



Abril 30, 2017

El gobernador estuvo presente en la XIII edición de la Fiesta Provincial del Chef Patagónico en Villa Pehuenia.

El gobernador Omar Gutiérrez participó de la XIII edición de la Fiesta Provincial del Chef Patagónico, que se desarrolla desde ayer y hasta mañana en Villa Pehuenia.

El mandatario estuvo acompañado por los intendentes de Villa Pehuenia, Sandro Badilla y de Aluminé, Gabriel Álamo; el presidente de la comisión de fomento de Villa Traful, Nicolás Lagos; y los alcaldes chilenos de Pucón, Carlos Barra Matamal, y de Temuco, Miguel Ángel Bequer. También participaron el ministro de Producción y Turismo, José Brillo; el subsecretario de Turismo, Andrés Méndez; los diputados provinciales Pablo Bongiovani, Carlos Koopmann Irizar y Ramón Soto; el padrino del evento, el chef Cristophe Krywonis; y el pastelero Mauricio Asta, entre otros.

El gobernador recordó “aquella vez en el cerro Batea Mahuida cuando se juntaban los chef y los cocineros por primera vez, de Moquehue y de Pehuenia”, y destacó que “sembraron esa semilla que hemos sabido entre todos continuar y profundizar”.

Además, aprovechó la oportunidad para “renovar el compromiso para que todo Pehuenia tenga Internet para poder integrarnos y acercarnos”.

Asimismo, explicó que “la posibilidad que nos genera la diversificación de la economía en la provincia del Neuquén, de la mano de Vaca Muerta, es un sello que nos permite vender y mostrar Neuquén al mundo, de la mano de la gastronomía, la cultura, el deporte, el mundial de rafting -en 2018-, el de motocross de Villa La Angostura y también de la religión en esta última etapa de la vida de Cristo; la posibilidad de generar turismo en forma concurrente de acuerdo con las distintas líneas y campos de acción”.

Además, afirmó que “gracias a 60 cocineros y chef hoy hemos podido entregar, por primera vez, el sello de distinción de la gastronomía neuquina”. En este sentido, Gutiérrez hizo un homenaje y reconocimiento a Pepa Buamscha de Junín de los Andes, quien recibió el reconocimiento del sello de la gastronomía neuquina.

Por otra parte, convocó a “todos los cocineros y chef para que estén presentes porque los necesitamos en la feria internacional de Turismo que vamos a organizar en septiembre, porque hablar de gastronomía es hablar de turismo”, y destacó la oportunidad de “poder armar en

Neuquén capital una gran feria para poder encontrarnos y dar un nuevo paso en esto que es defender Neuquén para los neuquinos, poniendo en valor nuestros recursos”.

También comentó que “estamos trabajando en la integración y en la cercanía. Hemos asfaltado tres kilómetros al acceso de Villa Pehuenia, estamos avanzando con el servicio de Internet, estamos próximos a licitar el primer tramo de la ruta 23 desde el puente del Malleo hasta el puente de Lileo y tenemos más de 52 obras en rutas, aeropuertos y puentes, como el puente de la Rinconada. Son todas obras para acercarnos y para integrarnos”.

Por su parte, el intendente Badilla expresó que “esto es el trabajo de mucha gente, que hace que este evento, después de trece años, sea lo que es hoy y haya tomado la trascendencia y la dimensión que tiene”.

Por último, el padrino del evento, Cristophe Krywonis, dijo: “Me pone muy contento ver al grupo político comprometido en hacer de Neuquén una provincia atractiva. La gastronomía es parte del turismo y creo que los productos locales y más la geografía hacen que Villa Pehuenia sea un lugar de encuentro”.

Durante el acto inaugural se aportaron 300 mil pesos para el reacondicionamiento del cuartel de bomberos voluntarios de la localidad. También se entregaron distinciones a empresarios y productores gastronómicos con el sello de la gastronomía neuquina.

Para finalizar, el gobernador recorrió distintos puntos de Villa Pehuenia y Moquehue. Visitó el vivero provincial “Luis Puel”, donde la cabaña en que vivía el cuidador fue reestructurada y será proyectada como un museo y centro de interpretación. “Se trata de fortalecer la cultura de espacios que hacen al cuidado y a la identidad neuquina”, dijo Gutiérrez.

Sobre el festival

El Festival Provincial del Chef Patagónico es un espacio para los amantes de la gastronomía tradicional, étnica o gourmet que les permite descubrir y conocer productos regionales, probar nuevas tendencias, técnicas, combinaciones y elaboraciones culinarias de antaño y modernas, ofrecidas en las clases magistrales de cocina y en los stands de productores y cocineros participantes.

La actividad es organizada por el municipio de Villa Pehuenia. Los presentes pudieron disfrutar de clases magistrales de cocina, degustaciones y espectáculos, en un predio preparado con más de 13 puestos con variada oferta de bebidas y comidas.

El festival cuenta con el apoyo del gobierno provincial, de la secretaría del COPADE -a través del Consejo Federal de Inversiones-, el Banco Provincia del Neuquén (BPN), el Instituto de Juegos de Azar del Neuquén (IJAN), el ministerio de Turismo de Nación y la Legislatura provincial.

Neuquén Informa