

Una sanrafaelina se consagró en el concurso gastronómico del Festival del Chivo en Malargüe

02/02/2025



El Festival Nacional del Chivo, una de las celebraciones más tradicionales de Malargüe, no solo es un encuentro de música y cultura, sino también un espacio donde la gastronomía ocupa un lugar central. En ese marco, se realizó el concurso de platos

con chivo, un evento que convoca a chefs de distintos puntos del país y en el que este año la gran ganadora fue Sonia Martino, una sanrafaelina que se destacó con una propuesta innovadora.

“Estoy estudiando desde agosto del año pasado. Nuestra profesora y directora nos informó sobre el concurso y le pregunté si podía participar. Me dijo que sí, así que decidí asumir el desafío”, comentó Martino en diálogo con Diario San Rafael y FM Vos 94.5. La competencia era desafiante, ya que el certamen contaba con la presencia de cocineros experimentados en la preparación de platos con chivo, pero para ella la experiencia era lo más importante. “Me presenté con la intención de aprender y vivir la experiencia. El resultado fue una sorpresa y estoy muy agradecida”, expresó.

El jurado estuvo compuesto por profesionales de gran trayectoria en el mundo culinario, con representantes que trabajan en restaurantes de Estados Unidos, España y Dubái. Además, participaron autoridades turísticas de Malargüe y de la provincia de Mendoza.

El plato ganador, denominado “Los sentidos”, fue concebido con una inspiración arraigada en la naturaleza y el territorio. “Quise relacionarlo con el campo y la tierra. Usé carne caprina y trabajé con algarroba”, detalló Martino. Para ello, elaboró una pasta a base de harina de algarroba y la coloreó con vegetales para lograr una presentación visual impactante. “Hice una vaina simulando la algarroba, que es un ingrediente ancestral usado por los pueblos originarios para hacer harina y patay”, explicó.

La preparación también incorporó partes poco utilizadas del chivo. “Cociné la cabeza y las vísceras, que suelen descartarse, en una olla de hierro dentro de un horno de barro. Eso potenció los sabores, sobre todo con el agregado de vino torrontés seco y verduras, generando un fondo de cocción intenso”, explicó. Además, utilizó la pata del chivo para aportar mayor consistencia al plato.

El interés del jurado por su elaboración fue notable. “Se acercaban constantemente a preguntarme sobre el proceso y los

ingredientes. Hubo un intercambio de información muy enriquecedor”, comentó la ganadora.

Martino también compartió su historia personal y cómo la cocina se convirtió en una herramienta de superación. “Siempre me gustó hacer pastas, pero por problemas de salud tuve que dejarlo. Atravesé una situación difícil, pero retomé la cocina como una forma de sanación. Creaba pastas de colores para distraerme y fue una terapia muy efectiva”, relató. Inspirada en sus recorridos por la montaña, trasladó su creatividad a la gastronomía y logró plasmarlo en su plato ganador.

Respecto a sus planes a futuro, la joven adelantó que su pasión por la cocina seguirá siendo su norte. “No sé aún si abriré un restaurante o si seguiré con mi pequeño proyecto. Lo importante es que sigo aprendiendo y creciendo”, afirmó.