los que se suman ciboulette, rúcula y

zanahoria, entre otros. También hay producción local de aromáticas, con fuerte presencia en redes sociales de los emprendimientos.

El horizonte es amplio para la horticultura, considerando que se logra abastecer al 28% de la demanda local, lo que impulsa un crecimiento sostenido año tras año.

El río Negro sigue siendo, también en este caso, el eje de la actividad, dado que el 39% de los invernaderos se concentran en el Valle Inferior, el 32% en el Alto Valle, el 12% en el Valle Medio, el 8% en el valle de Río Colorado, el 6% en el valle de Conesa y el 3% en la Zona Andina.

Rinde el triple

Ferias, mercados y comercios regionales en rutas turísticas son el escenario donde se lucen tomates rozagantes y pimientos turgentes. Allí también se consiguen otras delicias, como productos envasados y conservas. Protagonista de este “agregado de valor” es la berenjena que, bajo cubierta, triplica su rendimiento, alcanzando hasta 22 kg/m². Tomates y pimientos promedian 30 kg en la misma superficie.

Como resultado de una antigua tradición hortícola, al final de cada temporada aún se conserva el rito familiar en las chacras provinciales de reunirse para “hacer salsa”. Los niños participan en el rutinario giro de la manivela de la trituradora, los jóvenes se encargan de lavar y esterilizar frascos, mientras que los adultos preparan y envasan. Sobre un tablón se acumula el producto de la faena comunitaria y luego se junta leña.

Sobre ladrillos se monta un tanque de 200 l y se colocan todos los frascos y botellas en su interior. Allí se dejan hasta que el agua rompa el hervor, garantizando la conservación y sanidad de los productos. En botellas de boca ancha se acomodan tomates, ramas de albahaca y un poco de cebolla, y en las frías noches de invierno, al destaparlas, por un instante regresan los días soleados de la cosecha. Es posible que el viajero se tope con escabeche de tomates verdes, pasta de berenjenas, zapallo en almíbar o pimientos en conserva. Todo fresco y a mano, salido de la misma tierra ganada a la estepa.

Soufflé de vegetales

Sabroso y colorido, este soufflé resalta la riqueza de la producción hortícola de una región donde el sol, el agua y el trabajo en la tierra dan como resultado verduras frescas y deliciosas.

Chef: Lina Muanna

INGREDIENTES

Para los vegetales

- ½ brócoli

- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 2 berenjenas
- 3 zapallitos verdes
- 1 morrón rojo
- Aceite o rocío vegetal c/n
- Manteca c/n
- 150 g de queso cremoso
- 50 g de queso rallado
- 1 pote de crema de leche
- 5 huevos
- Sal, pimienta y orégano, a gusto

Para el dulce de tomates verdes

- 3 kg de tomates perita verdes
- 1 l de agua
- 2 kg de azúcar
- 3 clavos de olor
- 3 granos de pimienta de Jamaica
- 1 rama de canela
- Ralladura de limón y naranja, a gusto

Porciones: 3 soufflés

PROCEDIMIENTO

Para los soufflés

- 1 • Lavar y cortar todas las verduras en trozos medianos. Colocar en una bandeja para horno con un poco de aceite o rocío vegetal. Cubrir con papel aluminio y hornear a temperatura media (180 °C) hasta que estén al dente, durante aproximadamente 15 a 20 minutos.
- 2 • Enmantecar una fuente apta para horno, de vidrio o cerámica. Distribuir las verduras cocidas en la base, agregar trocitos de queso cremoso y espolvorear con queso rallado.
- 3 • Batir en un bol la crema de leche con los huevos. Condimentar con sal, pimienta y orégano a gusto. Volcar la mezcla sobre las verduras, asegurándose de que las cubra bien.
- 4 • Llevar al horno precalentado a 180 °C y cocinar durante aproximadamente 25 minutos, hasta que el soufflé esté dorado y firme al tacto.
- 5 • Servir caliente y disfrutar.

Para el dulce de tomates verdes

- 1 • Pelar los tomates, retirarles las semillas y cortarlos en trozos grandes.
- 2 • En una olla amplia, preparar un almíbar con el agua y el azúcar. Incorporar el clavo de olor, la pimienta de Jamaica, la canela y las ralladuras de naranja y limón.
- 3 • Hervir

hasta obtener un almíbar flojo, sumar los tomates y continuar la cocción hasta que estén cocidos y con aspecto cristalino. Envasar en frascos esterilizados. 4 • Servir un espejo de dulce en el plato y encima colocar el soufflé de vegetales.

Tip

Cocinar las verduras al dente para que no se deshagan durante la preparación del soufflé.

Trufas

Aunque algunas religiones prohibieron su consumo, las trufas forman parte de la cocina desde las civilizaciones más antiguas. En Egipto ya se conocían, y en Grecia, un poeta aseguraba que este hongo era capaz de “despertar los juegos amorosos”. Luego de caer casi en el olvido durante la Edad Media —cuando la Iglesia las vetó por considerarlas ligadas a rituales paganos—, resurgieron con el Renacimiento. Se utilizan en finas láminas o ralladas, y alcanzaron uno de sus pináculos con un plato mítico: faisán con trufas griego.

Estos hongos singulares pasaron a los banquetes de las cortes europeas y el jurista, y primer crítico gastronómico, Jean Anthelme Brillat-Savarin, en su obra *Fisiología del gusto* (1825), desmintió parte de la superstición popular: “La trufa no es un afrodisíaco, pero... en determinadas ocasiones, hace más tiernas a las mujeres y a los hombres más amables”.

Ochocientos años antes, el imán de Sevilla Ibn Abdun había dictaminado: “No se venderán trufas en torno a la mezquita mayor, por ser un fruto buscado por los libertinos”.

La trufa en suelo rionegrino

A pesar de que su hábitat natural se encuentra en la región del Mediterráneo, y su reproducción requiere condiciones muy específicas, en Río Negro se recolectan trufas desde 2019. Actualmente existen dos emprendimientos en producción: uno en Choele Choel (5 ha) y otro en Mallín Ahogado, cerca de El Bolsón (18 ha), a los que se suman proyectos en Villa Regina y Cipolletti.

El proceso comienza con la micorrización, es decir, la inoculación del hongo en las raíces de robles o avellanos, y recién entre ocho y diez años después, empieza a dar frutos. “Son muchos años de trabajo sin certezas”, sostiene Humberto Castro, productor de Choele Choel.

Pero la espera puede valer la pena. Este “diamante negro de la gastronomía” cotiza en alza porque es escaso, exótico y aporta un aroma y un sabor que ningún otro

ingrediente logra igualar. Su precio ronda los 1.200 euros por kilo y, por su delicadeza, presenta otro desafío: la conservación. Solo se mantiene fresco unos diez días, lo que obliga a recurrir a embarques aéreos para su comercialización.

Tradicionalmente se lo encontraba de forma silvestre en Francia, España e Italia, donde los gobiernos otorgan permisos de recolección. Hace poco más de treinta años comenzó a cultivarse de manera artificial.

El trabajo de los buscadores

El hongo, que crece bajo tierra, puede medir entre 3 y 6 cm y desarrollarse a una profundidad de entre 10 y 30 cm. El ser humano, por sí solo, no podría encontrarlo sin la inestimable asistencia de los animales encargados de detectarlo y desenterrarlo. Al principio se utilizaban cerdos, pero su voracidad los llevaba no solo a hallarlas, sino también a comerlas. Por eso, hoy se trabaja con perros especialmente adiestrados para percibir el aroma de la trufa: marcan el lugar exacto y luego se la extrae manualmente.

Aromático y muy valorado, este hongo suele comercializarse en el mercado interno envasado al vacío. Una vez que llega a las manos de un chef o de un particular que lo encargó por redes sociales, debe envolverse en papel de cocina y conservarse en un recipiente hermético dentro de la heladera. Combina muy bien con risottos, pastas, carnes o puré, y hasta hay quienes ofrecen pizzas aromatizadas con trufas.

Y si la trufa ya es un ingrediente exótico, más sorprendente aún es que haya dado frutos tan lejos de su origen como los montes Pirineos. Pero en Río Negro no faltan ni clima ni agua ni personas dispuestas a desafiar los límites y, contra toda lógica, se aventuran en nuevos cultivos. No por nada se ha logrado dominar la estepa y los valles arenosos, brindando a quienes habitan esta tierra nuevas oportunidades para quedarse, creer y crecer.

Risotto de coliflor, huevo trufado y hongos silvestres

La Patagonia rionegrina, además de ofrecer ejemplares silvestres, en los últimos años ha sumado a su riqueza la producción de trufas. En este risotto, el coliflor sustituye al arroz para lograr una base suave y delicada que potencia el sabor de los hongos, en un plato que festeja lo mejor de la región.

Chef: Pablo Quiven

INGREDIENTES

Para el risotto de coliflor

- 1 cebolla
- Aceite de oliva c/n

- 1 diente de ajo
- 1 coliflor
- 250 ml de caldo de verdura
- 100 ml de crema de leche
- 150 g de manteca
- Queso rallado, a gusto
- Sal y pimienta, a gusto

Para los hongos

- 150 g de hongos variados
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto

Para los huevos trufados

- 4 huevos
- Láminas de trufa, a gusto
- Arvejas frescas, a gusto

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

Para el risotto de coliflor

- 1 • Picar la cebolla en brunoise y rehogar en una sartén amplia con aceite de oliva a fuego medio hasta caramelizar. Agregar el ajo picado y cocinar un minuto más.
- 2 • Rallar la coliflor cruda e incorporar a la sartén. Añadir el caldo de verdura y cocinar de 10 a 12 minutos, hasta que esté tierna.
- 3 • Agregar la crema de leche, la manteca y el queso rallado, mezclando bien para lograr un mantecado cremoso. Rectificar sal y pimienta y mantener caliente.

Para los hongos

- 1 • En una sartén aparte, saltear los hongos en aceite de oliva hasta dorar. Reservar.

Para los huevos trufados

- 1 • Hervir agua en una olla. Romper cada huevo sobre un trozo de film, sumar una lámina de trufa, cerrar formando un paquetito bien sellado y sumergir en el agua hirviendo durante 4 minutos y medio. Retirar y reservar.

Para el armado

- 1 • Para servir, colocar el risotto de coliflor en platos hondos, añadir los hongos salteados y las arvejas frescas. Abrir el paquetito del huevo y colocarlo sobre el risotto; la yema debe quedar semi líquida. Terminar con más láminas de trufa y queso rallado.

Tip

La trufa ofrece un aroma y sabor único, pero este plato se puede hacer con otras especies de hongos.

Miel

Río Negro es un territorio lleno de flores, que en primavera cubren miles de hectáreas de frutales, lo que explica el desarrollo de una actividad apícola dinámica, con un capital aproximado de 50.000 colmenas. A pesar de ello, cada año ingresan a la provincia otras 100.000 colmenas provenientes del norte del río Colorado para cubrir las demandas de polinización de todo el complejo frutícola.

La producción anual de miel alcanza las 1.500 t, de las cuales alrededor del 80% se exporta en tambores de 300 kg. Además, la provincia se destaca por los logros de sus emprendedores en materia genética: dos establecimientos han despachado reinas y acompañantes a España e Italia, demostrando que la apicultura ofrece otras vías para generar divisas. En la cría de abejas reina para exportación sobresalen las razas Buckfast y Carniola, y, además de exportar, las granjas especializadas abastecen al mercado interno.

La miel puede ser clara u oscura, con aromas más suaves o intensos, según las especies botánicas de la flora circundante. Apicultores provinciales se han destacado en concursos con mieles oscuras, muchas de ellas derivadas de flores de árboles de madera dura, como el piquillín. El “origen floral” es determinante para el aroma y el sabor, mientras que su apariencia varía entre diferentes tonalidades de amarillo y ámbar, hasta un ámbar muy oscuro.

Además de la floración frutal, en Río Negro las abejas se nutren de los arbustos del monte austral, donde encuentran alpataco, chañar, piquillín, jarilla y molle, entre otras especies. Y como las zonas bajo riego están a menudo cerca de los campos de meseta, esto les ofrece un abanico aún mayor de alimento durante todo el ciclo productivo.

Y así, entre flores de frutales y arbustos del monte, las abejas recorren un mosaico de aromas y colores que se transforma en miel, un pequeño tesoro dorado que guarda en cada gota la esencia rionegrina.

80 golpes de miel y nueces

Esta torta con tradición celebra la excelencia de las mieles que produce la provincia, reconocidas a nivel mundial.

Chef: Verónica Moreno

INGREDIENTES

Para la masa

- 750 g de harina 000
- 240 ml de leche
- 10 g levadura seca o 50 g levadura fresca
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- 75 g de manteca pomada
- 1 cdita. de esencia de vainilla

Para untar

- 200 g de manteca
- 7 cdas. de miel
- 120 g de nueces peladas

Para almíbar

- 50 g de azúcar
- 50 g de miel
- 50 g de agua
- Ralladura de limón (opcional)

Porciones: 7

PROCEDIMIENTO

Para la masa

- 1 • En un bol hacer una esponja con 50 g de harina, la leche tibia (una taza), la levadura y una cucharada de azúcar. Mezclar y esperar que espume y duplique su volumen.
- 2 • Agregar la harina restante, el azúcar, los huevos, la manteca pomada, la esencia de vainilla y agregar la esponja.
- 3 • Unir primero con cuchara de madera y luego bajar a la mesada y amasar hasta que lograr un bollo suave y homogéneo. Colocar la masa en un bol, dejar reposar tapada hasta que duplique su volumen.
- 4 • Enharinar la mesada y estirar la masa de forma rectangular cuidando que tenga el mismo espesor en todos lados.

Para untar

- 1 • Formar una pasta con la manteca pomada y la miel que quede maleable. Distribuir la mezcla sobre la masa de borde a borde. Luego, espolvorear las nueces por arriba.

Para el armado

- 1 • Enrollar formando un cilindro y cortar rodajas de 5 cm.

En un molde de 25cm de diámetro, previamente enmantecado y enharinado, acomodar las rodajas con el centro mirando hacia arriba. Tapar y dejar reposar hasta que leude la masa. Mientras tanto, precalentar el horno a 180°C. Hornear por 40 minutos.

Para el almíbar

1 • En una cacerola mezclar todos los ingredientes y cocinar el almíbar removiendo con cuidado.

