

Buscan crear un registro de productores e integrarlos a los distintos hacedores gastronómicos de Mendoza

02/06/2023



La Asociación Empresaria Hotelero-Gastronómica y Afines de Mendoza junto al Ministerio de Cultura y Turismo de la provincia, presentó la edición 2023 de su plan DIGAM (Desarrollo de la Identidad Gastronómica de Mendoza). Edmundo Day, presidente de la entidad, fue entrevistado por FM Vos (94.5) y Diario San Rafael y nos manifestó que “es un proyecto al que le hemos dado prioridad en la institución, y es la cuarta edición que realizamos, es inclusivo e integral. Seguramente llevará mucho tiempo para su perfeccionamiento, y básicamente lo que busca es ir identificando los distintos alimentos productores en cada territorio, y a la vez ir contactando a diferentes empresarios gastronómicos con ingenieros agrónomos del INTA, de manera tal que todo lo que se produce en Mendoza lo podamos conocer. La idea es saber quiénes existen, cultivan, que inconvenientes se les presenta en la logística para llevar los productos a los diferentes lugares, para que los chef los incorporen a las cartas. Es un

proyecto muy importante porque abarca a los dieciocho territorios de la provincia y por lo tanto haremos visitas a las Direcciones de Turismo de cada lugar buscando identificar a productores y demás personas interesadas en proporcionar la información de todo lo que nos representa. En el mundo del vino, por ejemplo, ha pasado que lo que se busca es la expresión de cada lugar en vez de imitar vinos franceses y de otros lugares, entonces nosotros pretendemos hacer algo similar con los alimentos, como pueden ser el aceite de oliva, el orégano, la cebolla colorada, el chivo, y todos los alimentos que tiene Mendoza y que son muchos. Por otra parte, también es intención de enmarcarlos en cuestiones como las que Emetur ha logrado, y que es ni más ni menos que Mendoza sea este año la capital Iberoamericana de la gastronomía y el vino”.

Day agregó que “trataremos de ir integrando todas las cosas para que los productores puedan ir conectando con gente que les permita mejorar lo que están haciendo y también con la gente que está en turismo, porque lo que en definitiva queremos tratar de hacer es que la gastronomía mendocina siga mejorando. Sabemos que hay gente que está viniendo a Mendoza por la oferta gastronómica que tenemos, pero lo lógico es que cada vez tengamos mejores cosas, y para esto necesitamos ayuda de los técnicos del INTA, de la tecnología, y de gente que se anime a producir nuevas cosas. Para esto es importante que esta gente sepa que después hay una estructura que la respalda para saber que lo que va a hacer tendrá salida. Es un desafío muy grande para integrar lo que hacen muchas personas y a fin de año reunirlos en el Ángel Bustelo, que el año pasado tuvo seiscientas personas asistiendo a las mesas de trabajo que se hacen con quienes han participado durante el año en los distintos territorios. En ese encuentro también se sacan conclusiones para ver cuáles son los desafíos del año entrante. Nosotros hemos tomado esto como una política de mejora continua de la gastronomía”.