

Revalorización cultural de los alimentos y el turismo gastronómico de nuestras regiones



#Gustar

| Autora: *Natalia Bonvini**

* Equipo interministerial del Programa GustAR: Martín Mena (Min. Cultura), Juan Montero (Min. Turismo y Deportes), Alejandra Bonomo (Min. Turismo y Deportes), Romina Sorrentino (Min. Turismo y Deportes), María José Cavallera (SAGYP) y Natalia Bonvini (SAGYP).

El programa GustAR, a través del ciclo de Cocinas Abiertas, reunió a productores de las cinco regiones productivas del país, con la realización de charlas y clases de cocina para presentar la diversidad productiva, gastronómica, turística y cultural de nuestro país.

Después de cinco encuentros regionales, comprendidos entre el mes de mayo y septiembre, donde cada región dispuso de 3 días consecutivos para comunicar su identidad, organizados por los Ministerios Nacionales de Cultura, de Turismo y Deportes, y de Economía a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, y con la colaboración del INTA. Este ciclo de Cocinas Abierta del Programa GustAR cerró con un gran evento Federal en el que participaron más de 60 productores de alimentos y emprendedores gastronómicos de todo el país.

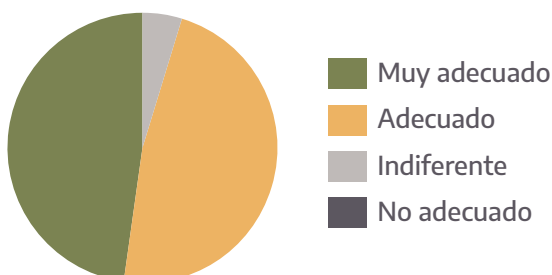
Su propósito fue poner en valor la producción de las economías regionales de todo el país, transmitir la producción de alimentos, la comercialización, el turismo y la gastronomía como un entramado de redes, donde se comparten experiencias entre distintas regiones del país.

En este primer ciclo los elaboradores de alimentos, en su mayoría emprendimientos familiares, han vendido, en cada encuentro regional, más del

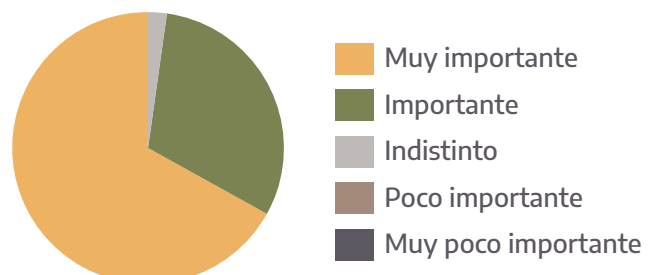


80% de la mercadería, además el 80% ha tenido contactos posteriores para la venta de sus productos y más del 75% de los participantes tuvieron exposición mediática a través de entrevistas en distintos medios de comunicación.

¿Cómo calificarías al público invitado?



¿Cómo calificarías al evento Cocinas Abiertas de GustAR respecto de tu conveniencia en la participación?





Cada uno de los primeros cinco encuentros de Cocinas Abiertas permitió conocer la identidad gastronómica, cultural y turística de Argentina a través de diversos productores y emprendedores gastronómicos de las cinco regiones del país: en mayo la Pampeana (Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe), en junio el Noreste (Corrientes, Chaco, Entre Ríos, Formosa y Misiones), en julio el Noroeste (Catamarca, Jujuy, Salta, Santiago del Estero y Tucumán), en agosto Nuevo Cuyo (La Rioja, Mendoza, San Juan y San Luis) y en septiembre Patagonia (Chubut, La Pampa, Neuquén, Río Negro, Santa Cruz y Tierra del Fuego).

Algunos de los productos que se degustaron y vendieron fueron: mieles, alfajores, dulces, mermeladas, escabeches, embutidos, infusiones, hongos, quesos, aceites de oliva, frutos secos, especias, variedad en conservas, snacks, chocolates, frutas tropicales deshidratadas,

vinos, vermouths, cervezas, sidra, gin, entre otros.

Historias de Emprendedores

Lo más destacado de Cocina Abierta es el encuentro en primera persona con los productores. A continuación se presentan historias, orígenes y producciones que acompañaron en algunas de las ediciones.



Oswaldo Gutiérrez relató cómo surgió la idea de producir vermouth "Al Voleo" junto a su abuelo del corazón, Federico Ross, es la cuarta generación de farmacéuticos en su familia, "Este producto es una conexión directa con el paisaje, esta bebida tiene el perfil botánico de la sierra de San Luis", dice y resalta el proceso artesanal de recolección, secado y procesado de las hojas y semillas. Para dar cuenta de la versatilidad de esta bebida, en el espacio de la cocina Oswaldo, quien además es gastronómico, preparó una infusión y cocinó una trucha serrana con verduras a la chapa rehogadas con vermouth.