2 • Cuando la torta sale del horno, embeber con el almíbar por encima con un pincel de cocina. Dejar entibiar en el molde antes de servir.

Tip

Dejar la miel a temperatura ambiente antes de hacer el almíbar para que funda más fácil.

Río Colorado

Es y fue frontera. Los campos son distintos a uno u otro lado del cauce del río. Al norte, donde ya es La Pampa, llueve un poco más. El país también era uno al norte y otro diferente al sur del río a fines del siglo XIX. Lejos de grandes centros urbanos, la comunidad local creció con autosuficiencia. Río Colorado está a 307 km de Viedma y a 171 km de Bahía Blanca. Tal vez por eso sea el lugar más pampeano de Río Negro.

Los gringos hacían vinos, frutas y verduras en la colonia. Algunos vascos se hicieron “jagüeleros”, por su habilidad para la pala, y horadaron la tierra a fuerza de sudor y brazos de acero para buscar agua. Otros vascos se dedicaron a la ganadería. Primero criaron ovejas, y con el tiempo, sus descendientes se convirtieron en hábiles criadores de ganado vacuno. Porque aquí no hay praderas ni pasturas que cubran la tierra, sino monte. Y llueve más o menos la mitad que en los buenos campos ganaderos del país.

“El Colorado” también fue una gran plaza ferrocarrilera, donde familias enteras vivían y trabajaban ligadas al tren. En el valle hay unas 6.000 ha bajo riego, de las cuales unas 4.000 ha están en producción.

La obra de los precursores

El agua llega desde la central eléctrica “Salto Andersen”, ubicada a unos 70 km río arriba, y su sistema de riego permite abastecer hasta 16.500 ha, según cálculos de organismos oficiales. A partir de un salto de 7,50 m del río, se derivan cerca de 20 m³ por segundo para mantener vivas las tierras cultivables, que se organizan en siete colonias: San Pedro, El Fortín, Nazar Anchorena, Reig, La Margarita, Juliá y Echarren,

y El Gualicho. Pero son Reig, con 1.250 ha, y Juliá y Echarren, con unas 3.700 ha, las que marcan el dinamismo económico del valle.

La ganadería ha ganado protagonismo, y se intensificó la relación de esta actividad con las áreas bajo riego, porque muchas hectáreas se reconvirtieron para la producción de forrajes, como alfalfa y maíz.

Frutales de pepita (peras y manzanas) y de carozo, predominan en sus chacras, pero al comienzo fueron las pasturas y las viñas. Aquí, el total de la producción se orienta al mercado interno. El productor hace un trabajo más artesanal y su fruta abastece centros urbanos que van desde Bahía Blanca hasta Rosario. Se destaca el cultivo de la fruta de carozo, como durazno, pelones y algo de ciruela, que cada año se vende “en caliente”, esto es, a poco de ser cosechada.

En 1973 sucedió un hito importante para la región: se creó la Cooperativa de Comercialización y Transformación, conocida por su sigla CRC, que luego de un proceso de modernización en sus instalaciones, fue la base para la producción de dos líneas de sidras Premium.

Una de ellas, reconocida internacionalmente, sigue las recetas de las sidras vascas y se destaca por no contener azúcar, gas ni agua añadidos; su gasificación natural proviene únicamente de la fermentación de las manzanas utilizadas. En homenaje a ese origen, recibió el nombre de Txapela, que en euskera significa “boina”. La otra línea es la sidra Juliá y Echarren, también con menos azúcar que las versiones industriales.

Los hacedores del desarrollo

Y tanto homenaje a esos pioneros merece un alto en el relato para recordar a Lorenzo Juliá, célebre como cazador de pumas y conocido como el “indio Benavídez” por su matrimonio con Lorenza Benavídez, descendiente de indígenas quechuas provenientes de Santiago del Estero. Su rol, cuentan los memoriosos, era el de socio capitalista. En cuanto a Juan Echarren, se sabe que era ingeniero en Bahía Blanca y había analizado las posibilidades de riego en Río Colorado. En realidad, ambos habían montado una empresa constructora.

Tras la crecida de 1914, que arrasó el pueblo Buena Parada, primer asentamiento urbano de la comarca, Jorge Burnichón —un ganadero destacado— impulsó la formación de una urbanización en un lugar más alto, junto a las nuevas instalaciones ferroviarias. Primero se conoció como “Pueblo Burnichón” y, poco después, recibió el nombre de Río Colorado.

Burnichón, propietario de campos en la zona, promovió la creación de la Sociedad de Irrigación. El 17 de noviembre de 1919 se aprobaron los estatutos y se acordó financiar la obra de riego: una parte mediante la venta de acciones entre los vecinos

y otra mediante un intercambio de tierras (2.174 ha) a favor de una sociedad constructora.

La compañía de Juliá y Echarren tardó poco más de dos años en concluir la obra, que, según registros fotográficos, se realizó con palas arrastradas por caballos. Una vez terminada la red de canales, se fraccionaron, nivelaron y alambraron las tierras recibidas como parte de pago y comenzó la venta de chacras mediante subasta pública. El 23 de diciembre de 1924 se realizó la primera, en la que se vendieron 700 ha divididas en 12 lotes. Fue el primer paso de la colonia que daría vida a la ciudad.

El proyecto original abarcaba una superficie mayor, pero las disputas por el agua — como ocurre en todo el mundo— generaron numerosas controversias. Ya en 1908, la familia Duhau había adquirido cerca de 7.000 ha, que administraba Candelaria Fourllerc de Duhau. Allí instalaron una bodega y cultivaban semillas de alfalfa. El establecimiento llegó a contar con 300 empleados y se lo conoce popularmente como “El Viñedo”, donde se producían los vinos Lutecia, los primeros de la Patagonia en ser añejados en roble francés.

La familia solicitó al gobierno ampliar el cupo de agua a utilizar, pero algunos vecinos se opusieron. Cuando llegó el momento de construir el primer sistema de riego gravitacional, los Duhau pusieron objeciones para que los canales atravesaran su propiedad. A fines de la década del 30 del siglo pasado, vendieron “El Viñedo” a Alberto Nazar Anchorena, miembro de otra familia aristocrática de la Argentina.

Otro acontecimiento determinó el perfil productivo de este portal de acceso a la provincia de Río Negro. Sucedió en 1863, cuando el gobierno de la provincia de Buenos Aires otorgó al vasco-francés Pedro Luro una concesión de 375.000 ha en las márgenes del río Colorado, destinadas a la ganadería. Así quedó marcado el origen ovejero de la región, que durante años fue cuna de esquiladores.

En transformación

Para fines de 1960 comenzó la mutación de la cría de ovejas a vacas. Hoy la zona es una de las principales proveedoras de ganado en pie para consumo para todo el norte de la Patagonia.

Con nuevos conocimientos disponibles y frente a los efectos del cambio climático, que se manifiestan en una reducción de los registros históricos de lluvia, fue imponiéndose un manejo de los campos basado en criterios “regenerativos” u “holísticos”. Este enfoque busca preservar suelos y pastizales, mejorar la gestión de la carga animal y aumentar la rotación dentro de los establecimientos, permitiendo que el pastizal recupere su ciclo natural y evitando la sobreexplotación de los recursos disponibles.

La vida cotidiana es una mezcla dinámica de ganaderos que rezan al cielo por lluvias, cazadores con el ojo puesto en el jabalí y porfiados productores frutícolas, quienes siguen dando vida a una comarca llena de oportunidades, rica en memoria para las anécdotas y marcada a fuego por el agua que desciende por su río, renovándose cada año allá, en la Cordillera de los Andes.

Vitivinicultura

En Río Negro, la tradición vitivinícola se traduce en vinos argentinos con un carácter definido, marcado por su terroir. Este concepto se resume en un clima seco y de fuertes contrastes de temperatura entre el día y la noche, pocas lluvias, saberes centenarios, cantidad de horas de sol y vientos que alejan todo vestigio de humedad, un elemento que facilita la presencia de hongos en los viñedos.

Una particularidad extra, y determinante de la personalidad de los ejemplares rionegrinos, es lo que los enólogos llaman “vinos de río”, porque todas las plantaciones se encuentran muy próximas al río Negro y bajo la influencia de su microclima. Es por esto que las bodegas resaltan la sanidad natural extraordinaria de las uvas que se recolectan cada año.

Esta categoría se extiende hasta Valle Medio, donde se reproducen las condiciones climáticas y los suelos de origen aluvional. Los registros más antiguos indican que fue aquí donde se enterraron los primeros 12.000 sarmientos (brotes que se maderizan al final del ciclo anual de la vid) en 1889, en un paraje denominado Colonia Josefa. Por la misma época, Francisco Bellocchio y don Atilio Mora sumaron otras 12 ha.

El Malbec –como sucede en todo el país– es la variedad con mayor superficie plantada en la provincia: representa el 26,6% de las ha en producción. Las características únicas del terruño rionegrino le otorgan a sus vinos una personalidad distintiva.

Por su parte, el Merlot –con 14% de ha plantadas– y el Pinot Noir – con 8% de superficie– son las cepas emblemáticas y son protagonistas de grandes etiquetas. También se destacan el Sauvignon Blanc y el Semillón y en menor medida, las bodegas proponen vinos con Trousseau y Riesling.

Existen viejos y nuevos lotes de Cabernet Franc, aunque en los procesos de renovación de variedades que llevan adelante las empresas vitícolas predominan el Pinot Noir y el Merlot, por cómo estas cepas expresan su tipicidad y ofrecen vinos de alta calidad y con identidad rionegrina.

Una tradición bodeguera

El crecimiento fue exponencial, década tras década. Según documentos oficiales de 1968, la superficie total de viñedos alcanzaba las 17.769 ha y en aquel momento existían alrededor de 220 bodegas equipadas con la mejor tecnología disponible en el país. De este modo, Río Negro se consolidó como la tercera provincia productora de Argentina, detrás de Mendoza y San Juan.

Para rastrear detalles de ese apogeo, existe un registro donde quedó asentada la actividad productiva, los servicios básicos y hasta el nombre del comisario de cada pueblo. Estos datos fueron plasmados en las distintas ediciones anuales de la Guía Comercial de los Ferrocarriles Sud, Oeste y Midland, un emprendimiento de la compañía ferroviaria que vendía publicidad en sus páginas.

Ahí aparece, entre otras, la bodega que fundó Natalio Félix Botana, dueño del entonces exitoso diario Crítica, en terrenos adyacentes a la estación Ingeniero Romero, hoy Chichinales. El establecimiento tenía una capacidad de almacenamiento de 100.000 l. Además del casco histórico, contaba con pileta y cancha de pelota paleta.

Con ese punto de partida y el crecimiento explosivo que llegó después, el horizonte para el sector parece infinito, porque al potencial dormido en miles de hectáreas bajo riego se suma la expansión registrada en las últimas décadas hacia lugares más exóticos, dispersos en distintos puntos de la provincia.

De los Andes al mar

Las parcelas ubicadas en los faldeos de la margen sur del río han sido calificadas por consultores internacionales como uno de los terruños más apetecibles del mundo. A esa valoración contribuyen la inclinación natural de las tierras hacia el río, la mayor exposición de los racimos al sol y la cercanía del cauce, que asegura un suministro de agua constante.

Todo esto en medio de cañadones profundos, con mil tonos de ocre que recortan la meseta. Entre monte bajo y espinoso, y pequeños retazos de troncos petrificados, asoman las uvas. Es un valle joven, que se extiende por decenas de kilómetros y del que se pueden esperar grandes logros.

Al influjo de los misterios de este terruño, surgieron cerca de la pequeña localidad de Valle Azul al menos tres emprendimientos que ya cosechan éxitos internacionales. Una de esas bodegas llegó a vender 600 botellas a 1.000 dólares cada una, albergando en su interior un blend cuyo protagonista es el Merlot, complementado con Malbec y Petit Verdot.

Otro terroir se encuentra en el Valle Inferior del río Negro, desde la desembocadura hasta General Conesa – bodegas artesanales - pasando por San Javier, cerca de

Viedma, donde desde 2003 funciona una bodega que explora la influencia marítima en sus etiquetas, al igual que otro emprendimiento a pocos kilómetros de Las Grutas, una de las principales playas de la Patagonia.

En el extremo opuesto, en El Bolsón, se construyen tres fincas y bodegas, confirmando que en Río Negro se producen vinos “de los Andes al mar”.

El nuevo rumbo

En el Alto Valle, a comienzos del siglo XX, la sociedad entre un veterano profesor y un joven ingeniero de las primeras promociones de la Universidad de Buenos Aires dio origen en General Roca al primero de una serie de establecimientos que consolidaron al vino como industria.

En esa época surgieron los grandes galpones y las piletas, y se expandieron la viña y el parral, como ocurrió en Allen —con los cultivos de Patricio Piñeiro Sorondo para su línea Barón de Río Negro— o en la más pampeana Río Colorado, donde se hizo famoso “El Viñedo”, la estancia familiar de Urbano Duhau. Él mismo aterrizó el primer avión que llegó al poblado para asistir, junto a su hijo, a la Fiesta de la Vendimia de 1922.

Según detalla un libro histórico de la familia fundadora de la bodega Humberto Canale, durante su segunda presidencia, Julio Argentino Roca consultó al ingeniero Luis Huergo sobre las posibilidades de la Patagonia para impulsar un desarrollo económico e industrial. Huergo ya había participado en estudios sobre la navegabilidad del río Negro. Egresó el 6 de junio de 1870 como ingeniero civil y fue el primer profesional de su especialidad en el país, motivo por el cual cada año se celebra el Día de la Ingeniería Argentina.

Ante la inquietud del presidente, Huergo llevó a un grupo de alumnos al Alto Valle para analizar su potencial productivo. En 1909, Huergo, de 70 años, y su alumno Humberto Canale, de 33, se asociaron para comprar 150 ha a 8 km de General Roca, donde construyeron la bodega. En 1930, la propiedad pasó a estar 100 % en manos de la familia Canale. Desde entonces, el establecimiento abrió mercados y realizó las primeras exportaciones. El Financial Times de Londres, previo a los festejos del nuevo milenio en 1999, recomendó a sus lectores elegir una botella de esta bodega rionegrina si buscaban un vino “no europeo”.

