vinetur

La provincia de Santa Fe tiene su representante gastronómico

El chef Lucio Marini estará en el marco de la FIT (Feria internacional de Turismo) dando una masterclass, a las 19:30 hs, horario central en el Stand de la provincia de Santa Fe.

sábado 28 de septiembre de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Realizará unas empanadas de pesca de río, que son su especialidad.

Lucio Marini se reconoce como un cocinero y no un chef. Además es uno de los grandes promotores del uso de productos autóctonos en la cocina: "En un plato, la argentinidad está en un puñado de productos de la mejor calidad"

Nacido en Cruz Alta, Córdoba, el asado acaparaba las juntadas. Y en la adolescencia era el que cocinaba en los campamentos y agasajaba a los demás." Me gusta ese folclore de preparar el fuego y aprontar la parrilla. Pero no me lo tomé en serio hasta 1996, cuando mi mamá me dijo que la hotelería y la gastronomía eran las carreras del futuro. Entonces me fui a estudiar a Rosario, al Instituto Superior de Hotelería y Restaurateur". Además se formó en Gato Dumas , escuela de gastronomía. Su primera pasantía la realizó en el Hotel Internacional Iguazú, en 1997. Fue responsable de cocinas como las de Rock and Feller's, Rosario, el snack bar del Casino de Santa Fe y asesoró también a varios de los grandes bares notables de Buenos Aires.

Referente de la cocina con pesca de río y emprendedor apasionado, el chef es hoy el representante absoluto de la gastronomía santafesina y cuenta que desde su llegada a la provincia de Santa Fe fue descubriendo todos los productos que ofrece, y una particularidad que me sorprendió fue que estos se consumían solo en las tradicionales recetas y su desafío fue difundir los productos que por excelencia presentan a dicha región como por ejemplo el pescado de río, la frutilla, el arroz entre otros.. pero además reversionarlos y fusionarlos, logrando así revalorizar sus sabores en diferentes cocciones.

"*Es así que se puede decir que mi designación como representante de la gastronomía de Santa Fe se fue dando como fruto de esta premisa en mis presentaciones en otras provincias, sobre todo en Buenos Aires. Cabe aclarar además que dicha propuesta perdura en el tiempo gracias a que muchos productores de la región se sumaron. En lo personal es todo un orgullo.*"

Las bondades de los productos santafesinos

La identidad de la gastronomía Santafesina está asociada a sus platos de pescados de río, el cual es un producto noble ya que se puede presentar en diferentes cocciones.

Pero lo cierto es que Santa Fe produce una gran variedad de productos..desde productos lácteos,

Maíz, hortalizas, frutas, entre otros..., todos productos de alta calidad.



RECETA

Receta de empanada de pescado de rio:
Es una empanada parecida a la tradicional, pero con la diferencia que el relleno lleva carne de pescado de rio, típico de la zona como ser el armado, surubí, patí, bagre o boga.
Su cocción puede ser al horno o fritas, pero generalmente se consumen fritas.

INGREDIENTES:

Masa

- 500 gr Harina.
- 100 gr grasa vacuna.
- Cantidad necesaria de agua tibia.
- 15 gr de sal.

Relleno

- 500 grs de filet de armado despinado.
- 2 cebollas.
- 1 pimiento rojo.
- 1 rama de apio
- 1 cebolla de verdeo.
- 2 huevos duros.
- 100 grs aceitunas.
- 100 grs queso pategrás.
- Ralladura y jugo de limón
- Sal, pimienta, y pimentón a gusto.
- Cantidad necesaria de aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN:

Masa

Mezclar la grasa vacuna con la sal y el agua tibia, luego unirlo a la harina y formar un bollo.

Dejar descansar la masa por 30 minutos y dividir en 12 bollitos y estirar en forma de círculos.

Relleno

En una sartén caliente con aceite de girasol rehogar las cebollas, el pimiento y el apio. Incorporar el pescado. Salpimentar y dejar cocinar por unos minutos. incorporar pimentón, ralladura de limón y su jugo, las aceitunas, el huevo picado y el queso rallado.

Armado y cocción

Rellenar los discos caseros con el relleno preparado, cerrar y freír en abundante aceite caliente, cuando las empanadas estén bien doradas, sacar del recipiente y poner a escurrir. Servir las empandas con limón y una salsa con tomate fresco rallado, ajo picado, sal, pimienta, pimentón y aceite. Estas empandas son un viaje de ida, una vez que las probas.

También se puede elegir cocinar a horno, pero fritas son más sabrosas.

En sus redes (IG: @lucio_marini) comparte recetas en su mayoría inspiradas en la cocina del Litoral.