vinetur

Levando llega a Mar del Plata con panes artesanos y un banquete especial

Gabi Kogan y Pachy de Fuerza Madre colaboran en una jornada dedicada al pan y la cocina artesanal

viernes 23 de enero de 2026



El próximo sábado 24 de enero, Mar del Plata recibirá la visita de Gabi Kogan, uno de los creadores de la panadería de autor Levando. Kogan se unirá a Pachy, maestro panadero de Fuerza Madre, para trabajar juntos en la cocina y ofrecer una selección de panes integrales, barras y focaccias. Esta colaboración pone el foco en el producto y el oficio, con una elaboración a cuatro manos que busca resaltar la calidad y el proceso artesanal.

Durante la jornada, los asistentes podrán disfrutar de una variedad de panes elaborados con harinas orgánicas y masa madre. Por la noche, los productos de Levando acompañarán el pop up Banquete de Verano en Casa Mandinga. En la mesa estarán presentes focaccias, pan de centeno, crackers y galletas tanto integrales como blancas. Además, se servirá un pan de campo de trigo y espelta con granos germinados, que será terminado en la parrilla y acompañado de manteca de chimichurri, preparado en los fuegos de Nacho Bravo.

El postre de la noche será el Tiramiluna, una versión reinterpretada del clásico tiramisú, que en esta ocasión se elabora con medialunas, mascarpone y cacao. Esta propuesta busca ofrecer una experiencia diferente, combinando tradición y creatividad en la repostería.

Levando, fundada por Gabriel Kogan y Rodrigo Colombres, es una panadería que apuesta por el trabajo artesanal y el uso de ingredientes de calidad. Con locales en los barrios de Palermo y Colegiales, el proyecto se ha consolidado como un referente en la elaboración de panes y pastelería con sabor auténtico. Su filosofía se basa en rescatar la esencia del pan como alimento fundamental, manteniendo la tradición y la gestión para fortalecer el trabajo artesanal.

La visita de Gabi Kogan a Mar del Plata representa una oportunidad para los amantes del pan y la cocina de autor de conocer de cerca el trabajo de Levando y disfrutar de una propuesta gastronómica centrada en el producto y el saber hacer. La colaboración con Pachy y la participación en el Banquete de Verano en Casa Mandinga refuerzan el compromiso de ambos proyectos con la calidad y la autenticidad en la elaboración de alimentos.