Melodía final

Sobre viejos viñedos surgieron nuevas bodegas. Con sus radares en alerta, inversores exploraron chacras tras chacras y dieron con cuadros plantados en los años 1930 y 1940. Así nacieron reconocidas bodegas como Miras o Chacra, al norte de Mainqué.

En verano, las tardes alcanzan los 40 °C, y todo ese sol madura los frutos. El viento, casi siempre del oeste, barre el ambiente y mantiene la humedad necesaria en el suelo. Cuando llega febrero, los racimos ya están casi listos. Para alcanzar calidad de exportación, los enólogos se adentran entre las ramas y prueban las uvas, ya que no todas maduran al mismo ritmo. A veces seleccionan dos filas y media, otras tres, y solo eso se cosecha. Pasados unos días, el enólogo vuelve a inspeccionar el cuadro. Así nacen producciones uniformes, donde cada racimo acumuló la cantidad justa de azúcar y acidez. No buscan millones de litros, sino una melodía afinada: notas precisas que impactan en el paladar y dejan su huella en la memoria del placer.

Está dicho, Río Negro ofrece confianza y garantía de un momento placentero a la hora del descorche. Aquí sabemos ser campeones del mundo. Una bodega de Mainqué, en el centro del Alto Valle, obtuvo el premio al “mejor vino del mundo” en 2020 por su Pinot Noir cosecha 2018, según el crítico estadounidense James Suckling en su ranking Top 100 Wines of 2020.

Otro indicador irrefutable sobre la calidad de los vinos de la provincia es el precio FOB (Free On Board) al exportar. Mientras el precio promedio de los vinos argentinos se ubica en torno a 4,20 dólares, cada uno de los 340.000 litros que exporta Río Negro recibe un precio promedio de 12 dólares.

En estas latitudes, el pasado, el presente y el futuro del vino se entrelazan en cada racimo. Desde los primeros sarmientos plantados en el siglo XIX hasta los galardones internacionales de hoy, la provincia ha logrado consolidar una vitivinicultura con carácter propio, capaz de competir en cualquier mesa del mundo.

Aquí, cada botella es testimonio de un terroir único, de manos expertas y de un clima que imprime identidad. Y mientras las nuevas generaciones de enólogos siguen explorando horizontes y sabores, queda claro que Río Negro no solo produce vinos: cultiva memorias, placer y orgullo argentino en cada cosecha.

Queso Halloumi y uvas a la plancha, mix de hojas verdes y chips de jamón crudo con reducción de Pinot Noir y miel

Esta tierra de tradiciones y cultura vitivinícola inspira esta receta con su emblemático Pinot Noir y uvas frescas.

Chef: Juan Solorza

INGREDIENTES

Para el queso halloumi

- 8 uvas
- 50 g de jamón crudo
- 50 ml de aceite de oliva

- 150 g de queso Halloumi
- 50 g de harina de vino
- 100 g de hojas verdes (rúcula, lechuga, hojas de remolacha)
- 50 g de nueces

Para la vinagreta

- 1 copa de Pinot Noir
- 2 cdas. de miel

Porciones: 1

PROCEDIMIENTO

Para el queso halloumi

- 1 • Hacer una cruz en la base de cada uva con un cuchillo. Sumergir en agua hirviendo durante 25 segundos. Colar y enfriar en agua con hielo para evitar la cocción y facilitar el pelado. Cortar las uvas a la mitad, retirar las semillas y reservar.
- 2 • Colocar las fetas de jamón crudo en un plato sobre papel absorbente. Llevar al microondas durante 2 minutos para secar y lograr que queden crocantes. Reservar.
- 3 • Calentar unas gotas de aceite de oliva en la plancha o una sartén.
- 4 • Rebozar el queso Halloumi en la harina de vino y dorar por ambos lados. En la misma sartén dorar las uvas por la cara plana. Reservar

Para la vinagreta

- 1 • En una ollita a fuego bajo, reducir el vino Pinot Noir y la miel hasta alcanzar la mitad del volumen.

Para el armado

- 1 • Colocar el queso dorado en el plato. Agregar el mix de hojas verdes. Disponer algunos chips de jamón crudo y las uvas asadas. Condimentar con la vinagreta, mezclando la reducción de vino y miel con aceite de oliva.
- 2 • Tostar las nueces en el horno a 180°C (temperatura media) por 2 o 3 minutos y decorar el plato.

Tip

Cocinar a fuego bajo la reducción de vino y miel para concentrar los sabores y evaporar el alcohol.

REGIÓN SUR

Cuando se llega a la estepa rionegrina por el este, antes de tomar la Ruta Nacional N° 23, hay que sortear un paso a nivel. En ese punto se puede observar la inmensidad del paisaje, y ver cómo reverbera al sol el plateado estilete de los rieles, cuña civilizatoria en la región más vasta de la provincia.

La sola existencia de estos rieles se ha convertido en una referencia geográfica, porque a esa sucesión de pueblos que crecieron a los flancos de las vías del tren se la denomina aquí “Línea Sur Rionegrina”. De todos modos, la meseta parece no inmutarse ante los detalles del paisaje: los guanacos siguen saltando los alambrados y cruzando orondos sobre el asfalto, los zorros husmean desde los cerros las majadas cercanas, y el viento seca todo a su paso y sacude el monte.

A poco de andar, el viajero puede preguntarse qué hace ese hombre solo sobre una loma, cuidando un piño de chivos. Entre otras cosas, hace Patria. Porque en la Patagonia, aunque allí se encuentra apenas el 4% de todos los productores del país, en sus manos —hombres y mujeres que pasan meses enteros sin “bajar” al pueblo— está depositado un tercio del territorio nacional.

Emoción profunda

Jorge Luis Borges sugirió en un magistral cuento (Los dos reyes y los dos laberintos), que el desierto es el laberinto perfecto. Y en uno de sus debates sobre las descripciones literarias de la llanura pampeana —a las que consideraba exageradas en muchos casos— recaló en un fragmento del Diario del viaje de un naturalista, de Charles Darwin.

“¿Por qué entonces- y el caso no me ha sucedido sólo a mí- estos áridos desiertos se han posesionado de tal modo de mi mente? ¿Por qué no producen igual impresión las pampas, que son más fértiles, más verdes y más útiles al hombre? “, se preguntaba el famoso naturalista.

Luego ensayó algunas definiciones sobre las sensaciones que los patagónicos hemos experimentado más de una vez: “Apenas puedo analizar estos sentimientos —dice Darwin-, pero ello ha de ser debido en parte a la libertad dada a la imaginación. Las llanuras de la Patagonia son ilimitadas, apenas accesibles y, por lo tanto, desconocidas; dan la sensación de haber sido así por muchos siglos y no se vislumbra un límite a su duración en el futuro. Si, como suponían los antiguos, la tierra chata estaba rodeada por una extensión de agua infranqueable, o por desiertos calientes hasta ser intolerables, ¿quién no miraría con emoción profunda, aunque indefinida, hacia estos confines del saber humano?”.

Bendición blanca

Y por esos confines, de horizontes ondulados y silencio, van los crianceros cada día. Algunos vivieron en casas de piedra, pero la modernidad trajo los paneles solares, que permitieron un salto en la calidad de vida. Cuando se acortan los días, llega la nieve con su amenazante vuelo invernal, que aquí, más que un infortunio, es una bendición: es agua que escurre lento, que entra mejor en los suelos y que dará pastos frescos en primavera para los corderos.

El 80% de los crianceros no tiene más de 500 animales. Unos 2.200, según los registros oficiales, forman parte de la categoría “economía de subsistencia”. Un 10% (otros 220) tienen entre 5.000 y 10.000 cabezas, y no hay más de tres o cuatro establecimientos que superan las 10.000 cabezas.

Pasa que no toda la meseta es igual. Desde la mitad de la provincia hacia el mar es monte austral, hay pocas pasturas. Y poca lluvia. Y mucho viento. Pero quienes allí viven, ocupando un territorio, reafirman la identidad de un lugar que mucho debe a los originarios habitantes de estas tierras.

Con fluctuaciones, según las condiciones climáticas, el rodeo ovino de Río Negro suma un millón de cabezas, y el caprino otros 100.000 ejemplares.

A medida que se avanza hacia el oeste, a mitad de camino hacia la cordillera, el paisaje va cambiando. Aparecen montañas y el pasto es más turgente. En medio de esas quebradas, existen mallines (pequeños oasis donde el agua mana desde abajo) y algunos ríos que son aprovechados con pequeños embalses para regar algo de campo.

Eso ocurre en Valcheta, con 1.100 ha, y en Río Chico (la otra punta), donde una veintena de productores cultivan unas 180. La mayoría destina las pasturas a la alimentación de su ganado.

Al compás de las locomotoras

Ya desde comienzos del siglo XX, el Estado nacional se planteó la necesidad, ante el potencial de los campos de la cordillera para sostener al ganado ovino, de evacuar esa producción hacia los centros de comercialización. Las vías, que corren en paralelo a la Ruta Nacional N° 23 durante buena parte del trayecto, llegaron a la ciudad de Ingeniero Jacobacci —nodo de comunicaciones de toda la región— en 1916.

El nombre de la ciudad rinde homenaje al hombre que diseñó toda la red ferroviaria y dirigió la ejecución de las obras: Guido Jacobacci, un ingeniero italiano contratado por el gobierno argentino en 1908. Se instaló en la portuaria San Antonio Oeste, y su original casa de madera aún se conserva transformada en museo.

En 1909 se construyeron, de manera presurosa, 110 km de vías hasta Valcheta. Es que desde un arroyo cercano se cargaban los vagones cisterna para llevar agua dulce al puerto.

En 1921 se resolvió la construcción de una vía de 0,75 m de ancho —más económica— para unir Esquel con la capital del país. Ese tramo, de 402 km y 640 curvas, fue inaugurado recién el 25 de mayo de 1945. Durante cinco años estuvo

dedicado exclusivamente al transporte de cargas, sobre todo de lanas, cueros y otros productos agrícolas.

En 1950 se habilitó el servicio de pasajeros, con vagones de madera equipados con estufas a leña, donde el pasaje podía calentar agua o preparar alguna comida ligera. Si el viajero así lo requería, en Jacobacci podía hacer trasbordo al ferrocarril de 1 m de trocha y, 1.553 km más tarde, arribaba a Buenos Aires tras una travesía, sin contratiempos, de unas 24 horas.

El “Viejo Expreso Patagónico”, o “La Trochita” fue declarado Monumento Histórico Nacional en febrero de 1999 y actualmente ofrece recorridos turísticos que parten desde Jacobacci.

Existen en la Región Sur, tal vez por las distancias entre un pueblo y otro, y un poco como autodefensa, fuertes lazos comunitarios. Expresión de ese rasgo es el surgimiento de las cooperativas que formaron los crianceros para evitar a los intermediarios, que no siempre pagaban precios justos por el fruto de su esfuerzo. Es habitual que nueve o diez de estas entidades —que integran, además, comunidades mapuches— se unan para realizar la venta de la producción de sus asociados.

Emplean un proceso formal que incluye llamados a licitación, a los cuales se presentan las empresas exportadoras. Las cooperativas, además, sirven para acercar hasta el mismo campo los enseres necesarios para subsistir hasta la próxima zafra. El mismo sistema se emplea para recolectar, a fin de año, los corderos: de manera comunitaria afrontan el proceso de faena y comercialización en ciudades como Bariloche, Neuquén y las del Alto Valle.

Cordero y tortas fritas

En los campos más ignotos, se realiza el ritual de la esquila, o la juntada de animales para los baños contra la sarna. Y mientras los baqueanos parten al alba, en la casa queda —a un costado del fogón— la cruz de acero donde se asa alguna borrega, o un cordero en el mejor de los casos. Las mujeres tienen listas las “tortafritas”, y al final de la jornada, todos comparten esa perfecta síntesis de la estepa, que es cordero asado entre torta frita abiertas por la mitad.

Se cuentan mil anécdotas. De tiempos idos y de ahora. De las veces que salen al campo y se desorientan en la inmensidad. Pero vuelven gracias a la ayuda de los perros, o porque los salen a buscar, y se van encontrando a gritos y silbidos. Afuera, atados, están los caballos de la estepa, con las callosidades de sus patas endurecidas de tanto trajinar entre las piedras.

Entonces vale repetirse la pregunta del ilustre naturalista: “¿quién no miraría con emoción profunda, aunque indefinida, hacia estos confines del saber humano?”

Somuncurá

Al sur de la Ruta Nacional N° 23 y al oeste de la Ruta Nacional N° 3 existe un “altiplano basáltico” que ocupa el 8% del territorio provincial, llamado Meseta de Somuncurá, o “Piedra que habla”, en idioma tehuelche. Los expertos recomiendan adentrarse en sus laberínticos rincones —por donde pasa el viento y parece hablar— en vehículos todo terreno y con acompañamiento de guías.

Lugar de rituales de los pueblos originarios, el perito Francisco P. Moreno relató, luego de un viaje a Río Negro, que “tienen varias leyendas y supersticiones, entre ellas la del Elengassen, animal con cáscara, parecido, según sus descripciones, al Glyptodón, una de cuyas cuevas visité, y que, según ellos, roba mujeres. Dicen que no era un animal de esa especie, sino un hombre de elevada estatura que gritaba muy fuerte”.

Hay un pueblo, llamado El Caín, que se ubica en el centro de esta geografía poco amigable con el hombre. Cerca, está “Yamnago”, un territorio de caza de guanaco. “Se encuentra al borde de una laguna salada, fertilizada por un manantial dulce”, relató el explorador. Por lo tanto “todos los guanacos de los alrededores llegan a él y cuando el día es caluroso una fila continua de esos animales se dirige hacia la fuente”. Ese era el lugar de abastecimiento de carne de los pueblos originarios, que llegaban sobre fines de la primavera para cazar los “chulengos”, o guanacos jóvenes.

Uno de los accesos a Somuncurá, es un camino que bordea el arroyo Valcheta, un recorrido que se interna en un microclima diferente por su vegetación. Allí habitan algunas especies únicas, como la “mojarra desnuda”.

Todos los afloramientos rocosos tienen origen volcánico, de color rojizo, lo que permite contemplar paisajes increíbles, recortados por paredes verticales o cerros ondulados, interrumpidos por algunas quebradas.

