Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Exp. 3636-D-2016
Festival Comilona

PROYECTO DE DECLARACIÓN

Declárase de interés turístico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el festival nómade "Comilona".

Roy Cortina
Diputado de la Ciudad de Buenos Aires

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

Tal como lo expresa su organizador, el exitoso chef porteño Diego Jacquet, Comilona "*es un festival nómade argentino cuyo principal objetivo es celebrar un evento por año en alguna parte del mundo"* y se presenta como *"una plataforma abierta a cocineros, productores, enólogos, escritores, periodistas, a todos los que puedan ayudar a construir y hacer seguir creciendo la cocina argentina*".

Fundado en el año 2014, este encuentro de comidas y vinos argentinos tiene como objetivo llevar la cocina argentina a distintos países, mostrando nuestros platos y degustando nuestro vinos, en un marco de charlas íntimas y "master classes" brindadas por los distintos chefs invitados.

Con el auspicio del Instituto Nacional de Promoción Turística, entre el 25 y 28 de octubre pasados, se llevó a cabo la última edición en Singapur, puntualmente en el restaurant de Diego Jacquet, "BoCHINche".

Contó con la participación de los chefs argentinos Hernán Luchetti que es Jefe de Cocina de "El Celler de Can Roca (España)", Soledad Nardelli que se desempeña como Chef Ejecutiva del prestigioso restaurant "Chila", Federico Heinzmann que es Jefe de Cocina del New York Grill en el Park Hyatt de Tokio, Martín Molteni a quien le pertenece el restaurant "Pura Tierra" en Buenos Aires, Fernando Navas dueño del restaurant "Balvanera" en Manhattan, Pablo del Río que es Chef Patrón del restaurant "Siete Cocinas" en Mendoza, Martín Baquero elegido mejor cheff 2011 de la Academia Nacional de Gastronomía y fundador del grupo GAJO de cocineros jóvenes. Con ellos estuvo Agustina de Alba, mejor sommelier de Argentina en 2008 y 2012 y autora del vino "Blanc de Alba".

Juntos, prepararon distintos platos con productos originales de nuestro país, entre ellos carne vacuna, centolla, aguaribay, ají molido, cedrón, yerba mate, peperina, yacaratia, comino y algarroba.

Esta versión de "Comilona " consistió en cuatro jornadas/cenas, en las que treinta y cuatro comensales probaron un menú degustación de ocho pasos. Asimismo incluyó una presentación para periodistas.

Los cocineros se repartieron el diseño del menú, diferente cada una de las cuatro noches que duró el festival. Así, entre casi cuarenta creaciones, cocinaron empanadas al carbón; madalena de chorizo y aguaribay con manteca ahumada; pizza de cancha con mermelada de tomate y sardinas curadas; conserva de pescado blanco con gelatina de ají; crème caramel de dulce de leche; macarrón de yerba mate y cocktail de hesperidina.

Todo acompañado por vinos argentinos, como el Costa y Pampa Sauvignon Blanc 2014 de Trapiche, el espumante Pequeñas Producciones de Escorihuela Gascón y el Emma Bonarda 2014 de Zuccardi.

Emprendimientos como "Comilona", que sirven para dar a conocer nuestros productos y nuestra gastronomía en el exterior, constituyen una forma concreta de promocionar a nuestro país como destino turístico y de difundir nuestra cultura.

Más allá de los beneficios que traen aparejados para el desarrollo de las economías regionales, producen un particular impacto positivo en la Ciudad de Buenos Aires, atento su carácter de destino turístico y polo gastronómico latinoamericano por excelencia.

Por eso, consideramos importante que esta Legislatura lo declare de interés turístico y, en ese sentido, es que solicitamos la aprobación del presente proyecto.

Roy Cortina
Diputado de la Ciudad de Buenos Aires