



Ruta Testing Patagonia.

ITINERARIO ACTIVIDAD

An aerial photograph of a terraced garden in a forest. The garden is divided into several horizontal rows of plants, with stone walls separating the terraces. A person is sitting in the center of the garden, holding a hat and a basket. The surrounding forest is dense and green.

INTRODUCCIÓN

Ruta Testing Patagonia.

Inmersión de sabores de la Patagonia

Actividad dividida en dos etapas

La Primera etapa comprende un recorrido de sabores por nuestro bosque comestible, huertas y granjas de la zona, además de diversas charlas sobre la producción y mantención de las instalaciones, la actividad incluye además recolección en el bosque comestible de frutos en su entorno natural, en nuestra huerta interpretativa y granjas locales, donde cosecharemos los insumos para nuestro menú de degustación gourmet de 7 tiempos (segunda etapa) que será guiado, servido e introducido por profesionales de área (cocineros y huerteros) quienes relatarán los valores de producción, tradiciones y cultura local.

Entregaremos el Arte de cocinar para un mercado turístico demandante acostumbrado a cocinas de vanguardia como la nuestra, pero con la diferenciación de que nuestros productos son orgánicos y cultivados por huerteros locales y llenos de sabores de la Patagonia tradicional.

Ruta Testing Patagonia



Ruta Testing Patagonia.

Fase 1

08:00 am

EL ENCUENTRO

El punto de encuentro sera a 7 kilómetros del pueblo de futaleufu, en la entrada del campo en donde se encuentra el bosque comestible, se dará la bienvenida con una charla de inducción por parte del cocinero a cargo de la actividad a realizar, explicación de conceptos, entrega de indumentaria, canastas de mimbre, delantales, etc.

08:30 am - 10:30 am

Recorrido por a través del bosque nativo de Futaleufu, preparado para la observación de plantas comestibles, tales como Chilcos, Nalcas, Brotes de quila, Sarza Parrilla, frambuesa, Calafate, Manzanita Patagónica, Chauras, Morchella, Arrayan, pimienta de Luma, Canelo, Tapa (laurel del bosque), hierbas, etc.

Los clientes según la temporada o el mes que visiten, recolectarán y probarán (Testing) los elementos que se utilizarán posteriormente en la cocina.



Ruta Testing Patagonia.

Fase 1

10:30 am - 13:00 Hrs.

Una vez culminado el recorrido, se llega a la 2° estación “la Huerta”, en dónde el guía cocinero explica los procesos de cultivo agroecológico, proceso de compostaje en instalaciones adecuadas para la observación, semilleros, almacigueras y producción de hojas verdes, physalis, hierbas, tomates, ajíes, capuccinas, flores comestibles, hongos, etc. Aquí también los visitantes harán testing de cada elemento del huerto que les provoque mayor curiosidad, recolectarán y disfrutarán del contacto de la tierra y elementos fundamentales que les hagan comprender los procesos productivos y de cultivo ancestrales, que han sido parte de la creación de esta experiencia.

13:35 Hrs.

Una vez terminado el recorrido, se da cierre a esta etapa de la actividad con un té o jugo y snack, que fue preparado previamente y llevado desde el Restaurante Martín Pescador.



Ruta Testing Patagonia.

Fase 2

Desde las 19:00 Hrs.

Llegada y Bienvenida en restaurante “Martín Pescador”, lugar donde comienza la segunda fase de la ruta, en donde disfrutarán de un menú de 7 tiempos que dependerá su contenido dependiendo de la estación y de los ingredientes locales que se obtengan producto de la recolección y prueba de los comensales.



Ruta Testing Patagonia.

El Menú de Pasos

El menú de pasos es un menú dinámico cuya estructura depende de la estación del año en que nos encontremos, del mismo modo depende de los insumos gastronómicos que la estación de paso nos ofrezca.

El menú incluye agua y somelier
quién propone los vinos sugeridos.



Ruta Testing Patagonia.

<http://www.martinpescadorfutaleufu.cl>