El cerro Corona es el más alto de esta formación, llegando a los 1.900 msnm. También se lo denomina como Peñón de los Cóndores. Allí el visitante puede toparse con un “pilquín”, un roedor parecido a la chinchilla, que salta de piedra en piedra y que es endémico de este lugar. Debe soportar una gran amplitud térmica, con veranos con hasta 42°C y los -20°C que se registran en invierno. Fuertes contrastes, para agigantar los misterios de este macizo de 1.600.000 ha que fue declarado —por decreto provincial— como reserva natural en 1986.

Otro de los accesos a la meseta, es la ciudad de Los Menucos, que entre sus actividades económicas, cuenta con canteras de pórfidos y piedra laja que se usan para ornamentación. Cada año, se realiza una fiesta nacional para conmemorar la vida de los “lajeros”.

“Esos hombres parecieran hechos a la medida del paisaje y la quietud que los rodea. Da la impresión que a la larga el lugar los ha ido absorbiendo y no pueden escapar del mismo”, describió Jorge Castañeda, un escritor de Río Negro, poeta y cronista de Valcheta sobre los habitantes de la estepa.

Es famoso uno de sus artículos que recopila mitos y leyendas que pasaron de boca en boca, y dan cuenta de luces, de encuentros con la “salamanca”, y de pactos con el “maléfico”. Por ejemplo, recopiló la historia que tiene como protagonista a Bernabé Lucero, que en el Bajo del Gualicho, hizo un pacto con el diablo y aprendió a tocar la guitarra.

Pero al final no deja de ser un desierto más alto, más extremo y de suelos más duros, donde a pesar de un escalofriante viento que habla, hay crianceros que siguen aferrados al borde rocoso de Somuncurá. Ellos son los dueños de todas las estrellas, de los amaneceres límpidos que hay a esas alturas, y sabios que saben por dónde guiar a sus arreos para llegar al mejor pasto. Por eso, cada producto que sale de este ignorado rincón, debe tomarse como una ofrenda.

Carne ovina

La ciencia se encargó de desmitificar varias creencias en torno a la carne ovina, especialmente las relacionadas con su carga de grasa y sus supuestos efectos negativos sobre la salud. En realidad, ocurre lo contrario: se trata de carnes magras, provenientes de animales criados en ambientes pastoriles únicos por sus condiciones ecológicas.

Pero el cordero no es solo carne: el concepto de “cordero patagónico” se completa en manos de quienes lo transforman en un plato, dorado y sabroso.

Puede prepararse a la olla, al horno, a la parrilla o al asador. En estas dos últimas variantes entra en juego otro elemento clave: la leña. La cruz de hierro, el calor del fuego y un ramo de romero para esparcir salmuera. Hay quienes prefieren este método en lugar del salado tradicional. De esa paleta de ingredientes, interpretada por cada cocinero, surgen las distintas versiones de esta preparación clásica.

El cordero, además, es una excusa perfecta para la más ancestral de las tradiciones argentinas: el asado. Y asado al asador ya juega en otra liga. Es un proceso que requiere de paciencia, al menos tres horas, donde la cruz se inclina sobre una pila de leña encendida. El ángulo se define según el cono de llama que se forma con la leña, generalmente acomodada dentro de un aro de acero. En el suelo y un poco al reparo, se realiza la faena.

También están quienes tienen fogones altos —aun los puestos más humildes suelen contar con uno—, donde el asado al asador se vuelve indoor, a salvo de ráfagas de viento y del calor agobiante de los veranos.

La mirada científica

La parición de los corderos comienza en primavera, y su comercialización coincide con celebraciones familiares, como el Día de la Madre o las festividades de fin de año. En la Argentina, el consumo per cápita es bajo —apenas supera 1 kg por persona al año—, aunque en la Patagonia esa cifra se eleva a unos 15 kg por habitante, debido a su disponibilidad y a un precio algo menor que el de la carne vacuna.

“El aporte de factores de riesgo, como colesterol o grasas totales y saturadas, es muy bajo y permite su inclusión en una dieta nutricionalmente balanceada”, sintetiza Pilar Teresa García, doctora en química e investigadora del Instituto de Tecnología de Alimentos del INTA Castelar, en su trabajo *Características de la Carne del Cordero Patagónico*.

Las conclusiones forman parte de un estudio realizado por el INTA, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación y las Comisiones Patagónicas sobre carne ovina. Durante tres años se analizaron 200 corderos de distintas áreas de la Patagonia, seleccionadas por su volumen de producción.

García, titular de la cátedra de Producción de Carne en la Universidad Nacional de Lomas de Zamora, investigadora emérita del INTA y presidenta del Foro de la Alimentación, Nutrición y Salud (FANUS), detalla en la investigación que la carne ovina es magra, “con importantes aportes de ácidos grasos omega 3, una relación omega 6/omega 3 óptima y enriquecida con compuestos antioxidantes y anticancerígenos como beta-caroteno, vitamina E y CLA”.

En cuanto a las características organolépticas, destaca que “la ternura y jugosidad, así como los sabores y aromas asociados a las diferentes pasturas, hacen de la carne del cordero patagónico una verdadera especialidad”.

Lo mejor —para corroborar lo que dicen las evaluaciones científicas— es probarlo. Y si es en rueda de amigos, mejor todavía. Aunque no es una práctica cotidiana, incluso en la estepa, armar un fuego y poner un cordero al asador; siempre se asocia a un acontecimiento especial.

Lo que sí es más frecuente es su consumo al horno, acompañado de algunas verduras, y preparado a partir de piezas de animales más grandes, como borregos de unos 20 a 25 kg, o capones que pueden alcanzar los 40 kg.

De sutilezas y terroir

Para quienes no tienen el ojo entrenado, los investigadores distinguen tres tipos de cordero: ultraliviano, de hasta 7 kg; liviano, de hasta 13 kg; y pesado, a partir de los

13 kg. Quienes sí tienen experiencia aseguran que un buen cordero no debe superar los 13 kg.

El estudio citado indica que los valores de grasa intramuscular son notablemente bajos, con un promedio de 2,3 g cada 100 g de carne. Contra toda sospecha, el colesterol se mantiene en torno a los 51,5 mg cada 100 g, cifras consideradas “similares a las presentes en otras carnes”.

La variedad de pasturas abre un abanico sutil de aromas y sabores en la carne de cordero, y ese es otro de sus rasgos distintivos, el que le da carácter a este manjar de la meseta. Un animal criado cerca de la costa no sabe igual que otro alimentado en la precordillera: es cuestión de andar, de vivir un poco y descubrir qué hay detrás de esa hilera de álamos erguidos que resisten el viento, o al final de alguna rinconada delimitada por los cerros.

Allí, seguramente, habrá corrales y criollos rionegrinos dispuestos a tender la mano y agasajar al viajero. Es tiempo. También es vida.

Cordero relleno con vegetales asados

Una carne tierna, rellena de queso y vegetales, cocida lentamente hasta alcanzar su punto justo. Se acompaña con una guarnición de verduras asadas que suman sabor y textura.

Chef: Daiana Chaina

INGREDIENTES

Para el cordero

- 1 costillar de cordero
- 200 g de tomate
- 1 morrón rojo
- 1 lata de arvejas
- 3 cebollas de verdeo
- 200 g de queso fresco
- Especias (orégano, tomillo, romero, ají molido), a gusto
- Perejil, a gusto
- Sal y pimienta
- Caldo de vegetales c/n

Para la guarnición

- 500 g de papas
- 1 pimienta tricolor

- 1 zanahoria
- 2 cebollas
- ½ zapallo
- Sal y pimienta, a gusto
- Dientes de ajo, a gusto
- Aceite de oliva virgen extra c/n

Porciones: 20

PROCEDIMIENTO

Para el cordero

- 1 • Deshuesar el costillar de cordero. Reservar.
- 2 • Cortar el tomate y el morrón en cubos pequeños. Mezclar las arvejas con el verdeo picado, el queso en cubos, el perejil, sal y pimienta y las especias elegidas.
- 3 • Rellenar el cordero con esta mezcla, enrollar y bridar con hilo de cocina para mantener la forma.
- 4 • Envolver en papel aluminio y colocar sobre una asadera con un poco de caldo en la base.
- 5 • Hornear a temperatura moderada (160°C) durante aproximadamente 2 horas.

Para la guarnición

- 1 • Cortar las papas, el pimiento, la zanahoria, las cebollas y el zapallo en trozos irregulares.
- 2 • Distribuir en una asadera, agregar dientes de ajo enteros y condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva.
- 3 • Llevar a un horno fuerte (200°C) hasta que los vegetales estén cocidos y dorados.
- 4 • Servir el cordero en rodajas acompañado de las verduras asadas.

Tip: Pedir al carnicero que lo deshuese y marinar 24 hs con las especias que aportan sabor. Lograr que el espesor quede parejo una pieza uniforme para rellenar bien.

Empanada Franca

Ganadora del Primer Concurso de la Empanada Rionegrina 2024, esta delicia está rellena con carne de cordero capón, tomillo limonado y caracú: una receta que refleja a la perfección la identidad de la estepa.

Chef: Carla María Jaramillo

La mejor empanada de la provincia

Carla María Jaramillo es cocinera y vecina de Valcheta. Su empanada, a la que llamó “Franca” en honor a su abuela, se prepara con carne de capón cortada a cuchillo, caracú, tomillo alimonado, menta y pimienta: una combinación sencilla y profunda, que recuerda la cocina de las casas de campo, los fogones y la memoria familiar. Con esta receta, Jaramillo ganó el Primer Concurso de la Empanada Rionegrina, una competencia organizada por el Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo y los Comisiones de Fomento, realizada en distintas localidades de la provincia y con final en Bariloche y que tenía como condición para los participantes que la receta elegida tenga como protagonista a la carne ovina y dos ingredientes más con identidad local. Además de elegir una ganadora, el concurso celebró la identidad ovina de Río Negro, su tradición y su territorio.

INGREDIENTES

Para el relleno

- 3 cebollas medianas
- 3 cebollas de verdeo
- 1 morrón rojo
- 1 morrón verde
- 1 kg carne de capón
- 1 cdita. de pimienta negra en grano molida en mortero
- 3 g de hojas de menta
- 3 g tomillo limonado
- Sal, a gusto
- Caracú c/n

Para la masa casera

- 600 g de harina común
- 200 g de harina leudante
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 30 g de grasa refinada de vaca
- 300 ml de agua bien caliente con sal

Porciones: 12

PROCEDIMIENTO

Para el relleno

- 1 • Picar las cebollas y los morrones, disponer en una olla con un chorrito de aceite y cocinar hasta rehogar los vegetales.
- 2 • Agregar la carne de cordero capón cortada a cuchillo y cocinar a fuego bajo (cocción lenta) hasta que esté tierna. Agregar los condimentos y la sal.
- 3 • Antes de finalizar la cocción, añadir el caracú.

Para la masa casera

- 1 • Colocar en un bol la harina común con la leudante, mezclar bien, hacer un huequito en el medio y agregar el aceite de oliva y la grasa, por último el agua caliente con la sal a gusto.
- 2 • Amasar hasta unir todos los ingredientes, hasta que quede una masa suave. Dejar reposar unos minutos y estirar. Cortar las tapas de empanadas.
- 3 • Rellenar, hacer el repulgue y freír con grasa.

Tortas fritas rionegrinas

En la estepa, la jornada de esquila termina alrededor del fogón: cordero asado en la cruz y tortas fritas recién hechas. Un bocado simple y perfecto, que reúne trabajo, territorio y buena compañía.

Chef: Omar Murassano

Porciones: 24

Ingredientes

- 1 kg de harina 000
- 2 cdas. de sal, a gusto
- 2 cdas. de grasa o aceite
- 50 g de levadura fresca (o 25 g si hace calor) o 1 sobre de levadura seca
- 1 cdita. de azúcar
- 500 ml de agua tibia
- 500 g de grasa vacuna
- 250 ml de aceite

Procedimiento

- Colocar la harina y la sal en un bol, mezclar bien y formar una corona.
- En el centro, agregar la grasa (puede ser aceite neutro), la levadura desgranada o seca, un chorrito de agua tibia y el azúcar. Dejar reposar unos minutos hasta que la levadura se active y se formen burbujitas.
- Incorporar el resto del agua tibia y amasar enérgicamente hasta obtener una masa homogénea, suave al tacto.
- Tapar y dejar reposar entre 20 y 25 minutos en un lugar cálido.
- Pasado ese tiempo, enharinar la mesada y estirar la masa con palote hasta lograr un espesor de 2 cm. Cortar en la forma deseada con un cortante o vaso o a cuchillo (redondas o rústicas).
- Dejar reposar 15 minutos más. Mientras tanto, derretir la grasa vacuna junto con el aceite (esta mezcla hace más liviana la fritura, aunque se puede usar solo grasa o solo aceite) a temperatura media. Para comprobar la temperatura

del aceite, colocar un pequeño trozo de masa: si sube rápido, está listo para freír.

- Freír las tortas fritas hasta que estén doradas, escurrir sobre papel absorbente y disfrutar calientes.

Tip

Aromatizar con una pizca de anís o ralladura de limón, o servir las con dulce de leche, miel o mermelada casera. Se puede usar harina 0000, aunque la 000 tiene más fuerza.

ZONA ANDINA

Esta región se extiende a lo largo de la cordillera por unos 110 km de frontera con Chile. Montañas, espejos de agua y bosques proponen un contraste entre cumbres nevadas y valles fértiles. En este escenario sobresalen siete lagos glaciares, rodeados por montañas como el cerro Catedral y el Tronador.

Aquí crecieron, con el tiempo, bosques de lengas, cipreses, ñires y coihues, y en la sombra húmeda de sus árboles se desarrollaron diversidad de helechos, especies de hongos únicos y frutos silvestres. Cada otoño, la caída de hojas, cortezas e insectos generaba un sustrato fértil, que se convierte en la base natural de las levaduras presentes en muchas cervezas lager del mundo.

Las ciudades se desarrollaron sobre las costas o encajonadas entre montañas. Dina Huapi, una plácida villa ubicada apenas 15 km al norte de Bariloche, es un lugar donde se entrelazan las tradiciones criollas, por afincarse en ese lugar viejos crianceros y trabajadores rurales, con un turismo que prefiere la naturaleza. Allí funciona la primera fábrica de whisky de la provincia, galardonada en Estados Unidos. La vecina Bariloche, deslumbrante por su entorno, desarrolló una moderna infraestructura capaz de atender las demandas de los visitantes más exigentes.

