

TENDENCIA INTERNACIONAL

Las bodegas también ofrecen platos gourmets

Las comidas más sofisticadas se ofrecen acompañadas por los mejores vinos.

Mendoza reunió a los especialistas.



BUEN VIVIR. Los mejores chefs del mundo se reunieron en el Masters of Food and Wine que se realizó en febrero.

Los platos y los vinos son tan variados como el origen de los 300 turistas internacionales que llegaron a Mendoza para disfrutar de un acontecimiento nuevo en el mundo gourmet: una gira por bodegas en donde se degustan sofisticadas comidas en un maridaje perfecto con los mejores vinos argentinos.

La organización del llamado Masters of Food and Wine (Maestros de comida y vino) estuvo a cargo del hotel Hyatt de Mendoza y se transformó en una cordial y novedosa bacanal por la que cada turista pagó 1.500 dólares por un paquete de 4 días.

La noche inaugural tuvo un visible esplendor. En los salones y patios del Hyatt estuvieron varios de los chefs más importantes del mundo.

Llegaron de Francia, España, Japón, India, Estados Unidos, Italia, México, Venezuela y Canadá. Y, naturalmente, algunos de los más renombrados de la Argentina. Uno de los más queridos fue Kenichiro Ooe, del Hyatt de Tokio. Había que hacer fila para probar sus exclusivos sashimi y nigiri, una forma de sushi: unas bolitas de arroz envueltas con pescado fresco (lenguado y salmón) y

langostinos, además de vistosos filetes de pescados crudos.

Otro que concentró la atención fue el italiano Fabio Brambilla, del Hyatt de Santiago de Chile. Oriundo de Milán, Fabio desafió con un risotto y una fuerte presencia de malbec de primera prensada, algo raspan, pero que encontró su armonía con el toque de almejas, manteca y el molde de queso regiano en el que depositó esa magnífica mezcla. Sus grandes aliados: el Cabernet Sauvignon y el Malbec, intenso, vigoroso. Nada era completo sin la pastelería de los maestros Ernesto

Ruiz, de España, e Illame Guerra, de Francia. Prepararon 58 postres europeos, algunos con acento mendocino por el aporte de nueces y almendras y vino agregado a tortas y tarletas.

Los turistas recorren este fin de semana bodegas pequeñas y grandes. Allí almuerzan y cenan en un entorno de viñedos.

Carl Emberson, gerente general del Hyatt Mendoza, está exultante con su idea. Tanto que piensa repetirla todos los años. "Este evento es un paso de excelencia en la búsqueda de un turismo sostenido y de gran nivel", afirmó. CC

Vendimia 2007 / Acto Central



Sábado 3 de Marzo 22:00 hs. / Teatro Griego Frank Romero Day

Con la intención de fomentar el turismo provincial, en 1936 el entonces Ministro de Industria y Obras Públicas, Frank Romero Day crea la Fiesta de la Vendimia. Aunque el decreto que instituyó el festejo no explicitaba la proclamación de una reina vendimial, por esos días, 14 de los 17 departamentos que conformaban el territorio provincial habían elegido sus candidatas.

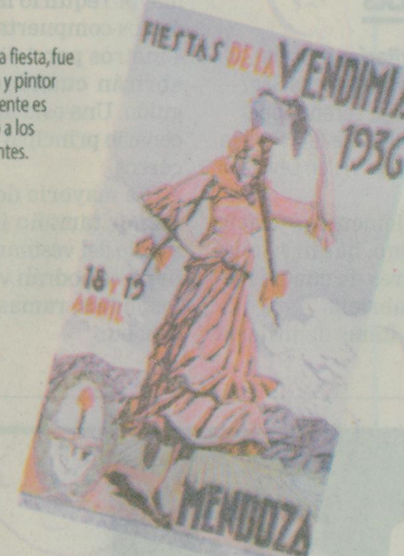
La noche del 18 de abril, en el estadio del Club Atlético Gimnasia y Esgrima ante una concurrencia presencia de público, se proclamó soberana con tan sólo 16 años, Della Larive Escudero, representante de Godoy Cruz. Los primeros actos centrales se trataron de seguidillas de distintos números musicales y actuaciones de artistas en vivo. Con el tiempo, la fiesta fue cobrando mayor madurez he introdujo el tratamiento de una línea argumental.

