



COMISIÓN ADMINISTRADORA DEL RÍO URUGUAY

Julio de 2013

INFORME DE PRENSA CARU

STAND DE LA CARU EN COCINARTE 2014

La Comisión Administradora del Río Uruguay (CARU) participó los días 26, 27, 28 y 29 de junio de una nueva edición del Encuentro Nacional e Internacional de Gastronomía, COCINARTE 2014. El evento gastronómico más importante de la región, tuvo por escenario el Gimnasio del Liceo Nro. 1 de Paysandú (ROU).

De la ceremonia inaugural participaron el Secretario Administrativo de la CARU, Lic. José Nunes, el Director de COCINARTE, Profesor Horacio Spingardi, Chefs argentinos y uruguayos y público en general.

En la apertura el Lic. José Nunes agradeció a los organizadores la invitación y el reconocimiento a la CARU. Además manifestó que “la colaboración brindada por la Comisión es una forma de apoyo a la comunidad, una experiencia de integración de los pueblos de la región y en particular, se cumple con la función del Organismo Binacional en preservar la fauna ictícola y la actividad económica”. Además, dijo que participamos de la preparación de la comida de la integración, con la donación de los pescados.

Por su parte, el Profesor Horacio Spingardi, destacó el aporte de la CARU, como todos los años, para el show de la integración. El Director de Cocinarte expresó que “los chefs de Argentina y Uruguay trabajan con los pescados del Río Uruguay, enseñando a la gente a comer piezas del Río, excelentes para el consumo”, concluyó.

Asimismo, en el stand instalado por la CARU, el público asistente pudo observar las actividades que desarrolla la CARU, a través de sus respectivas Subcomisiones. Además, sobresalió la presentación del Diorama (maqueta) sobre flora y fauna del Río Uruguay. En la ocasión los funcionarios Cristina Ruiz Díaz, Walter Bolfarini y Néstor Moreira, entregaron material informativo, CDs con el libro de Aves y Peces del Río Uruguay, marcadores y folletería sobre Floraciones Algales.

Dentro de las diferentes actividades la CARU presentó el sábado 28 de junio a la noche, la Fiesta de la Integración, con chefs uruguayos y argentinos, quienes cocinaron pescados del Río Uruguay. Los chefs prepararon dorados con la denominada salsa de la integración producto que fue degustado por el público presente.

La participación, colaboración y aportes de la CARU en Cocinarte 2014 forma parte de las actividades que desarrolla el Organismo Binacional en apoyo a las comunidades de ambas márgenes en un proceso de integración de los pueblos de la región.



COMISIÓN ADMINISTRADORA DEL RÍO URUGUAY



Evento Cocinarte 2014, Paysandú (ROU).



Evento Cocinarte 2014, Paysandú (ROU).