

Festival Nacional de la Nuez y de los Vinos de Altura: están abiertas las inscripciones para la feria artesanal y el concurso de receta

25 abril, 2023



Cierran esta semana.

Tupungato, la “Capital de la Nuez y de los Vinos de Altura” ahora y para siempre, tendrá su propio festival. Vecinos y turistas tendrán un día especial para conmemorar este mérito departamental, alcanzado gracias a las coordenadas que ubican geográficamente a la localidad en una zona que por su suelo y

temperatura permite cultivar nueces y tener miles de plantaciones de vid que dan vida a vinos destacados en todo el globo.

De la mano de los festejos también regresa el Concurso “Recetas con nuez” que se desarrollará el sábado 29 de abril desde las 16 en el Hotel de Turismo Tupungato; el evento principal del Festival será al día siguiente en la Plaza departamental Grl. San Martín -espacio tradicional donde se venía realizando el encuentro años atrás-, previendo que en las ediciones venideras se lleve a cabo en un lugar a la altura de lo que amerita la gala, tal como el Teatro Griego Municipal.

El domingo, 30 de abril, a partir de las 12 vecinos y turistas podrán recorrer las propuestas que se desplegarán en los alrededores del “punto de encuentro de los tupungatino”, la plaza departamental, con una conjugación de las ferias locales como lo es la Feria Artesanal y la de Vinos de Altura, acompañada por food trucks de comidas y espectáculos de danzas y bandas en vivo, que contará con el cierre artístico del conjunto musical “Destino San Javier”.

Concurso de recetas con nuez “Del nogal a la mesa”

En el marco de esta celebración popular que organiza Tupungato, relanzan este certamen para los apasionados por el arte de cocinar que hacen magia con espátulas, sartenes, ollas, mangas y batidoras para los paladares más exigentes que suelen ser los del propio hogar.

A todas y todos ellos se los invita a participar del Concurso presentando un plato dulce o salado innovador que contenga la fruta del nogal como ingrediente sobresaliente. Además, deberán tener presente e incorporar otras especies y condimentos, podrán incluir vegetales, carnes rojas o blancas,

hierbas, queso, huevos, salsas, gelatinas, masas y/o lo que consideren apropiado para el menú propuesto.

La receta presentada será evaluada teniendo en cuenta el sabor de los productos elegidos y la armoniosa combinación que logren, así como la estética visual, prolijidad, creatividad, innovación, originalidad y los aportes nutritivos proteicos.

El sábado 29 de abril será la presentación de los concursantes, cada uno deberá acudir con los ingredientes listos para elaborar dos platos con su receta; uno será para exposición y otro para degustación del jurado.

El tribunal que determinará las 3 mejores recetas estará compuesto por el Director de Desarrollo Económico de la Municipalidad, el titular del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el del Centro de Capacitación para el Trabajo "Miguel Valeriano Jaime", referentes del Instituto de Educación Superior N° 9-009, chefs y profesionales en Nutrición.

Los ganadores se darán a conocer el día del Festival y al mismo tiempo se les entregará su respectivo premio:

1° puesto: \$30.000

2° puesto: \$20.000

3° puesto \$10.000

Bases y condiciones

Las bases y condiciones del concurso se podrán solicitar en la Dirección de Turismo (Av. Belgrano 1060), con atención de lunes a viernes de 8 a 18h.

Inscripciones

-Hasta el miércoles 26 de abril

Las recetas podrán presentarse de forma personal o enviarse vía email.

Quienes opten por la primera modalidad deberán postular su idea en la oficina de Turismo dentro de un sobre cerrado dirigido a Concurso "Recetas con Nuez", en el anverso colocar el nombre de la receta y datos personales del autor: nombre y apellido, dirección, teléfono, email y número de documento.

Los que remitan la presentación vía correo electrónico deberán enviarlo a turismo@tupungato.gov.ar, destacando la misma información del participante y en el asunto del mensaje colocar la denominación del certamen.

"Feria Artesanal Tupungato"

Los banderines de colores, símbolo de esta feria adornarán la calle Mathons, entre Av. Belgrano y Liniers.

Artesanos locales y algunos provenientes de otras localidades mendocinas, promocionarán y venderán sus creaciones elaboradas mediante producción manual, con habilidades y talentos especiales que le otorgan a cada pieza características de unicidad, estética y durabilidad.

En la misma ubicación se destinará un lugarcito para el patio de mates, para quienes quieran reposar por un momento a compartir algo calentito mientras el sol asome.

Inscripciones para artesanos y elaboradores de productos alimenticios

-Hasta el viernes 28 de abril.

Los expositores deben apuntarse de forma presencial en la oficina de la Dirección de Gestión Cultural (Casa de la Cultura, calle Las Heras), de 7 a 16h o vía mensaje de WhatsApp enviando los datos al número 2622643116.

"Feria de los Vinos de Altura"

Esta propuesta permitirá degustar copas de malbec, chardonnay,

torrontés, cabernet-sauvignon y demás variedades de uvas que tras los procesos de vinificación, estabilización y embotellado se transforman en la bebida nacional. La feria contará con la exposición de las bodegas locales.