Rumbo al sur, la Ruta Nacional 40 va señalando con sus carteles verdes la entrada a pequeñas localidades que, al llegar, descubren al viajero verdaderos 'otros mundos' escondidos. Es lo que ocurre con El Manso, una comunidad longilínea que bordea el río del mismo nombre, uno de los pocos que desembocan en el Pacífico.

Este río nace del deshielo del "Ventisquero Negro", en el famoso Cerro Tronador. Antes de la llegada del turismo, era un sitio ganadero con sus propias reglas y cientos de historias de lugareños bravos y decididos.

Hoy, en la zona conviven cervecerías, alojamientos con domos en las laderas, bosques de lenga y pintorescas casas de té para los turistas que regresan exhaustos

de las excursiones de rafting. Más adelante aparece el paraje “El Foyel”, cuyo nombre rinde homenaje a uno de los últimos caciques que se entregó, junto a Inacayal, en Junín de los Andes, durante la Campaña del Desierto en 1884.

Entre sus cañadones confluyen ríos y arroyos, y la vida se despliega al pie de las altas montañas. Fue además un lugar para apearse y tomar un resuello para quienes viajaban de Bariloche a El Bolsón, especialmente en tiempos del temible “Cañadón de la Mosca”, un estrecho camino de cornisa con más de 130 curvas y cipreses que parecían diminutos desde lo alto de esa vieja traza.

Se llega por fin a El Bolsón, aislado, bello y único. A simple vista parece otro destino de montaña, pero aquí el bosque tiene vida: decenas de luces se encienden en las noches sobre las laderas. Es una comunidad extendida, de caminos intrincados que llevan a pequeños mundos donde aparecen invernaderos, plantaciones frutales, fábricas de dulces, plantaciones de lúpulo, ahumaderos o pequeños aserraderos. De ese entorno casi invisible, surge la magia de este lugar.

Huellas de pioneros, cruces de saberes

Por esta geografía –que tiene un régimen de lluvias que promedian los 1.000 mm al año– caminaron los primeros pobladores, cortando madera para sus cabañas y atravesando claros nevados con raquetas de cuero y tiento. Y también nació una gastronomía que fusiona las recetas de los inmigrantes con los saberes de los pueblos originarios.

Entre la montaña y el desierto

Hacia el este, en la precordillera, se encuentran las mejores pasturas naturales de la provincia. En Ñorquinco floreció una ganadería próspera, con estancias centenarias y animales adaptados a mallines y cerros.

En cada recoveco se encuentran corrales de troncos y praderas interrumpidas por paredes de piedra que reflejan una tradición ganadera y familiar, ligada a la crianza de vacas y ovejas, la producción lanar y la elaboración artesanal de tejidos.

En el valle del Manso, donde el río y los lagos encajonados detienen los vientos que luego resecan la meseta, pastan bovinos de raza Hereford. Ese microclima favorece la producción de carnes más magras y sabor distintivo que se destacan en los restaurantes de alta gama y lodges de pesca de toda la región.

Tesoros para el paladar

De este entorno surgen también las frutas finas, frágiles y deliciosas. La cosecha de rosa mosqueta exige guantes por sus filosas espinas, el sauco crece junto a los cursos

de agua y las frambuesas de la región —hoy reconocidas internacionalmente— viajan al mundo recubiertas de chocolate.

Son la base de una industria regional que logró hacerse un espacio en las góndolas de los supermercados nacionales y que florece en las ferias locales. La oferta es tan amplia como frutos disponibles, porque también se prestan para la elaboración de dulces la mora, la grosella y sus variedades —como el corinto (grosella roja) y el cassis (grosella negra)—, además de la siempre celebrada frutilla.

Párrafo aparte para el calafate: fruto nativo de la Patagonia, cuyo origen está ligado a una leyenda de amor entre dos jóvenes de tribus rivales. La historia cuenta que quien pruebe el fruto de este arbusto caerá bajo su hechizo y sentirá un amor profundo por la Patagonia, al que siempre deseará volver.

El chocolate es uno de los pilares de la identidad gastronómica de la provincia. Y si bien el cacao —su materia prima— no es originario de estas latitudes, encontró en Río Negro, especialmente en Bariloche, un territorio fértil donde los artesanos y maestros chocolateros se destacaron por su oficio, su sensibilidad y su creatividad.

Sabores nacidos en el silencio

En estas montañas hay costumbres arraigadas, como el ahumado de las truchas con cortezas y virutas que se mezclan con fórmulas propias. También, donde el silencio de la noche es hondo e inquebrantable, se preparan dulces y escabeches.

Las experiencias marcan el paso y quienes esperan junto a los arroyos un buen pique, adquieren destrezas que perfeccionan con los años. La recompensa de la vida del montañés son atardeceres únicos que se graban en la memoria.

La trucha, hoy emblema de la región, no existía antes de 1903. Ese año, el técnico estadounidense John Titcomb instaló el primer vivero de salmónidos cerca del Nahuel Huapi. Se trataba de precarias instalaciones alimentadas por un manantial de aguas cristalinas, con temperatura constante de 9 °C y un caudal de 500 L/min, donde se incubaron los primeros huevos traídos de Estados Unidos y Europa un año después. Así comenzó otro de los pilares de la economía y la gastronomía local.

La ciudad de los Césares

Los primeros en descubrir y explorar el lago Nahuel Huapi llegaron desde Chile. El primero fue el navegante y capitán español Juan Fernández, en 1620. Su expedición buscaba tesoros y la mítica Ciudad de los Césares, o Ciudad Encantada de la Patagonia, que en la época colonial se creía repleta de riquezas, especialmente oro y plata.

En 1669 partió desde Chiloé el padre Nicolás Mascardi, acompañado por Huanguelen (“Estrella”), princesa de la etnia Poya que actuaba como su lenguaraz. Mascardi fundó dos misiones en la región, marcando los primeros poblados europeos en torno al lago.

El nombre Bariloche proviene del término “Vuriloche”, usado por los araucanos chilenos para referirse a quienes vivían “del otro lado de la cordillera”. El primer asentamiento oficial fue el Fuerte Chacabuco, en 1882. Poco después llegaron los colonos: el alemán Carlos Wiederholdt fundó la primera casa de comercio; hacia 1897 había ya 14 pobladores dedicados a la agricultura y la ganadería. En 1901 arribaron inmigrantes suizos que se sumaron a una población heterogénea en la que convivían junto a chilotes, alemanes e indígenas.

La hospitalidad bien aprendida

De esa mezcla de culturas nació un capital central: la hospitalidad. La creación del Parque Nacional Nahuel Huapi en 1934 consolidó la llegada de visitantes, hoteles y oficios vinculados al turismo. El hotel Llao Llao, con su arquitectura impresionante (y, por ejemplo, su montacargas de platos), marcó la magnitud que alcanzó la actividad.

Bariloche recibió a personalidades de todo el mundo: Theodore Roosevelt en 1913, Eduardo de Gales en 1931, Eisenhower en 1960, Bill y Hillary Clinton en 1997 y Barack Obama en 2016.

Agasajar, en el sentido más amplio, sigue siendo el motor de esta comarca.

Fruta fina

Dicen quienes viven en El Bolsón y en los parajes aledaños que es un lugar donde “lo mágico es natural”. Tal vez sea porque aquí la palabra microclima encuentra su definición empírica, y el paisaje resulta envolvente: 360° de espectáculo andino. Los expertos describen su clima como “de sombra pluvial”, ya que las montañas bloquean la humedad del Pacífico y las nubes descargan con mayor intensidad en Chile.

Ese equilibrio permite que prosperen las frutas finas, que ocupan unas 190 ha. En su mayoría son especies traídas de otros países, como las 20.000 plantas de frambuesa que trajo Armando Miklos, un inmigrante húngaro y doctor en Ciencias Económicas de Budapest, durante los años 50 del siglo pasado.

Pero el clima y el suelo no lo son todo: la Comarca Andina también fue un paraíso para espíritus inquietos y agudos que buscaban un lugar único para vivir, incluso antes de que el movimiento hippie argentino la “descubriera”.

Aquí, la producción se define por prácticas agroecológicas, como lo resumió uno de los fabricantes de dulces más veteranos: “Cuando me preguntan por certificaciones,

digo que nosotros compramos fruta en chacras donde hay pájaros, porque donde hay pájaros, hay bichos... y donde hay bichos no hay pesticidas”.

La frambuesa es la variedad más extendida, acompañada de frutillas, arándanos, grosellas, cassis y zarzamora. Entre las especies autóctonas del bosque, de banquinas y baldíos, se destaca la rosa mosqueta, cuya mermelada es suave y aterciopelada. También se encuentran moras y sauco silvestres, además de sauco traído de Austria.

Todo se transforma en mermeladas, insumos para pastelería —se comercializan congelados— y jugos, muchos con propiedades antioxidantes. La ciencia explica estas virtudes por las antocianinas, los pigmentos responsables de los tonos rojo, azul y morado de ciertas frutas y verduras.

Así, en El Bolsón, la naturaleza se transforma en cada delicada y efímera fruta fina que nace al pie de la cordillera.

Dulce de grosellas y frambuesas

Las frutas finas o frutos rojos son un emblema rionegrino y su producción está muy desarrollada en esta zona de la provincia; aquí en su preparación clásica, para disfrutar a toda hora de una mermelada casera.

Chef: Mariana Müller

INGREDIENTES

Para el dulce

- 200 g de grosellas negras
- 200 g de grosellas rojas
- 200 g de grosellas verdes
- 400 g de frambuesas
- 700 g de azúcar
- 1 cdita. de ácido cítrico

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

Para el dulce

- 1 • Colocar todas las frutas en una cacerola de fondo grueso. Llevar a hervor y cocinar a fuego medio durante 5 minutos, revolviendo hasta que se evapore parte del líquido.

Agregar el azúcar y el ácido cítrico. Continuar la cocción a fuego medio hasta que la preparación haga burbujas más grandes y tome cuerpo.

2 • Colocar una cucharada del dulce en un plato frío, esperar 2 minutos y pasar el dedo por el medio. Si se forma un surco que no se cierra, está listo.

3 • Envasar en caliente en frascos limpios (tener cuidado de llenar el frasco hasta el tope para que haya la menor cantidad de aire posible). Tapar, dar vuelta y dejar enfriar para generar vacío. Conservar en lugar fresco. Una vez abierto, guardar en heladera. Consumir dentro de las siguientes dos semanas.

Tip: Agregar 100 ml de vinagre de frutos rojos y especias como cardamomo, coriandro, clavo de olor o canela. El resultado: un aderezo ideal para carnes rojas, blancas y quesos.

Trucha

Limay es un término de origen araucano que significa “transparente, límpido”. El río que lleva ese nombre nace en el lago Nahuel Huapi, a 790 msnm, y desciende 500 m hasta confluir con el río Negro. La energía generada en su recorrido aguas abajo fue aprovechada mediante la construcción de cinco represas: Alicurá, Piedra del Águila, Pichi Picún Leufú, El Chocón y Arroyito. En conjunto, aportan cerca del 11% de la energía que consume el país.

En dos de los lagos artificiales, Alicurá y Piedra del Águila, se instalaron diez empresas dedicadas a la piscicultura, que producen alrededor de 10.000 t anuales de trucha de la variedad arcoiris. El cupo de producción se reparte en partes iguales entre las provincias de Río Negro y Neuquén, responsables de licitar y otorgar las concesiones.

En esa zona se obtiene la tradicional trucha de plato, de unos 500 g, mientras que el resto de la producción corresponde a ejemplares que pesan entre 3 y 4 kg destinados a la exportación. Todo lo producido se envía a dos plantas frigoríficas instaladas en Bariloche, donde se procesan las truchas, generando un importante movimiento económico y empleo en la región.

La sanidad del entorno acuícola en el que se desarrolla le otorga a esta trucha una distinción particular: al criarse en los embalses del río Limay no necesita antibióticos, ya que está libre de enfermedades de declaración obligatoria ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

A fines del siglo XIX, cuando comenzaron a llegar los colonos, los ríos y lagos albergaban muy pocos peces. Esa situación fue señalada por el Dr. Francisco Moreno, quien propuso por primera vez aclimatar nuevas especies en los cursos de agua patagónicos.

La iniciativa fue retomada por el diplomático Martín García Merou, embajador en Estados Unidos entre 1896 y 1900 y nombrado Ministro de Agricultura en 1901 por el presidente Julio A. Roca. Para estudiar cómo aumentar la producción de peces en el sur del país, contrató a John W. Titcomb, jefe de la División de Piscicultura del Departamento de Comercio de Estados Unidos.

Hacia fines de 1903 se identificó un lugar ideal para la cría de truchas: un ojo de agua en las orillas del Nahuel Huapi, que mantenía la temperatura en torno a los 9 °C, condición indispensable para el ciclo reproductivo de la especie.

El proyecto quedó en manos de E. A. Toulián, quien emprendió una verdadera epopeya logística porque había que diseñar cajones adecuados y conseguir no solo uno, sino dos barcos capaces de mantener los huevos embrionados a la temperatura correcta para evitar su eclosión.

El 19 de enero de 1904 comenzó el gran viaje: Toulián zarpó desde Nueva York rumbo a la Argentina con un primer lote de 1.205.700 embriones de trucha arcoiris. Tras 50 días de travesía, el cargamento llegó a Buenos Aires vía Southampton, Inglaterra, a bordo de vapores frigoríficos de una línea inglesa que transportaba carne entre Buenos Aires y Gran Bretaña, ya que los buques que hacían el servicio directo desde Estados Unidos carecían de cámaras adecuadas. Finalmente, el 4 de marzo los embriones arribaron al criadero instalado a orillas del lago Nahuel Huapi.

En 1906, Toulián consiguió el primer desove y la fecundación artificial de trucha de arroyo. Sin embargo, en 1932 la piscicultura del Nahuel Huapi se abandonó por falta de espacio y se trasladó a un predio de 20 ha ubicado entre el centro de San Carlos de Bariloche y Villa Catedral. Allí se fundó el Vivero de Salmónidos, que sigue funcionando hasta la actualidad.

