



Abril 22, 2014

***El evento se realizará en Villa Pehuenia del 1º al 3 de mayo próximo. Participarán el padrino del festival, el chef Christophe Krywonis, junto a los chefs Pablo Massey y Juliana López May como invitados especiales.***

Autoridades provinciales y de la localidad de Villa Pehuenia, presentaron ayer en conferencia de prensa la décima edición del Festival del Chef Patagónico 2014 que se realizará en la localidad andina del 1º al 3 de mayo próximo.

El lanzamiento oficial se llevó a cabo en la cervecería ubicada en Av. Coronel Olascoaga 2150 de la ciudad de Neuquén y contó con la presencia de la Subsecretaria de Turismo, Beatriz Villalobos; y el intendente de la localidad de Villa Pehuenia – Moquehue, Sandro Badilla, entre otros funcionarios.

La subsecretaria de Turismo, Beatriz Villalobos destacó que el “evento no es sólo un acontecimiento gastronómico, sino que es también un espacio cultural y social. Sabemos la importancia que tiene para los destinos turísticos neuquinos, generar actividades y eventos de este tipo” indicó y felicitó a los organizadores del evento por la importancia que viene recogiendo el festival en el tiempo para atraer y convocar a turistas.

El intendente Sandro Badilla comentó que “el Festival del Chef Patagónico es un evento sumamente importante para La localidad y una apuesta significativa, teniendo en cuenta que está cumpliendo 10 años, y por eso intentamos redoblar la apuesta y repetir el éxito que ha tenido esta fiesta en ediciones anteriores”.

Badilla, hizo un breve repaso de los personajes que estarán presentes en el Festival del Chef Patagónico, “algunos de reconocimiento nacional e internacional como Christophe Krywonis, que es uno de los padrinos del festival junto a Dolli Irigoyen que este año, lamentablemente no va a estar con nosotros pero esperamos que el año que viene vuelva a acompañarnos”.

Se destacó la presencia de “los chefs Pablo Massey y Juliana López May, como invitados especiales; el conductor televisivo, Mariano Peluffo y la locutora, Beatriz “La Negra” Bernacci”.

Por su parte, el Coordinador General del festival del chef, Mauro del Castillo, mencionó detalles de la organización del festival y junto al chef Emmanuel Leiva, destacaron que se buscará seguir rescatando y destacando de “la identidad cultural y gastronómica” de nuestra provincia a través de la gastronomía y sus productos.

Además participaron del lanzamiento, el subsecretario de Gobiernos Locales, Alex Tarifeño; la Coordinadora General del ministerio de Desarrollo Territorial y Responsable Alterna del Consejo Federal de Inversiones, Yolanda Maiolo; el Coordinador Gastronómico del Festival, el Chef Emanuel Leiva.

### **Festival**

El festival tendrá lugar en la Biblioteca Popular Maestro Galeano de la localidad y para esta edición habrá exposición y venta de productos artesanales de toda la Patagonia; clases y exposiciones de chefs locales e invitados; patio de comidas; espectáculos musicales; espacio cervecero y de vinos patagónicos; cocina de recetas en vivo; y para los niños, un espacio para los “Cocineritos del Festival” donde tendrán la posibilidad de jugar y realizar sus primeros pasos en la cocina.

Además de disfrutar de la Gastronomía Patagónica, y de la interculturalidad de la gastronomía regional, el Festival es un espacio de intercambio empresarial, social, cultural y profesional.

### **Espacios**

El evento contará con seis espacios: uno destinado a los expositores, otro a clases de cocina, VIP, Patio de Comidas y Patio de Comidas Rústicas y un espacio de Formación y capacitación para estudiantes y aficionados a la gastronomía, a los cuales se les ha creado un espacio de mayor protagonismo.

El Festival del Chef surgió como producto de la revalorización que algunos cocineros comenzaron a realizar respecto de la gastronomía local y regional en sus más variados sabores. Buscando difundir esa gastronomía, a través de la elaboración y degustación de platos elaborados y productos regionales, este evento se convirtió en un espacio de intercambio social, cultural y profesional referente en la región.