

Tupungato y San Carlos presentarán sus propuestas culturales y reinas en la Semana Federal

22 febrero, 2022



Será hoy y mañana. Además de los actos artísticos, hay un espacio dedicado a la gastronomía típica.

Con actividades diversas y mucho color aportado por los municipios, en los distintos *stands* y escenarios ubicados en el Parque Central de la Ciudad de Mendoza, la Semana Federal es una de las actividades más convocantes que tiene la agenda de Vendimia. Como todos los años, está organizada por el Gobierno de Mendoza, en coordinación con las comunas.

En esta celebración de carácter netamente federal, cada departamento tiene la oportunidad de compartir sus costumbres, la calidad de sus artistas y tradiciones.

El evento, que comenzó el domingo, se extenderá hasta el jueves 24. En el día de inicio, Tunuyán desplegó en el escenario la [propuesta artística](#). Además de la degustación de varietales y delicatessen tunuyaninos, la gran protagonista de la primera noche fue nuestra reina departamental María Celeste Bobadilla. Acompañada por el intendente Martín Aveiro, la soberana del departamento se llevó las sonrisas y los abrazos de los más pequeños.

Por su parte, este martes, desde las 20, será el turno de Tupungato. También presentarán sus propuestas General Alvear y Lavalle. La velada cerrará con un show de Alma Argentina, agrupación que le rinde tributo al repertorio folclórico popular argentino a través de sus músicos que recuperan, en el canto tradicional, el amor a nuestra tierra y sus buenas costumbres. Integran esta formación: Javier Antón (primera voz y guitarra); Gustavo Vera (segunda voz y guitarra); Laureano Busse (primera guitarra, violín y voz); José Pincirolí (primera voz y guitarra) y Juan Carlos Serre (bombo).

En tanto, mañana miércoles se podrá ver la propuesta de San Carlos, San Rafael, Luján de Cuyo y Guaymallén. El broche de oro lo pondrá el dúo tunuyanino Las Hermanas Abraham. La música de raíz folclórica tiene un significado especial para ellas: el calor de la familia, el lazo que las une y la pasión por lo auténtico y propio. Con sus canciones recorren Argentina y Latinoamérica. Su último material discográfico, "Atemporales", fue nominado a los Premios Gardel como Mejor Álbum de Grupo de Folclore. Actualmente trabajan en su próximo disco, que afianza el camino presente y por delante, juntas.

En el marco de los 250 años de la creación San Carlos, con la participación de 25 artistas y un gran staff, la puesta en escena transitará la vida de la "Ilda y el Eugenio". Una historia real de recordados vecinos, donde las viñas, como testigos protagónicos, relatan la historia de este matrimonio de contratistas sancarlinos que, junto a su familia, en el necesario ciclo que mezcla vida, siembra y esperanza; renacen

con las buenas cosechas y otras veces, lloran por el fruto perdido que no llega a ser vino. Una cosecha que no fue, un brindis que no será. Un nuevo ciclo, un rebrotar de las viñas, granos que crecen y colores que aparecen, traerán, sin duda, el festejo por una gran cosecha y el sabor del vino nuevo. Con danzas y canciones, se irán mostrando los lugares, paisajes y sitios de nuestra tierra que, siendo la más antigua de Mendoza, sigue teniendo el potencial de una viña que quiere darnos sus racimos más generosos. San Carlos, un pueblo forjado de historia y tradición, que rescata el pasado, nos marca el presente y nos proyecta al futuro.

Espacio de gastronomía típica

Una de las novedades de esta edición es el espacio de capacitación gastronómica, íntegramente dedicado a los sabores típicos de Mendoza. Desde 19, se dio inicio, en el *stand* oficial, a la *master class* gastronómica brindada por la escuela de chef MET, a cargo de Daniel Alcalde. Durante una hora, prepararon sus platos ante la vista curiosa de las personas que se presentaban en el lugar.

Posteriormente, la estación de cocina recibió a los referentes invitados por los municipios protagonistas de la primera jornada. Ciudad de Mendoza sorprendió con una entraña al malbec, acompañada con humita de la abuela. Por su parte, el departamento de Godoy Cruz exhibió la preparación de un típico tomaticán mendocino.

Junín sorprendió con un locro característico de la zona y, por último, el departamento de [Tunuyán presentó humita mendocina, con tomaticán y chorizos al vino.](#)

Todas las noches se podrán visitar los stands de los departamentos, donde se brindará información sobre nuestro territorio, turismo, propuestas culturales, entre otros.

Con información de Prensa de Gobierno de Mendoza, Municipalidad de San Carlos y Municipalidad de Tunuyán