**Todo el país reunido en un plato**

*El chef Claudio Solitario estuvo ayer en la cocina del Bicentenario en Caminos y Sabores y logró sintetizar la diversidad argentina en un solo plato.*

El plato fue un “roll de abadejo patagónico en salsa de naranjas del Litoral. Timbal de maíz del NOA y criolla con puré de pimientos rojos asados. Tapenade de olivas de Cuyo y mix de hojas verdes de las pampas”. El autor: Claudio Solitario.

Cuenta la historia que algunos pueblos originarios, especialmente los tehuelches, creían que al morir sus almas se encarnaban en peces, y por lo tanto, estos habitantes del mar no se comían. Quizás esa sea una de las explicaciones por las que en el país el pescado no sea una comida popular como sucede con otras tantas naciones rodeadas por extensiones de agua salada. “Pero Argentina tiene un muy extenso litoral marítimo, y ni hablar de las reservas de agua dulce. Entonces, no podemos dejar de considerar al pescado como un plato tradicional”, comentó Claudio Solitario, uno de los responsables de catering Vía de Sol.

A partir de esta relación es que Solitario se convenció de que un filet de abadejo patagónico bien podría servir como base para avanzar en un plato que combine lo clásico y lo moderno dentro de la iniciativa de la 12ª edición de Caminos y Sabores de conmemorar el Bicentenario de la Independencia recuperando los gustos y aromas tradicionales.

“Pensé en un pescado del sur, siempre con la idea de sumar”, dijo. Y con el fin de que represente a todas las regiones de nuestra patria: Cuyo, el Noroeste, el Litoral, la región pampeana, lo acompañó de guarniciones entre cuyos ingredientes se destacó la polenta (“harina de maíz típica americana”, aclara), el pimiento, que baja desde el mexicano Río Grande hasta Neuquén, y la vinagreta en base a cítricos del Litoral.

“A nuestros antepasados, nuestros pueblos originarios les gustaba el buen comer. Puede sonar paradójico, pero así como los tehuelches no degustaban pescado, sí disfrutaban de mariscos y otros frutos de mar que recogían de las costas atlánticas”, relató el cocinero. Y en sus lecturas pudo descubrir que si bien en esa región no usaban recipientes para cocinar dado que la tierra patagónica no es arcillosa, ponían al fuego los huevos de avestruz a modo de cacerola para cocer los moluscos. De los libros de historia también surge que los patriotas de 1800 no precisaban trasladarse al mar para recolectar mejillones y cholgas. Les bastaba alcanzar el Río de las Conchas (actual Río Reconquista), para aportar nutrientes diferentes.