

# El novedoso choripán de jabalí entre las delicias de San Rafael en el festival MIGA

15/11/2022



A través del Festival MIGA, se celebró a la gastronomía mendocina con más de 60 stands de productos de origen e identidad local y 20 puestos de gastronomía regional. En este sentido hubo una importante representación de San Rafael con propuestas tradicionales e innovadoras.

A lo largo de dos jornadas, en los jardines del Auditorio Ángel Bustelo, mendocinos y turistas se acercaron a conocer y probar platos preparados con productos y recetas locales. Más

de medio centenar de puestos fijos y tiendas recibieron a quienes recorrían estos jardines.

Algunos de los platos que pudo disfrutar el público que participó en MIGA fueron empanadas mendocinas, tomaticán, sorrentinos de ricota y espinaca de la huerta, carne a la olla con bonarda, arroz con leche, peras al vino, jamón crudo y aceite de oliva, humita, mousse de membrillo y alfajor de harina de algarrobo, entre muchas propuestas destacadas.

Por el sur provincial se presentaron interesantes propuestas de cada uno de los departamentos vinculadas a su tradición y productos típicos.

En lo que respecta a San Rafael se realizó la tradicional "carne a la masa" la cual se aprovechó para difundir el festival de este plato que se realiza por estos días en el departamento.

Además de esta propuesta apareció una innovación que llamó la atención del público que fue la presentación del choripán de jabalí ahumado, una propuesta que fue de las más llamativas y recomendadas del festival.