



## “Punta del Este Food & Wine Festival 2011”

**D**el 11 al 13 de noviembre se realizó en Punta del Este y otras localidades del departamento de Maldonado-Uruguay, el **Punta del Este Food & Wine Festival 2011**.

En este Festival de alta gastronomía se dieron cita personalidades, chefs y sommeliers de talla internacional, para disfrutar de excelentes creaciones culinarias, maridadas con selectos vinos, de gran calidad escogidos por renombrados sommeliers.

Algunos de los Chefs y Sommeliers asistentes fueron: Cedric Vongerichten (Perry Street, New York), François Payard (François Payard Bakery, New York), Mara Salles (Tordesilhas, Sao Paulo), Pablo González Conejero (La Cabaña, Murcia – 1 Estrella Michelin) Toshio Tomita (Nobu, New York) Francis Mallmann (Pueblo Garzón, Uruguay), Charlie Arturaola (sommelier, Miami), entre otras figuras de la gastronomía local y regional.

Durante el Festival se realizaron cinco eventos:

- ▶ **Welcome to Punta** – 13 Chefs internacionales + selección de Punta del Este
- ▶ **Una Vuelta al Mundo en Seis Cocinas** – Alta cocina + turismo eno-gastronómico
- ▶ **Sunset Chillout + Finger Food** - Atardecer frente al mar + música ambiente + degustación de bocados y cata de vinos de alta gama.
- ▶ **Uruguay Welcomes Great American Restaurants** - Cena de seis pasos maridados con los mejores vinos de la región.  
Chefs: Cedric Vongerichten (Perry Street, New York), Toshio Tomita (Nobu, New York) y François Payard (François Payard Bakery, New York).
- ▶ **Siete Fuegos by Francis Mallmann** - Cocina en vivo en el entorno campestre del Pueblo Garzón. ☺

## Feria del Arroz en el territorio veronés

**S**e ha celebrado la **45ª edición de la Feria del Arroz** en ISOLA DELLA SCALA, en la provincia de Verona.

Se trata de la llamada “Oktoberfest” del Arroz, la manifestación más frecuentada a nivel nacional, dedicada a un solo producto agrícola (la anterior edición llegó a 600.000 visitantes), y tuvo lugar del 14 de septiembre al 9 de octubre.

La feria, centrada en el arroz italiano (producto que se consume prevalentemente en el norte del país), promociona el tipo “Vialone Nano Veronés”, el primer arroz en Europa merecedor del IGP y del eslogan “del arrozal al plato” dado el corto trayecto para su comercialización.

Durante la manifestación se ofrecieron degustaciones de varias recetas locales, entre ellas la más representativa es la del “Risotto all’isolana”, una sabrosa especialidad que, por sus ingredientes –arroz, caldo de ave, carne de cerdo y de ternera, mantequilla, queso, sal, pimienta, canela y romero– puede servirse como plato único, ya protagonista en 2007 durante la semana gastronómica de Sevilla, viajando posteriormente a Bruselas y Múnich.

Durante la feria, abierta a los gustos de otras regiones y países, se ha celebrado el “Risitaly”, –desplegado en una inmensa nave de madera cuyo

diseño recuerda el grano de arroz–, un acontecimiento dentro del acontecimiento que ha presentado, además de más de 100 recetas diferentes de arroz, diversos productos enogastronómicos, entre los cuales no han podido faltar sus mejores embajadores, el jamón de pata negra, el chorizo y la morcilla de cerdo ibérico, que han obtenido un gran éxito.

La **Feria del Arroz** se ha distinguido por la autenticidad no solo del pro-

ducto alimenticio sino también por las intenciones de los organizadores que han emprendido un camino en nombre de la buena y sana alimentación.

La **Feria del Arroz**, se ha confirmado la más visitada manifestación nacional dedicada a un único producto agrícola. Los “risotos” servidos han llegado a 412.000. ☺

**CVB**  
**Corresponsal en Roma**