Aguas claras, bien oxigenadas y libres de enfermedades le han otorgado a la trucha de Río Negro un prestigio reconocido tanto en las cocinas regionales como en las internacionales. La explotación se da en distintas escalas: comienza con los aficionados a la pesca que se internan en arroyos y brazos de ríos para luego consumir el pescado fresco o animarse a experimentar con ahumados. La abundancia de maderas y la diversidad de especies boscosas en la cordillera permiten obtener productos refinados y exclusivos.

El desarrollo de las máquinas de envasado al vacío facilitó que lo que antes quedaba reservado al consumo local o doméstico llegue hoy a las heladeras de tiendas delicatessen en distintas ciudades. Su cocción es breve y admite múltiples técnicas —a la parrilla, al horno o salteada—. Además, contiene apenas un 3% de materia grasa, menos de la mitad que la de un salmón tradicional.

Del río Limay proviene casi el 75% de la trucha producida en el país, razón por la cual Río Negro se ha convertido en uno de los principales proveedores de los mejores restaurantes de la Argentina.

Trucha al hierro con chutney de gin y frutos rojos con ensalada de couscous con hongos

La cría de truchas, el cultivo de frutos rojos y la elaboración de bebidas espirituosas dan lugar a una cocina diversa y sabrosa. Esta receta los reúne en un plato lleno de contraste y carácter patagónico.

Chef: Juan Izaguirre

INGREDIENTES

Para el chutney de gin

- 1 ramita de canela
- 4 clavos de olor
- 1 diente de ajo
- 2 anís estrellados
- 250 g de arándanos rojos
- 100 g de frambuesas
- 100 g de grosellas
- 2 manzanas
- 1 jengibre fresco
- ½ cdita. de cardamomo en polvo
- 250 g de azúcar
- 250 ml de vinagre de vino
- 100 ml de gin artesanal

Para la ensalada

- 200 g de couscous
- 200 ml de caldo de verduras
- 2 cdas. de manteca
- 100 g de hongos
- 1 cda. de aceite de oliva virgen extra
- 1 trucha fresca grande
- 25 ml de caldo de verduras adicionales

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

Para el chutney de gin

- 1 • Colocar la canela, los clavos de olor, un diente de ajo entero y el anís estrellado en una bolsita de gasa o rejilla para cocción.
- 2 • En una sartén grande, agregar los arándanos, las frambuesas, las grosellas, las manzanas peladas y cortadas, 1 cda. de jengibre rallado, el cardamomo, el azúcar, el vinagre y el gin. Incorporar la bolsita de especias y calentar a fuego bajo.
- 3 • Una vez que rompa hervor, bajar el fuego al mínimo y cocinar durante unos 40 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que espese.
- 4 • Envasar caliente en frascos esterilizados.

Para la ensalada

- 1 • Hidratar el couscous con el caldo caliente. Tapar y dejar reposar 5 minutos. Mientras tanto, calentar 1 cda. de manteca en una sartén. Agregar los hongos cortados y saltear hasta que cambien de color. Mezclar con el couscous hidratado y reservar.
- 2 • Calentar una plancha o sartén de hierro a fuego fuerte. Agregar la manteca restante y el aceite de oliva. Cocinar la trucha con la piel hacia abajo durante 5 minutos. Darla vuelta y cocinar 2 minutos más.
- 3 • Agregar el caldo restante y calentar suavemente sin que hierva.
- 4 • Para servir, colocar una base de couscous con hongos, disponer la trucha por encima y acompañar con el chutney de frutos rojos y gin.

Tip: Agregar 100 ml de vinagre de frutos rojos y especias como cardamomo, coriandro, clavo de olor o canela. El resultado: un aderezo ideal para carnes rojas, blancas y quesos.

Hongos silvestres

Del mismo sustrato de viejas cortezas, hojarasca y restos de insectos que solemos pisar cuando recorremos los senderos cordilleranos surge un producto esencial para la cocina local: los hongos. Los hay silvestres y cultivados. En ambos casos, forman parte del Reino Fungi. Su uso define a la gastronomía regional, sobre todo por sus aportes de aromas únicos y sabores sutiles. Más allá de la recolección espontánea bajo los árboles, que representa una fuente de ingresos para muchas familias, existe una organización dedicada a investigar y promover su aprovechamiento adecuado.

Ese ropaje científico que envuelve la actividad comenzó a concretarse en 2014 con la apertura del Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP), integrado por provincias patagónicas y universidades de la región. Además

de sus estudios sobre sistemas boscosos y tierras de aptitud forestal, el centro genera información clave sobre estas especies que aromatizan las cocinas andinas.

Una naturaleza aparte

En un trabajo titulado Hongos comestibles silvestres de los bosques nativos de la región Andino Patagónica de Argentina, editado por el CIEFAP, se hacen aclaraciones que derriban mitos. Por ejemplo, los hongos no son verduras y hasta comparten aspectos con el reino animal. De ahí su complejidad.

En principio, constituyen un reino de la naturaleza en sí mismo, distinto al animal y al vegetal. Entre otras cosas, ocupan ese lugar porque no realizan fotosíntesis, sino que viven gracias a su capacidad de degradar sustancias orgánicas. “En este aspecto se asemejan a los animales, ya que se alimentan digiriendo materia orgánica proveniente de otros seres vivos”, según una definición destacada en los manuales del CIEFAP. Además, la sustancia de reserva de sus células “es el glucógeno (la misma que producen el ser humano y otros animales), y no el almidón, como las plantas”.

Celebrar a los hongos

Desde hace algunos años, en abril, se realiza un encuentro regional denominado “Semana del Hongo”, con el auspicio de la Universidad Nacional de Río Negro (UNRN), el Parque Nacional Nahuel Huapi, la Universidad Nacional del Comahue (CRUB), la Municipalidad de San Carlos de Bariloche y la Fundación Balseiro.

La Administración Nacional de Parques Nacionales (APN) explica que el rol de estos descomponedores naturales, las setas y sus variedades en el bosque es determinante para “la degradación de la materia orgánica, permitiendo que los nutrientes vuelvan a incorporarse al suelo, y también por su utilidad como alimento”.

La recolección se hace en general en primavera, y existen registros oficiales para recolectores, junto con normativas que prohíben su cosecha después del 31 de diciembre de cada año.

De silvestres a cultivados

Son “domesticables” y su cultivo constituye una actividad central para varios emprendedores. Crecen en sustratos artificiales, como trozos de troncos o en bolsas con virutas que son descartes de la industria maderera. Los primeros pasos pueden darse en el hogar: se han usado quinchos o garajes.

Allí se cuelgan las bolsas con sustratos, que van de 10 a 20 kg. Siempre se dispone de asesoramiento técnico para los productores, a través de entes provinciales y nacionales.

Entre las especies disponibles en la cordillera rionegrina, la denominada “Perla de la Patagonia”, por el alto valor de cada kilo, es la morilla del ciprés. Silvestre y comestible (género *Morchella*) crece bajo los cipreses de los Andes. Para su consumo, debe deshidratarse y luego rehidratarse antes de cocinar. Se distingue por su forma similar a un panal de abejas o a una esponja, y por su sabor terroso y textura suave y esponjosa al cocinarla.

En su trabajo “Hongos comestibles silvestres de los bosques nativos de la región Andino Patagónica de Argentina”, Carolina Toledo, Carolina Barroetaveña y Mario Rajchenberg brindan, desde la investigación y la experiencia, algunos parámetros sobre cómo cocinarlos con la meta de “maximizar su frescura y esencia”.

“Lo más importante para recordar cuando se consumen hongos silvestres es que no se puede esperar que sean especiales si uno no se toma el tiempo de hacerlos especiales. Es fácil terminar con un hongo muy bueno en una preparación desabrida; asimismo, hongos considerados ‘mediocres’ pueden resultar deliciosos cuando se preparan con cuidado e imaginación”, es la premisa planteada.

Advierten que “¡no se los tira en una olla con un montón de vegetales!”, y que cada especie requiere un tratamiento particular. Aseguran que no es necesario disponer de mucho dinero ni tiempo, ni ser un chef experto. Aunque sí son requisitos para su preparación “paciencia, sensibilidad, entusiasmo e imaginación”. El arte de cocinar con estas maravillas de la zona andina es de los chefs especializados y se refleja en la generosa oferta gastronómica de Río Negro.

Los hongos también son un resultado de un proceso productivo, cuyo cultivo permite el aprovechamiento de residuos de otras actividades, como la forestal, además de representar una alternativa para el desarrollo económico regional. Así se conforma un complejo productivo que va del bosque a la mesa, y se expresa con aromas y sabores que llevan como marca indeleble su origen cordillerano, boscoso y rionegrino.

Panna cotta de hongos de pino

Los hongos silvestres son característicos de la gastronomía de la zona andina. En este postre singular aportan sus notas terrosas y dan profundidad al sabor total del plato.

Chef: Florencia Lafalla y Emanuel Yáñez

INGREDIENTES

Para la panna cotta

- 500 ml de leche
- 500 ml de crema de leche

- 175 g de azúcar
- 35 g de hongos de pino
- 8 g de gelatina neutra
- 100 ml de leche extra

Para el toffee

- 250 g de azúcar
- 250 ml de crema de Leche
- 30 ml de whisky
- 25 g de manteca

Para la tuile

- 350 ml de almíbar (tanto por tanto)
- 70 g de cacao
- 50 g de harina 0000
- 70 g de harina de avellanas
- 25 g de clara de huevo

Decorar con avellanas, curry, cristales de sal.

Porciones: 2

PROCEDIMIENTO

Para la panna cotta

1 • Hervir la leche con la crema de leche, el azúcar y los hongos de pino previamente enjuagados en agua. Una vez que rompa el hervor, apagar y tapar por 40 minutos a 1 hora. Volver a levantar el hervor, triturar con licuadora o mixer y colar lo más fino posible.

2 • Por otro lado, hidratar la gelatina con los otros 100 g de leche fría. Calentar a baño María, verificar que esté bien disuelta y mezclar con el resto de la preparación. Dejar enfriar a temperatura ambiente, mezclar bien con cuchara, volcar en el molde y llevar a la heladera.

Para el toffee

1 • Hacer un caramelo rubio con el azúcar, levantar con la crema de leche, hervir todo a fuego mínimo, mezclar bien, esperar a que la mezcla llegue a 40 °C, incorporar el whisky y la manteca. Enfriar.

Para la tuile

1 • Mezclar todos los ingredientes y procesar.

2 • Colocar un stencil con círculos (de un tamaño un poco más grande que la boca del molde de la panna cotta) sobre un silpat. Estirar la masa sobre el stencil dejando un grosor de 1 mm aproximadamente, quitar el stencil.

3 • Colocar sobre la galleta trozos de avellana, una pizca de curry, una pizca de cristal de sal y Llevar a horno durante 15 minutos a 170°

Para el armado

1 • Desmoldar la panna cotta en un plato hondo. Colocar el toffe con la ayuda de una manga en toda la circunferencia de la Panna Cotta y en por encima. Disponer la tuile. Colocar unos puntos de salsa de chocolate semiamargo y 4 pequeñas hojas de albahaca.

2 • Romper con el cuenco de la cuchara la tuile para mezclar todas las texturas.

Tip; Usar hongos de pino bien secos y de buena calidad. Enjuagarlos antes de la infusión para eliminar impurezas sin perder su sabor terroso.

Lúpulo

Antes de que la cerveza artesanal patagónica se hiciera famosa, ya existía en El Bolsón, y, como una espumosa onda expansiva, se fue abriendo camino hasta encontrar en Bariloche una vidriera al mundo, gracias al influjo de sedientos esquiadores.

Desde El Bolsón se aporta el 65% del lúpulo nacional que utilizan las grandes fábricas del país, aunque esto representa apenas el 30% del total de lúpulo que emplean; el 70% restante es importado. La superficie plantada en Río Negro alcanza unas 210 ha, con algunos lotes en la zona del Alto Valle. Como su proceso de maduración es muy rápido, la mayoría de la producción se comercializa en pellets, más fáciles de transportar y almacenar, especialmente para los productores artesanales. El lúpulo aporta aroma y sabor a la cerveza y contribuye a su conservación gracias a sus propiedades antimicrobianas. Hoy se cultivan diversas variedades, como Cascade, Mapuche y Victoria, entre otras.

La historia del lúpulo en la región se remonta a los colonos chilenos de origen alemán, quienes plantaron las primeras enredaderas, utilizadas incluso para dar sombra en los aleros de las casas. Entre los pioneros sobresalieron Carlos Wiederhold, que se instaló en Bariloche, y Jorge Hube y Otto Tipp, que lo hicieron en El Bolsón. Los registros indican que se afincaron hacia 1895 o 1897, cuando esta era una auténtica “tierra de nadie”, dado que el acuerdo definitivo de límites con Chile se firmó recién en 1902.

Fue Tipp quien llenó los primeros barriles y, es historia aceptada en estas tierras, que al finalizar la faena izaba una bandera avisando a sus vecinos que ya estaba lista la producción. Eran días de festejos.

Como la mayoría de los pobladores venían de Chile y el Estado argentino no tenía presencia en el territorio, decidieron crear la “República de El Bolsón”, designando a Otto Tipp como presidente. Se dice que incluso tuvo ministros, hasta que la noticia llegó a Buenos Aires y se intervino a través de la recién creada Policía de Frontera, encabezada por un ex mayor del Ejército Prusiano, Mateo Ghebart. A los pocos meses de su llegada, Ghebart se reunió con Tipp y sus ministros, poniendo fin a los sueños republicanos. Poco después, Otto volvió a Chile y el lúpulo comenzó a expandirse fuera de su campo.

La historia moderna del lúpulo en la región se inició en 1956, cuando Otto Bemberg, aún al frente de la cervecería Quilmes, envió a sus técnicos a explorar lugares para su cultivo. Probaron cerca de Mar del Plata, en Sierra de la Ventana y hasta en Mendoza, pero fue en El Bolsón donde el lúpulo crecía de manera espontánea. En tierras de un inmigrante esloveno, Antonio Sinijoj, se hicieron las primeras plantaciones, y otro tanto ocurrió en la chacra familiar de Vojteh Budinek, en Mallín Ahogado. Desde entonces, el lúpulo de El Bolsón ha dejado su huella en muchas cervezas que llegan a nuestras mesas, consolidando una tradición que sigue viva.

