

Graciela Hisa se lució en Vendimia Federal: “Los buenos platos se logran entregando el corazón

21 febrero, 2022



Realizó una masterclass en vivo.

Bajo la mirada atenta del público Graciela Hisa, chef de lujo catalogada como una de las mejores de nuestra provincia, realizó una masterclass en vivo representando al departamento que la vio nacer en [Vendimia Federal](#).

La receta elegida fue humita mendocina, junto con tomatacán y chorizo al vino. Ambas preparaciones son características de nuestra zona y realmente maravillaron a los curiosos que se acercaron a la carpa gastronómica a disfrutar de los consejos

y recomendaciones que dio nuestra chef internacional.

Graciela comenzó a cocinar diciendo que expresar una receta es mucho más que contar los pasos y los ingredientes. Según reconoció, los buenos platos se logran entregando el corazón. Mientras mezclaba ingredientes y aromas, contó sobre las bondades del corazón del Valle de Uco, resaltando la gran propuesta gastronómica y vitivinícola que ofrece actualmente la zona del Valle.

“He llevado la bandera de Mendoza a otros destinos, eso es un poco lo que hago. Soy embajadora de nuestra tierra transmitiendo a través de mis platos las bondades que tiene nuestra tierra” reconoció visiblemente emocionada.

Cuando el exquisito aroma a humita había inundado parte del predio del Parque Central, los ansiosos comensales deleitaron ambos platos maridados con vinos de Tunuyán y servidos de la mano del propio intendente Aveiro junto al presidente del Concejo Deliberante de Tunuyán, Emir Andraos.

“Es un verdadero orgullo que Graciela nos represente en un evento tan importante y visitado como lo es la Vendimia Federal. Nos ha cautivado con su calidez y experiencia a la hora de cocinar desplegando su magia en vivo para todos los que atentamente seguimos el paso a paso de sus recetas” destacó Martín Aveiro.

Fuente: Prensa Tunuyán