En 1946, la canción elegida por concurso "Canto a Mendoza" al ser tan bien considerada por la gente fue inmediatamente instituida como canción oficial de la Fiesta. Vendimia son siete décadas de mendocinos que continuamos reuniéndonos y compartiendo con los demás nuestro culto por el trabajo y el esfuerzo. Disfrutemos, es tiempo de Vendimia!!!

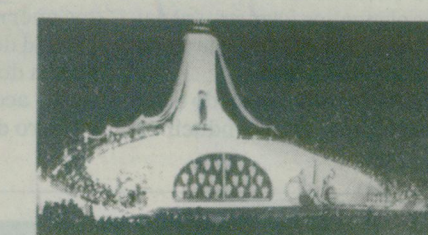


LA PRIMERA REINA
Della Larive Escudero, se convierte en 1936 en la primera soberana vendimial.

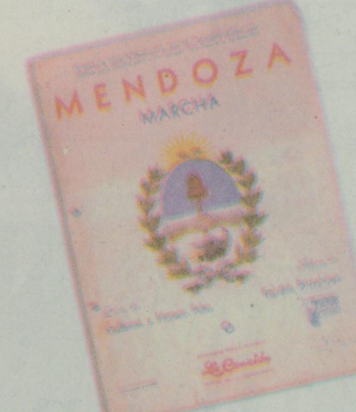
EL PRIMER AFICHE
El afiche promocional de la fiesta, fue realizado por el periodista y pintor Pablo Vera Sales. Actualmente es pieza de colección debido a los escasos ejemplares existentes.



RECUERDO DE MENDOZA
El gran póster construido en la rotunda del Parque General San Martín, fue plasmado en una tarjeta de recuerdo de Mendoza que entregó la Dirección Provincial de Turismo.



ACTO CENTRAL EN EL PARQUE
Se trató del primer acto central que introdujo línea argumental. Trató sobre la evolución de la vid desde tiempos fundacionales.



LA MARCHA DE LA FIESTA
Con letra de Guillermo y Horacio Pelay y música de Egidio Pittaluga, "Canto a Mendoza" es hoy la canción oficial de la Fiesta.



DEL PARQUE A LOS CERROS
Después de realizarse la fiesta en distintos escenarios del Parque General San Martín, desde 1963 se desarrolla en el Teatro Griego Frank Romero Day, salvo en 2002 que el escenario fue el estadio Malvinas Argentinas.

Para Cantar

Corazón peregrino

Autor: Yordi / Melodías: Claudio Pardo - Yordi / Musicalización y arreglos: Gonzalo de Staben

Canta corazón que no se pierda en la memoria esa historia que escribiste para mí.

Late corazón soy peregrino de cosechas mi alma busca los caminos por seguir.

Baila corazón entre las hileras siente que tu alma sigue buena.

Baila corazón no te detengas, sigue el ritmo de los sueños, queda tanto por vivir.

Sigue corazón que somos fruto del amor entre montaña, agua, surco, sol y vid.

Baila corazón entre las hileras siente que tu alma sigue buena.

Baila corazón no te detengas, sigue el ritmo de los sueños, queda tanto por vivir.

Peregrino corazón labriego dueño de la voz, alma pura de mi tierra. Es sagrado el temblor de tus manos bajo el sol al compás de la cosecha.

Arrancas los sonidos al racimo y entre hileras, dibujas con las uvas notas viñateras.

Canta, baila, sigue corazón. Mendoza tiene vida en tu voz canta, baila, sigue corazón Mendoza del buen vino y del sol.

Agua mansa de tonados que recorren las acequias y nos quitan de la historia las tristezas.