Cazuela de ciervo, panceta de jabalí ahumado, hongos de pino y cerveza negra

En la zona andina de Río Negro, la cría de truchas, el cultivo de frutos rojos y la elaboración de bebidas espirituosas dan lugar a una cocina diversa y sabrosa. Esta receta los reúne en un plato lleno de contraste y carácter patagónico.

Chef: Augusto Rousseau

INGREDIENTES

Para el ciervo

- 2 kg de pulpa de ciervo
- Harina c/n
- 50 g de manteca
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 1 ramita de tomillo fresco
- Sal y pimienta, a gusto

Para la panceta y los hongos

- 500 g de cebolla blanca
- 100 g de apio
- 100 g de zanahoria
- 1 l de cerveza negra artesanal
- 300 g de panceta de jabalí ahumado

- 100 g de hongos de pino hidratados

Para los papines andinos

- 300 g de papines andinos
- Sal gorda, a gusto
- Merquén, a gusto

Porciones: 4

PROCEDIMIENTO

Para el ciervo

- 1 • Cortar la carne de ciervo en cubos y enharinar descartando el excedente de harina. Reservar.
- 2 • Calentar una sartén o cazuela, agregar la manteca, el aceite de oliva, dos dientes de ajo y una ramita de tomillo para perfumar.
- 3 • Incorporar la carne de ciervo y sellar durante unos minutos por todos los lados. Reservar.

Para la panceta y los hongos

- 1 • En la misma sartén rehogar los vegetales cortados en brunoise (cebolla, apio, zanahoria). Salpimentar, desglasar con un chorrito de cerveza negra y continuar cocinando.
- 2 • Agregar la panceta ahumada de jabalí cortada en cubos. Incorporar los hongos de pino y la carne de ciervo reservada. Unir bien la preparación y cocinar unos minutos.
- 3 • Agregar la cerveza negra a fuego fuerte hasta que empiece a hervir. Bajar el fuego al mínimo (fuego corona) y cocinar durante 1 hora.

Para los papines andinos

- 1 • Blanquear los papines andinos por 7 minutos en abundante agua con sal y reservar.
- 2 • En una sartén con el tocino de la panceta saltear los papines hasta que queden tiernos y dorados. Condimentar con sal gorda y merquén y reservar hasta emplatar.
- 3 • Servir la carne de ciervo con los vegetales, la panceta y el fondo de cocción con los papines condimentados.

Tip: La cerveza negra suma carácter a este plato donde el ciervo, los ahumados, el jabalí y los hongos de pino ofrecen un plato de auténtica identidad patagónica.

Chocolate

La Cordillera, ni por asomo, ofrece un clima propicio para el cultivo de cacao. Sin embargo, aquí se consolidó una manera particular de trabajarlo, sumarle ingredientes y construir una verdadera prosapia chocolatera que ya supera los 80 años. Todos los

historiadores coinciden en que la llegada de los italianos Aldo Fenoglio, maestro chocolatero y repostero, y su esposa Inés Secco marcó el punto de partida de esta historia. Abrieron la primera tienda especializada de Bariloche, “Tronador”, y allí pusieron en práctica las recetas traídas de la vieja Europa. De su fábrica, de la que luego surgieron otras, se formaron cientos de especialistas.

Con el tiempo, la producción anual alcanzó las 2.000 t de chocolate, y los escaparates muestran más de 100 productos diferentes. Hoy, la ciudad cuenta con 25 empresas que dan empleo a unas 1.500 personas.

Las plantas de elaboración, muchas con los procesos a la vista, se convirtieron en un atractivo por sí mismas en la principal localidad turística de la provincia. Es un espectáculo ver esa masa fluida y brillante pasar de las amasadoras a las manos expertas que trabajan con espátulas en mesadas de mármol frío. El resultado es variado, y el porcentaje de cacao sirve como guía para orientar las preferencias: el chocolate blanco contiene un mínimo del 20 %, el con leche entre 30 % y 40 %, el semiamargo de 50 % a 60 % y el amargo, de 70 % a 80 %.

El cacao, proveniente de orígenes de excelencia como Perú, Ecuador, Venezuela y Panamá, se manipula siguiendo los altos estándares y las premisas de expertos locales.

Matías Carzalo, de la firma Mamuschka, explica cómo Bariloche logró un prestigio internacional en su chocolatería aplicando el concepto “bean to bar” (de la semilla a la tableta), un método que implica controlar todo el proceso de elaboración del chocolate desde el grano hasta el producto final. Para ello, trabajan directamente con cooperativas de pequeños productores, eligen los granos en origen y realizan un seguimiento completo de la materia prima, garantizando la trazabilidad y la calidad de sus productos: “En el lugar de origen solo se realiza la fermentación.

Luego tostamos los granos según el perfil elegido para cada variedad; el chocolate se temple, se funde y se somete a las temperaturas correctas para lograr la textura deseada: brillante, crujiente y lista para moldear piezas de diseño”.

Probablemente, las cajas de este dulce preciado sean el regalo más emblemático de Bariloche. Millones de visitantes se llevan a todo el país y al mundo un poco de Río Negro en formato bombones, barras o en “rama”. En cada bocado se aprecia la dedicación de sus artesanos y el legado de generaciones.

Trilogía de chocolate

En la Patagonia, el chocolate forma parte de la identidad gastronómica tanto como sus paisajes. Esta torta combina tres capas de cremosos —semiamargo, con leche y blanco con dulce de leche— sobre un biscuit de cacao sin gluten, logrando una textura suave y un sabor intenso, ideal para los fans de la pastelería.

Chef: Federico Domínguez Fontán

INGREDIENTES

Para el cremoso de chocolate semiamargo

- 120 ml de leche
- 360 ml de crema de leche
- 200 g de azúcar
- 200 g de yemas
- 500 g de chocolate semiamargo picado
- 5 g de gelatina sin sabor hidratada

Para el cremoso de chocolate con leche

- 120 ml de leche
- 360 ml de crema de leche
- 200 g de azúcar
- 200 g de yemas
- 500 g de chocolate con leche picado
- 5 g de gelatina sin sabor hidratada

Para el cremoso de chocolate

- blanco y dulce de leche
- 120 ml de leche
- 360 ml de crema de leche
- 200 g de azúcar
- 200 g de yemas
- 500 g de chocolate blanco picado
- 100 g de dulce de leche repostero
- 5 g de gelatina sin sabor hidratada

Para el biscuit de cacao

- 350 g de claras
- 135 g de azúcar
- 200 g de yemas
- 100 g de cacao en polvo
- 35 g de fécula de maíz

Para la decoración

- Crema de leche batida
- Chocolate en rama

Porciones: Para 1 torta de 20 cm de diámetro

PROCEDIMIENTO

Para los cremosos

1 • Para los cremosos, calentar la leche, la crema y el azúcar en una cacerola. Una vez caliente, añadir las yemas y cocinar a fuego bajo, sin superar los 63 °C (ideal usar un termómetro de cocina), hasta obtener una salsa inglesa. Volcar sobre el chocolate correspondiente y mezclar hasta lograr una crema homogénea. Incorporar la gelatina hidratada y dejar reposar. Repetir el procedimiento para cada tipo de chocolate, incorporando el dulce de leche junto al chocolate blanco en la tercera preparación.

Para el biscuit de cacao

1 • Para el biscuit de cacao, batir las claras con el azúcar hasta punto nieve. Incorporar las yemas y, por último, el cacao y la fécula previamente tamizados. Colocar en un aro de 20 cm enmantecado y cocinar en horno precalentado a 170 °C durante 20 minutos.

Para el armado

1 • Colocar el biscuit como base en un aro de 20 cm. Cubrir con el cremoso de chocolate semiamargo y enfriar hasta que tome un 80 % de consistencia. Repetir con el cremoso de chocolate con leche y luego con el cremoso de chocolate blanco y dulce de leche, enfriando entre cada capa. Llevar a la heladera por al menos 4 horas. Desmoldar y decorar con crema batida y chocolate en rama.

Tip: Esta receta apta para celíacos necesita de chocolates de buena calidad. La base de biscuit se puede usar para múltiples tortas.

Bebidas de Río Negro

Como quien viste sus mejores galas para un domingo festivo, Río Negro salió al mundo con su ropaje de vinos, destilados y fermentados. Con el rumor de sus ríos como banda sonora, sus productos comenzaron a recibir distinciones de jurados exigentes. Todo el mundo hace vino, gin o cerveza, pero no en cualquier lugar se destila con agua de origen glaciar, ni se riegan chacras con el cristalino curso que nace del deshielo.

Ese es el destino de muchos rionegrinos, uno que evoca aquel primer milagro de Cristo en las bodas de Caná, cuando convirtió en vino el agua de seis tinajas.

Más terrenales, los productores locales no solo doman los ríos; también buscan en el entorno los frutos que darán sabor y aroma a sus bebidas. Enfilan hacia la estepa o hacia la cordillera, recolectan, prueban, anotan, experimentan. Así fueron delineando una oferta de productos que siempre llevan algo único, algo propio: un sello invisible de la generosidad de la tierra rionegrina.

Sidra

En los valles de Río Negro, la abundancia de manzanas rojas permitió el desarrollo de una industria sidrera que tuvo su hito iniciático en 1948 con la fundación de la cooperativa “La Reginense”. Las frutas manchadas o con pequeños golpes que no superan los controles de calidad exigidos por los mercados se denominan “descarte”, y representan alrededor del 45% de la cosecha anual. Mientras que un 85% de esta materia prima se destina a jugos, el 15% restante se transforma en el caldo que da origen a la sidra, que desde 2014 experimenta un notable auge como bebida refrescante de baja graduación alcohólica. Río Negro se consolida así como el primer productor nacional, y algunas ediciones Premium pueden llegar a cotizar hasta 25 dólares la botella.

En 2013 se patentó la sidra de pera, y con nuevos envases, este producto despliega las velas hacia nuevos rumbos. Aparecen las latas, botellas de 500 cc y algunas variedades, como la Demi Sec, que aportan menos dulzor.

Una de las cervecerías más grandes del mundo compró una marca vinculada con la Patagonia y destinó toda su capacidad de marketing para difundir esta bebida.

Por su parte, los productores locales artesanales, marcan tendencia con productos orgánicos o, al menos, con menor o nula porción de azúcar agregado, tal como una sidra vasca natural que se produce en Río Colorado, o una orgánica elaborada en la localidad de Cervantes.

Las hay con 5, 5,5 o 6% de graduación alcohólica, con hasta 30 g de azúcar por litro, y otras sidras que se elaboran únicamente con el azúcar natural que se desprende de la fruta. Una sugerencia: la temperatura de servicio es lo más fría posible, preferentemente entre 5 y 8°C, y con hielo.

En defensa de la singularidad de la sidra rionegrina, y en paralelo al auge que vive esta bebida, comenzó el proceso para obtener la Indicación Geográfica (IG), un reconocimiento que permitirá distinguir y jerarquizar a la sidra elaborada en Río Negro tanto en los mercados nacionales como internacionales.

Gracias a la innovación —que hizo posible revitalizar esta forma de industrializar la fruta rionegrina—, la diversidad de productos impulsó una necesaria actualización del Código Alimentario Argentino. Esta modificación habilitó la incorporación de nuevas variedades y reconoció oficialmente a la sidra elaborada con pera.

Se supera así una única definición tradicional y se incorporaron categorías como la sidra champañizada y la opción de elaborar sidras con agregados naturales, como frutos rojos, limón, jengibre o miel.

Esta mayor diversidad permitirá “desestacionalizar” el consumo, históricamente asociado a las celebraciones de fin de año, y favorecer una presencia sostenida de la sidra en el mercado a lo largo de todo el año.

Cerveza

La cerveza artesanal de Río Negro ocupa un lugar destacado en el mapa cervecero de Argentina. La combinación de una consolidada comunidad científica en la zona Andina, la producción local de lúpulo y cebada, y la generosidad de la naturaleza — que aporta agua pura de deshielo de glaciares patagónicos y una levadura única— permitió poner en valor esta bebida popular.

En la fermentación de la cerveza interviene una levadura, un microorganismo capaz de trabajar de manera lenta y a bajas temperaturas. Tras analizar hongos desde Neuquén hasta Tierra del Fuego, los investigadores argentinos encontraron en Bariloche un hongo conocido como Llao-Llao (Dulce-Dulce). El análisis de su ADN reveló que es idéntico al de la levadura utilizada para elaborar cervezas Lager en el resto del mundo, un híbrido resultado de la fusión de dos especies. Una de ellas era desconocida hasta su hallazgo en Río Negro, y se cree que los barcos de los primeros conquistadores la llevaron a Europa, donde comenzó su vida estelar.

La levadura *Saccharomyces eubayanus* (Euby®) fue descubierta en los bosques patagónicos por el investigador del CONICET Diego Libkind y su equipo, y luego pasó por un proceso de domesticación para hacerla apta para la fermentación en fábricas cerveceras. Gracias a este origen, las cervezas elaboradas en la región son únicas en el mundo, un reflejo de los insumos de excelencia.

La licencia de esta levadura es propiedad del CONICET y de la Universidad Nacional del Comahue (UNCo). Al tratarse de un recurso genético bajo dominio provincial, el Estado de Río Negro otorgó licencias de uso comercial a las primeras once cerveceras que forman parte de la Asociación de Cerveceros Artesanales de Bariloche y Zona Andina (ACAB), dando origen al proyecto Cerveza Patagonia Salvaje, un hito en el desafío de transferir los conocimientos científico-tecnológicos a los sectores productivos y que permitió desarrollar las primeras cervezas 100% argentinas con identidad regional.

Otro dato importante: muchos de estos emprendimientos utilizan agua directa de los lagos que rodean la ciudad, alimentados por los deshielos anuales, un recurso natural que garantiza bajos niveles de sales y minerales y sienta la base para la calidad que distingue a las cervezas de la región.

Hitos de una historia que solo crece

Como antecedente de la movida cervecera, los historiadores consideran clave la instalación de una fábrica en Osorno, Chile, así como el traspaso de saberes que hicieron inmigrantes de origen alemán que se instalaron en El Bolsón hacia 1885.

