

El chef Santiago Giorgini cocinará en San Rafael y APRID tendrá un rol protagónico

08/09/2025



El martes 9 y miércoles 10 de septiembre, San Rafael vivirá una experiencia distinta en torno a la cocina, ya que Santiago Giorgini, el cocinero principal del programa televisivo La Peña de Morfi, llegará al departamento para cocinar en vivo en el marco del Foro Gastronómico. La actividad generó gran expectativa, no solo por el nivel del invitado sino también porque la institución local APRID fue elegida para recibir los fondos que se recauden. En este marco, los alumnos de la entidad tendrán una activa participación en el desarrollo del evento.

El profesor de hotelería de APRID, Martín Batista, detalló a Diario San Rafael y FM Vos 94.5 que “tenemos la oportunidad de tener una estrella gastronómica en el departamento, y

nosotros, como institución, hemos tenido la suerte que hemos sido elegidas para que la donación de la recaudación vaya a nuestra institución. Es por esto que, aparte de eso, nuestros alumnos van a poder estar en el evento y van a poder servir el plato gourmet que va a hacer Santiago Giorgini”.

Los estudiantes no solo se encargarán de servir el menú, sino que también tendrán a su cargo el despacho, la atención al público y la distribución de bebidas y pan, lo que representará una experiencia de aprendizaje fundamental. “Van a hacer atención al público, el despacho, y no solamente el plato de comida, sino bebida y, en este caso, pan, que está incluido en el precio del menú”, señaló Batista.

El menú tendrá un costo de diez mil pesos, y quienes deseen participar podrán hacerlo de dos maneras: comiendo en el lugar o retirando la porción para disfrutar en su casa. “Las personas que no puedan estar, asistir al evento y ver cómo cocina Santiago en vivo, van a poder retirar la porción de comida y comerlo en su casa, y si no, también comerlo en el lugar”, explicó el profesor. En total, se prepararán quinientas porciones y todavía hay algunas disponibles.

La institución anfitriona viene trabajando desde hace décadas en la inclusión de personas con discapacidad. “APRID nació una asociación solamente para síndrome de Down, hace más de 40 años, y hace unos años, uno de los valores también de la institución es la inclusión. Entonces, empezaron a incorporarse chicos con otras discapacidades. Es por esto que ahora, actualmente, tenemos diferentes discapacidades que vamos no solamente capacitándolos, sino insertando laboralmente donde vamos pudiendo”, relató Batista.



El profesor Martín Batista invitó a la comunidad a asistir al evento

El compromiso no se limita a la formación en el aula, sino que busca acompañar a los jóvenes en su salida laboral. “Nuestro colegio, desde hace unos años, apuesta muy fuerte en los últimos años a que los chicos no solamente conozcan lo que es el mercado laboral de la orientación que van preparándose, sino la escuela tiene profesionales preparados justamente para eso, para acompañarlos fuera de la institución, en donde pueden hacer prácticas, es obligatorio hacer prácticas, y hemos tenido la suerte de que algunos quedan trabajando”, destacó.

Durante la semana pasada, los alumnos también participaron de la tercera jornada de educación física, donde se encargaron de servir el break, tarea que combinaron con la elaboración de productos desde el taller de gastronomía. “Se convocó también a los chicos para que ellos vayan sirviendo el break, y también hay otro taller que es el de gastronomía que elabora, y también se consumió los productos que elabora el taller de gastronomía”, comentó.

Además de hotelería y gastronomía, la institución ofrece otras formaciones que complementan la preparación de los estudiantes. “Tenemos dos más, que es carpintería, y otro taller que es nuevo, que este año comenzó, que es armado, que son todos los productos, que es lo que es packaging de los productos, los chicos van armando packaging de diferentes tipos, y bueno, empezó este año”, indicó Batista.

El profesor aseguró que ver los resultados del esfuerzo de los estudiantes es motivo de gran satisfacción. “Nos llena el alma, y cuando vemos que una persona puede insertarse, nosotros festejamos porque la verdad que no es fácil insertar a una persona, pero a medida que van pasando los años, la sociedad va aprendiendo a aceptar”, expresó.

Batista lleva tres años en la institución, donde puso en marcha el taller de hotelería. “Empezó el taller conmigo, de hotelería, y la verdad que estamos muy contentos de que los chicos, verlos cómo se desempeñan, porque la verdad que nos sorprenden”, aseguró. Actualmente, APRID cuenta con más de 90 alumnos entre nivel primario y secundario, lo que la convierte en un espacio educativo clave para muchas familias.

Para quienes deseen participar del evento y degustar el plato de Giorgini, las tarjetas pueden adquirirse en el domicilio de APRID, en calle 9 de Julio 194, esquina Corrientes. Batista invitó a los sanrafaelinos a sumarse: “Las personas que quieran y tengan la suerte de poder probar el menú de Santiago, pueden adquirir las tarjetas en nuestro domicilio, y bueno, los esperamos. Y el que no pueda, que vaya, asista, porque la verdad que es una oportunidad súper importante que tenemos los sanrafaelinos”.

Respecto al menú, el chef presentará una propuesta elaborada íntegramente con productos de la zona. “El menú va a ser todos con ingredientes y materias primas de la zona. Va a ser un lomo al vino, juntamente con un matambrito adobado, con una guarnición de tomatacán y una salsa de choclo”, adelantó Batista.

De esta manera, el evento no solo será un atractivo para los amantes de la cocina, sino también una oportunidad de respaldo

a una institución que trabaja incansablemente por la inclusión y la formación de jóvenes con discapacidad en San Rafael.