

Agosto 17, 2020

Finalizó la campaña “Truchas Neuquinas – Ricas y Saludables”, desarrollado por el Ministerio de Producción e Industria, un trabajo coordinado entre sus áreas la Subsecretaría de Producción y el Centro PyME ADENEU. Resultado de la misma surgió un recetario que se puede descargar de la web del Ministerio ([Recetario](#))

Con resultados altamente positivos, la campaña incluyó distintas acciones digitales, como información sobre puntos de venta, videos de preparación de platos por parte de reconocidos chefs y cocineros neuquinos, reportajes radiales a funcionarios y privados, y la declaración “De interés” por parte de la Legislatura provincial.

Tuvo una duración de 2 meses, periodo mediante el que los reconocidos cocineros Mauricio Couly y Pablo Buzzo, desplegaron con generosidad su saber para proponer cocciones fáciles, accesibles y no privarnos de este maravilloso producto.

Además, se sumaron la referente en la preparación de truchas Pepita Julián, de Junín de los Andes, los fraternales cocineros Martín Jaccod Clavero y Jorge Vides, que prepararon un paso a paso de sus recetas en videos, ambos de Centenario, Julián Cuiñas, de Aluminé, y Cristian Dietrich, de Neuquén que también dejó plasmada su propuesta en un video que se pudo ver en las redes sociales del Ministerio de Producción e Industria y la Subsecretaría de Producción respectivamente.

El periodista gastronómico Nico Visne, fanático de la trucha, también se animó a prepararla y compartir su receta en redes y el diputado provincial y chef internacional, José Ortuño, que además de contar sobre la declaración de interés de la campaña, se animó a ensayar una preparación y recordar buenas anécdotas con los colegas.

Todas las propuestas, incluyendo las recomendaciones de la nutricionista M.P. N° 303, Laura Álvarez Galán, que explicó por qué es bueno incorporar pescado en nuestra dieta, se compilaron en un recetario que se puede descargar o ver on line desde la web del Ministerio de Producción e Industria, ingresando al link: <https://bit.ly/30T9CDt>

Leer la nota completa en: [Neuquén Informa \(+\)](#)