

Argentina deleita en Madrid Fusión con su gastronomía y enología

El país latinoamericano sorprende a los profesionales congregados en la gran feria de la gastronomía, Madrid Fusión, presentando para el gran público su nueva cocina y sus vinos más novedosos. Pescados como el pacu y el surubí, vinos como el torrontés o el propio de la Patagonia muestran el cambio que vive durante los últimos años el país

Argentina ha mostrado al mundo el cambio que está experimentado su gastronomía y su sector vitivinícola. Durante los tres días de duración de la feria de la gastronomía Madrid Fusión, el país latinoamericano ha mostrado una cocina y una enología muy renovada. Pescados de río como el pacu y vinos como el torrontés, el de la Patagonia o el cabernet sauvignon, han sido las grandes sorpresas presentadas en la feria internacional celebrada en la capital.

La cocina y los vinos argentinos están viviendo tiempos de cambio, como así lo demostraron tanto el chef Javier Brichetto como el enólogo, Félix Lanz, durante las catas, degustaciones y maridajes que cada hora se han exhibido en el stand del país en Madrid Fusión. "Hemos mostrado que la comida argentina no es solo empanadillas y el bife, la pesca de río ha sido una de la grandes sorpresas en esta feria, donde también se ha podido degustar los langostinos y las centollas del sur" ha comentado Mercedes Blasi, coordinadora de Vinos y Gastronomía del Ministro de Turismo de Argentina.

Madrid Fusión ha conocido la diversidad de productos de Argentina y la oferta que se basa en tres grandes pilares: la pesca, las brasas y la cocina criolla ha afirmado la responsable gastronómica argentina. El país latinoamericano manda así un mensaje al mundo de bienvenida a su país, presentando toda la variedad que se puede encontrar visitándola.

Si la gastronomía argentina ha sido protagonista en Madrid Fusión, cabe destacar la importancia que está adquiriendo la calidad vinícola del país. Si bien los vinos malbec ya han sido reconocidos por distintos enólogos, la gran sorpresa y alegría de la feria es la gran sensación que han causado cepas más desconocidas pero muy extensas en el país como son el vino torrontés, el de la Patagonia o el cabernet sauvignon, que maridan a la perfección con toda la oferta gastronómica.

Mención a parte merecen los postres presentados por los cuatro chefs argentinos presentes durante Madrid Fusión. "Los alfajores han tenido muy buena acogida entre el público de Madrid", ha sentenciado Mercedes Blasi.

Datos de contacto:

Nuria Rabadán

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>