

## GASTRONOMÍA

13 de mayo de 2017



0 Comentarios

## EN ESTA NOTA

DEL TERRITORIO

AL PLATO

INTA


**NUEVO** *Dove*

Cuida la piel  
de tus axilas  
mejor que nunca


[Conocé más](#)

## Del “Territorio al Plato”, alimentos y cocinas del noreste argentino

Productos, productores y cocineros de Formosa, Chaco, Misiones y Corrientes serán protagonistas de una cena en el ACA Buenos Aires.



En el marco del ciclo “**Del Territorio al Plato**”, llegan a la Ciudad de Buenos Aires los sabores y cocina del noreste argentino, con sus productos, productores y cocineros como protagonistas. Formosa, Chaco, Corrientes y Misiones son las provincias invitadas para esta nueva edición del evento organizado por el **INTA** y la **Fundación ArgenINTA**.

La cena, se llevará a cabo el miércoles 17 de mayo, en el Automóvil Club Argentino. Solo podrán ingresar personas con invitación.

Los platos serán realizados a base de productos del NEA con la colaboración de los cocineros regionales Alejandro Delpino (Formosa), Ariel Leguiza (Corrientes), Carlos Losch (Chaco) e Iván Ortega (Misiones).

Algunas de los productos que se podrán disfrutar son: yacaré, reviro, cordero, arroz fortuna, escabeche de carpincho. Distintas bebidas a base de té y yerba. Variante de la sopa paraguaya, mandioca, surubí. Dulces, algarroba, mascabo, maracuyá y mamón.

Los productores zonales asistidos por el INTA estarán presentes esa noche y la cena se preparará con sus productos e ingredientes.

Ellos son: Carlos Dante Dmitruk (Asociación Apicultura de Ibarreta / Formosa), Facundo Ramírez (Estancia Don Facundo / Corrientes), Cristhian Jetter (COPRA, Toto Despo, Molinos Danubio / Corrientes), Marcos Sandoval (Dulces Isla del Cerrito / Chaco), Wanda Legal (frutas desecadas de Kadmiel / Chaco), Rubén Müller Thies (piscicultor / Misiones), Elvio Oztryzniuk (Tucanguá - Cooperativa Agrícola Limitada Ruiz de Montoya / Misiones), y Raúl Fredi Limberger (Aldema - Cooperativa Agrícola e Industrial San Alberto Ltda / Misiones).

Esta es la segunda edición de estas cenas realizadas en el marco de “Del Territorio al Plato” con las que la Fundación ArgenINTA y el INTA se proponen posicionar, promocionar y difundir los productos típicos de los distintos territorios, para favorecer el acceso a mercados de los pequeños y medianos agricultores; y contribuir a generar conocimientos sobre los procesos identitarios que se gestan a partir de los productos y la gastronomía. En este caso, se busca reflejar la cocina del noreste argentino.



## Lo más visto hoy

- 1 **Balean a un hombre frente a una cervecería de Güemes**
- 2 **Balean a un chico de 14 años en una parada de colectivo**
- 3 **Los nenes del Gianelli fueron abusados**
- 4 **Por razones climáticas, suspenden clases en el turno mañana**
- 5 **Advierten sobre una inminente llegada de fuertes vientos y abundantes precipitaciones**