Diego Araya de Especias Las Elviras, compartió las características de la producción de orégano que se realiza en la localidad de San Carlos en el Valle de Uco en Mendoza. *"San Carlos es la zona de mayor producción de orégano en Argentina, con aproximadamente el 80% del total"*, dijo. Actualmente, aclaró, se comercializan las variedades llamadas "compacto" y "cordobés". También compartió que la provincia de Mendoza junto con el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) está trabajando para obtener el reconocimiento de la Indicación Geográfica que "exigirá un blend que tenga al menos un 50% de la variedad compacta".

Otro emprendimiento que participó de Cocinas Abiertas fue Ficco's Gourmet, con el que *Elsa Bustamante* realiza en Santiago del Estero sus snacks, alfajores y rosquetes aptos para celíacos. Son 16 productos certificados libres de gluten, realizados con harinas de algarroba, de chía, almendra, coco, trigo sarraceno, maicena o mandioca. *"Me gusta desarrollar distintos productos, ahora estoy tratando de hacer el endulzado a través de semillas para reemplazar el azúcar refinada"*, sobre su experiencia de participar de este ciclo, *Elsa* comenta que *"para su empresa es una excelente oportunidad ya que le posibilita llegar a más consumidores y ofrecer su portfolio de productos a nuevos puntos de venta y de esta manera ampliar su red"*.



"Avellanas Del Valle" de *Martín Macías Goya*, un productor de avellanas giffoni de Viedma que comercializa en todo el país: *"somos productores de avellanas desde 2000, en el 2020 con la pandemia decidimos revestir las avellanas con chocolate, darle valor agregado, a innovar con cremas, y pastas. La feria nos permite llegar directamente al consumidor, entonces la diferencia económica es importantísima y a la vez nos hacemos más conocidos"*.



La cocina nos une

Durante los seis eventos, el espacio de cocina fue el lugar donde los aromas y sabores tomaron forma con las recetas que prepararon los chefs representantes de las 23 provincias.

En todas las ediciones, la Brigada de Cocineros y Cocineras de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEGHRA), estuvo presente difundiendo el valor de las producciones regionales en la gastronomía y pregonando el concepto de trazabilidad y kilómetro cero.

En los espacios de cocina, se presentó de acuerdo a la región productiva las Campañas Nacionales *"Cordero Argentino"*, y *"Comé Pescado"* de SAGYP, de la mano del reconocido chef Juan Braceli y Madame Papin respectivamente.

Las Cocineras del Iberá (Corrientes), Gisela Medina y Viviana Pavón, contaron sobre la leyenda "Karaí Octubre" y mostraron cómo se prepara el Jopara cada 1 de octubre para espantar al Karaí, un duende que trae miseria.

Con ingredientes y productos de los emprendedores locales, cocineras/os fueron pasando por el espacio gastronómico para deleitar al público con sus preparaciones, contar historias y leyendas del interior de nuestro país.

En materia de charlas se puede destacar la presencia de la mano del INTA en las distintas regiones:

Pampeana - estuvo presente el Ing. Adolfo Heguiabeheri del INTA San Pedro para contar los avances en la producción y la calidad de la batata sampedrina.

NEA - se destacaron los 100 años del Té Argentino, el trabajo de acompañamiento al sector tealero presentado por Ing. Sandra Molina del INTA Cerro Azul de Misiones, y las características del té gourmet por distintos elaboradores.



NOA - presentación de la reciente Indicación Geográfica (IG) de Miel de Azahar de limón de Tucumán a cargo de representantes de la Asociación Civil Miel de Azahar de Tucumán, la Cooperativa Apícola Norte Grande y el Ing Alejandro Alvarez del INTA Famaillá.



Nuevo Cuyo -se contó con la presencia de Nacira Muñoz vicepresidente del INTA durante la charla sobre "Frutos Secos de Mendoza sus orígenes y virtudes" a cargo de Federico Fuligna, técnico en INTA Tupungato de Mendoza, y Cecilia Sarmiento Elst productora de frutos secos, en particular de nueces de nogal.



Patagonia - el productor de hongos Fernando Miguel de Antueno (Atama) y Fabián Boyeras, Director del INTA de Tierra del Fuego, hablaron de hongos y brotes del Fin del Mundo.



La articulación y participación en conjunto del sector público - privado conformado por áreas gubernamentales nacionales, provinciales y municipales, organizaciones, productores y elaboradores de alimentos regionales, hizo posible que el programa GustAR pudiera cumplir el objetivo de resaltar y promocionar la importante producción y gastronomía de Argentina, su propuesta turística, y por ende parte de su cultura.

*En cada mesa se ve nuestra historia, nuestra producción de alimentos...
nuestra identidad.*