Peregrino viñador suelta al mundo tu canción que el amor sea tu siembra.

MINISTERIO DE TURISMO Y CULTURA

GOBIERNO DE
Mendoza

¿Sabés dónde recuperar tu cabello?

Ramón Cabrero, Sí.
Entrenador Club Atlético Lanús

- Con su propio cabello
- Pelo x Pelo
- En sólo 3 horas
- Sin mantenimiento
- Natural y definitivo
- Última tecnología
- 10 años de experiencia
- 12 cuotas sin interés

HAIR RECOVERY®
sólo pelo

0800-444-4247
www.peloxpelo.com

MENDOZA: Rivadavia 470
Tel.: (0261) 420-3003

NT
New Technology
• Fabricación y Reparación de Bombas
• Fabricación de Piezas Especiales
• Fabricación de Sellos
• Micromecanizados

INDEPENDENCIA 761 - GODOLY CRUZ - MZA -
TEL/FAX: 0261 452684 - e-mail: ntw@compuco.com.ar

www.losandes.com.ar
El Diario en la web.
Los principales títulos a nivel local, nacional e internacional. Clasificados, Suplementos, y mucho más.

Los Andes on line

I.C.E.
PREUNIVERSITARIO
ESPECIALIZADO EN INGENIERÍA

Docentes Universitarios Cupos limitados Inicia en marzo

Informes: lunes a viernes de 17:30 a 20 hs. // San Luis 187. Cdad. Tel: 4236921

Vinos de Caba
ALFREDO ROCA
Quality
VENTAS ON LINE
www.qualityvinos.com.ar

VVD
Oportunidad de conocer los vinos y productos gourmet de General Alvear, San Rafael y Malargüe y a sus hacendados

SEMANA SANTA EN SAN RAFAEL
FERIA REGIONAL VINOS Y DELEITES DEL MENDOSUR

Organiza: Quality Vinos / Day 16, San Rafael, Mza. Arg. / Tel: 02677-485299 / info@qualityvinos.com.ar



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL FACULTAD REGIONAL MENDOZA

Secretaría de Ciencia, Tecnología y Posgrado

Actividades de Posgrado

1. Maestría en Administración de Negocios
2. Maestría en Desarrollo Sustentable del Hábitat Humano
3. Maestría en Docencia Universitaria
4. Maestría en Ingeniería de Calidad
5. Maestría en Ingeniería Estructural Sismorresistente
6. Especialización en Higiene y Seguridad en el Trabajo
7. Especialización en Ingeniería Clínica

posgrado@frm.utn.edu.ar - int.134

Ciclo de Licenciatura y Tecnicaturas

1. Licenciatura en Administración de Empresas
2. Licenciatura en Higiene y Seguridad en el Trabajo
3. Licenciatura en Tecnología Educativa a Distancia
4. Licenciatura en Enología
5. Tecnicatura Superior en Enología
6. Licenciatura en Gestión de Empresas Turísticas (tyh@frm.utn.edu.ar) int. 170
7. Técnico Superior en Gestión de Empresas Turísticas (tyh@frm.utn.edu.ar) int. 186
8. Técnico Superior en Gestión de Empresas Hoteleras (tyh@frm.utn.edu.ar) int. 186

Cursos de Capacitación

1. Instituto de Informática
Excel - Access - Visual Basic - Project - Autocad - 3D estudio - PHP & MySQL - etc.
iutnfrm@yahoo.com.ar
2. Instituto de Idiomas
Inglés - Alemán - Francés - Italiano - Portugués
idiomas@frm.utn.edu.ar
3. Cursos dedicados a las distintas ramas de la Ingeniería
Civil - Electrónica - Química - Electromecánica
4. Cursos culturales y de Recursos Humanos
extension@frm.utn.edu.ar / int.111

Informes e Inscripciones:
Rodríguez 273 - Mendoza
Tel: 4239119

Secretaría de Extensión y Planeamiento Universitarios