El auge de las cervecerías artesanales tuvo algunos hitos determinantes que se registraron en la zona cordillerana. Uno de los más destacados ocurrió en 1987, con la creación de la cervecería El Bolsón, cuyas producciones se podían comprar en la feria de los artesanos mientras se contemplaba el sol ocultarse detrás del cerro Piltriquitrón. En 1989 abrió sus puertas la cervecería Blest, y más adelante, en 2004, se sumó Berlina en Colonia Suiza, Bariloche, marcando otro momento fundamental en la historia de la cerveza artesanal rionegrina.

Los registros de ventas de insumos para esta actividad muestran que el crecimiento de la cerveza artesanal comenzó en 2010, con un despegue notable tres años más tarde. Este impulso llegó a su apogeo entre 2017 y 2018, cuando las cervezas más logradas consolidaron su espacio en los bares más importantes de Capital Federal.

Premios y ganadores

Cuando los “artesanales” comenzaron su aventura, la información sobre los procesos era escasa. También era necesario ajustar el acceso a las distintas materias primas y dar con el equipamiento adecuado. Eso no impidió que, a poco de caminar, comenzaran a cosechar algunas distinciones internacionales.

Una de ellas, Küruf, participó en un concurso de la Brewers Association, con sede en Estados Unidos, y que nuclea a unos 7000 master brewers. En la edición World Beer Cup 2025 obtuvo una medalla de oro para su Golden Sour de 6,6% de graduación alcohólica, en un certamen definido como “las olimpiadas de la cerveza”, donde fueron evaluadas 8375 cervezas provenientes de 1761 cervecerías de 49 países.

Berlina obtuvo el segundo lugar en el South Beer Cup 2017, un importante campeonato de cervecerías artesanales (y antes había logrado una medalla de plata en el concurso internacional Copa Cervezas de América 2011 que se realizó en Santiago de Chile). Blest ganó una medalla de plata en la Copa Cervezas de América 2017 por su cerveza estilo Hop Shot IPA. Manush, por su parte, obtuvo premios internacionales como la South Beer Cup en varias ocasiones, como el Oro para su Barley Wine en 2014 y 2015, Plata para su Imperial Stout en 2016, y Bronce para su Old Ale en 2019. Wesley también logró su reconocimiento internacional, como la medalla de plata para su cerveza APA en la South Beer Cup 2023, una competencia para productores de Latinoamérica, y medalla de oro en la categoría de Doble NEIPA colaborativa en la Copa Cervezas de América 2025.

El alma de la cerveza artesanal: pasión y amigos

La cerveza artesanal es una experiencia compartida. En su proceso de elaboración se cruzan la pasión, la experimentación y la búsqueda de nuevos estilos (existen variedades en las que las frutas finas y las hierbas locales son protagonistas). Detrás de las marcas más antiguas, siempre existió el sueño de un emprendedor por lograr una bebida con sello propio; y el primer paso para lograrlo fue compartir con sus amigos el producto de su esfuerzo.

Muchos contagiaron de ese espíritu a las cervecerías artesanales que fueron fundando o abasteciendo. Y eso se convirtió en una marca de identidad, donde se palpa el deseo de ir más allá de los cánones habituales de la industria.

Destilados y macerados

El momento más importante del día tal vez sea ese en el que las personas se liberan de las ataduras cotidianas y se sientan con la mirada en la lejanía, puesta en la lejanía reparadora del horizonte. Ese espacio de pausa, antesala de la cena, suele definirse por el trago que elegimos disfrutar.. Y si además de aflojar tensiones se busca salir de lo tradicional para ir un poco más allá, basta con explorar las genuinas bebidas rionegrinas.

Vermut, gin, whisky o aguardiente: en esta provincia se elaboran con recetas que incorporan desde frutas silvestres hasta las clásicas peras y manzanas. Lo que todas tienen en común es el agua de deshielo y un paisaje que inspira y despierta la creatividad.

Vermú

La palabra vermú tiene un claro doble significado: es un trago y es un momento. Tiene su origen en la coctelería italiana y no es azaroso que esté en el sitio de los placeres argentinos. No hay que olvidar que los italianos representaron cerca del 45% de los inmigrantes que llegaron al país durante el gran período migratorio, entre 1881 y 1914: unos dos millones sobre un total de 4,2 millones de personas.

En Río Negro, en la previa del asado de un cordero patagónico y mientras un merlot del Alto Valle se oxigena, también es posible paladear un vermut —o vermú, según acepta la Real Academia Española— elaborado en la provincia. Vinos hay, y hierbas naturales para aportar el amargor justo, sobran. Algunas incluso son autóctonas, por lo que ningún vermut será igual a un vermut rionegrino.

La base puede ser un cabernet franc, pinot noir o merlot (para un vermut rosso), o un sauvignon blanc (para un bianco). La clave está en el proceso de maceración: al vino se le agregan las hierbas, y entre ellas, el ajeno es infaltable. Crece y se cultiva en la cordillera, y pertenece a la familia de las “Artemisias”, en tributo a Artemisa, diosa griega hija de Zeus y Leto. Diosa de la naturaleza, la luna y la vida salvaje, también

era considerada protectora de las mujeres vírgenes, las parturientas y los recién nacidos.

La avanzada vermutera está liderada por Único, de Cipolletti; Piuke, de El Bolsón; y Milvago, de Dina Huapi, a unos 15 km de Bariloche.

Al frente de este último proyecto está Ezequiel Fritzer, quien, tras explorar los botánicos patagónicos, comenzó a incorporar paico, palo piche y diente de león en sus bebidas. “A todos estos botánicos de la estepa les cae la helada, los tapa la nieve, les pega el viento todo el año; después llega el verano y les da el sol. Entendí el concepto de lo patagónico, con su propia identidad: fuerte, intenso y hermoso a la vez. El vermut arranca dulce y amable, y termina amargo e intenso”, describe.

Nazareno Claro, de Piuke (que significa “corazón” en lengua mapuche), hizo una reseña de los tres que funciona como síntesis: “Tenés Único, por ejemplo, que está hecho con botánicos del Valle, y Milvago, que utiliza botánicos de estepa; son dos productos totalmente distintos y excelentes. Piuke, en cambio, tiene botánicos del bosque. Con estos tres vermuts, podés recorrer toda la provincia”.

Allá lejos quedó la primera maceración que, en 1786, realizó en Turín, Italia, Antonio Benedetto Carpano, quien creó su fórmula a base de vino moscatel y ajenojo. Y, remontándonos a sus raíces, la palabra “vermut” proviene del alemán “wermut”, que significa ajenojo.

Gin

Enebros salvajes, agua pura de deshielo y tiempo. De esa conjunción de elementos surge otra de las bebidas espirituosas elaboradas en la zona andina de Río Negro: el gin. Alambiques, calor y jardines con botánicos al alcance de la mano completan la escena. Anotar y probar. Dar en la tecla. Vender y recibir visitantes. Infundir magia a cada paso para que el producto se distinga. Así son los entretelones de uno de los sectores más dinámicos de la economía regional andina. Después, todo quedará en manos de los bartenders o en la intimidad del hogar, para brindar con amigos.

El enebro, que llegó a fines de los años 60 por iniciativa de alguien que quiso producir ginebra, se aclimató con éxito. Las bayas negras que se recolectan en Río Negro abastecen al 60 % de las destilerías del país. En la provincia hay 14 establecimientos, lo que equivale a una cada 54.000 habitantes, una de las tasas más altas del país.

Las bayas se demoran unos 16 meses en madurar, y su recolección requiere la contratación de cientos de personas. Aunque crecen en estado silvestre, la alta demanda de las destilerías impulsó el desarrollo de chacras dedicadas exclusivamente a su cultivo.

El proceso de selección de los frutos es manual, y la comercialización se realiza por múltiples canales: desde las redes sociales de las propias destilerías y eventos

promocionales impulsados por el gobierno de Río Negro, hasta contactos internacionales que han permitido que las botellas rionegrinas lleguen a Estados Unidos y Europa.

Con el tiempo, también llegaron a los concursos internacionales, como por ejemplo Athos, que logró medalla de oro en el International Wine and Spirit Competition (IWSC) de Londres en 2023, y tiene planes de expansión hacia Europa.

La base clásica del gin combina enebro, coriandro, raíz de angélica y cardamomo. A partir de ahí se suma el toque personal: hay maceraciones que incluyen desde pétalos de flores hasta lavanda, y algunos incluso incorporan manzanas rojas, para que el carácter rionegrino sea lo verdaderamente distintivo.

Entre los que lograron dar el salto exportador se encuentra Valkyria, un gin elaborado con alcohol de miel (hidromiel) que concretó su primera venta de 6.800 botellas a Houston.

Una vez que al alcohol de base se le agregan los botánicos, se realiza la destilación, y el producto final suele alcanzar unos 80° de alcohol. Luego, el destilador ajusta la graduación con agua de la cordillera hasta los 43° habituales, aunque también los hay de 37,5° y de hasta 50°.

Algunos estiman que una maceración en frío de 48 horas, partiendo de alcohol de maíz, es suficiente para que cada hierba libere sus aceites esenciales y aromas.

El gin conquista tanto al paladar como a la nariz con sus sutiles combinaciones de botánicos. Algunos elaboradores usan 10, otros hasta 14 ingredientes. Siempre se mantiene una base de enebro, cilantro y angélica, pero también se incorporan pequeños frutos que solo crecen en la Patagonia, los cuales ayudan a definir un carácter propio. Esta búsqueda de identidad muchas veces es acompañada, e incluso liderada, por científicos locales. En la elaboración del gin también se emplean rosa mosqueta, sauco y maqui, y se exploran otros como el uñi (en mapudungun) o la murtilla (en español), una baya dulce con propiedades antioxidantes.

Un whisky singular

Usada en la elaboración de cerveza, la levadura *Saccharomyces eubayanus*, rebautizada “Euby”, también ha comenzado a emplearse en la producción de whisky. Cuando se abran los primeros barriles, se obtendrá una bebida con rasgos únicos y originales de esta parte de la cordillera.

Pero incluso antes de incorporar esta levadura, ya se destilaba whisky en Río Negro, con marcas ya emblemáticas como Madoc, Rarakün, Batiste y Esteparío. El alambique es la herramienta común, y el paso del whisky por barricas de roble es determinante para su resultado final, aportándole, entre otras cosas, su característico color ámbar.

Madoc, elaborado en Dina Huapi frente al lago Nahuel Huapi, produce un Single Malt y, para ello, debe apegarse a la legislación escocesa, que establece que los únicos ingredientes permitidos son malta de cebada, levadura y agua. Más tarde, Pablo Tognetti, su creador y doctor en Física, decidió medir su whisky a nivel internacional, y obtuvo una Doble Medalla de Oro en la San Francisco World Spirits Competition, con una puntuación de 97/100 y voto unánime.

Otros, como Estepario, elaboran un whisky estilo Speyside, utilizando malta 100 % argentina y destilando dos veces en alambique de cobre “pot still”.

En la producción del whisky, la madera resulta determinante: los expertos sostienen que alrededor del 60 % del sabor, color y aroma depende del contacto con las barricas, que suelen ser reutilizadas y pueden haber contenido ex-bourbon o ex-jerez.

Las peras también juegan

En 1991, la empresa alemana Bimmerle KG llegó a Río Negro al instalar en la ciudad de Allen la Pequeña Destilería Argentina. Allí procesan 10.000 t de pera Williams para obtener un licor cristalino, de aroma y sabor intensos y frutales. Se trata de una empresa familiar con más de 50 años dedicada a la elaboración de aguardientes y licores de frutas bajo la marca LÖRCH, aunque también producen ginebra, ron y whisky.

El eau de vie o aguardiente obtenido, unos 400.000 litros, se exporta principalmente desde Buenos Aires, y apenas un 1 % queda para el mercado interno, donde se comercializa bajo la marca Christallino, con una graduación de 40° de alcohol.

Así, en Río Negro, el vermut, el gin, el whisky y el aguardiente son más que bebidas: son el reflejo de su paisaje y de su tiempo. Cada trago guarda historia, tradición y creatividad.

.

Pañilciline

Esta versión del clásico Penicillin es un cóctel intenso y envolvente que combina la fuerza del whisky con la suavidad de la miel rionegrina, mientras las notas de pañil — planta nativa de la zona andina— aportan delicados matices florales.

Bartender: Maru Ávila

INGREDIENTES

- 45 ml de whisky Madoc Classic
- 30 ml de miel de pañil
- 15 ml de jugo de limón
- Una pizca de sal de mar

- Perfume de Madoc Ahumado Suave
- Hielo c/n
- 1 vaso corto

Para la miel de pañil

- Agua c/n
- Flores secas de pañil c/n
- Miel c/n

PROCEDIMIENTO

- 1 • Enfriar un vaso corto llenándolo con hielo. Reservar mientras se prepara el trago.
- 2 • En una coctelera con hielo, incorporar whisky Madoc Classic, la miel de pañil, el jugo de limón recién exprimido y una pizca de sal. Agitar enérgicamente.
- 3 • Descartar el exceso de agua del vaso enfriado y colar la mezcla sobre él.
- 4 • Perfumar con whisky ahumado Madoc con un perfumero o aspersor rociando suavemente sobre la superficie. Servir inmediatamente.

Para la miel de pañil

- 1 • Preparar una infusión concentrada con flores secas de pañil y filtrar. En la licuadora, combinar la miel con la infusión caliente en partes iguales y procesar hasta integrar por completo.
- 2 • Embotellar y, una vez fría, conservar en heladera por un máximo de 5 días.

Negroni del río

Este trago ícono de la coctelería italiana se convierte en un homenaje a Río Negro, donde el equilibrio entre amargor, dulzor y carácter está marcado por la impronta patagónica de cada uno de sus ingredientes.

Bartender: Hernán Di Giacomo

INGREDIENTES

- 30 ml de vermouth rosso o rojo
- 30 ml de bitter
- 30 ml de gin

PROCEDIMIENTO

- 1 • Llenar un vaso old fashioned o copa cóctel con agua y hielo para refrescar.
- 2 • En un vaso de composición incorporar los ingredientes —bitter, vermouth y gin— junto a unas buenas rocas de hielo.

- 3 • Refrescar durante 15 segundos girando suavemente una cuchara para hidratar el cóctel.
- 4 • Retirar el hielo de la cristalería usada para enfriar; si se utiliza vaso old fashioned, volver a colocar unas rocas, y si es copa cóctel, servir sin hielo.
- 5 • Decorar con manzana deshidratada y un pincho de aceitunas rellenas.