

# El proyecto de carne caprina Kume Matru participó en el foro gastronómico provincial

15/11/2021



En el auditorio Ángel Bustelo se realizó un encuentro para los sectores turísticos y gastronómicos de la provincia. Se trata del II Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza, evento organizado por el Gobierno de Mendoza y la Asociación Empresaria, Hotelero Gastronómica y Afines (AEHGA).

En este marco, uno de los participantes del encuentro fue el proyecto de carne caprina Kume Matru que incluye a productores de Malargüe y San Rafael, como una alternativa a la comercialización de los animales que se producen en la zona de secano.

El foro convocó a chefs, productores, empresarios y profesionales gastronómicos, sommeliers, personal de servicio y periodistas especializados.

Se abordaron temáticas relacionadas con los productos y recetas identitarias de la provincia; el marco legal en torno

a la cadena productiva; el vínculo entre el productor y el empresario a través de la economía social y la asociatividad; la comunicación y la promoción como estrategia para posicionar la gastronomía en Mendoza y el mundo y, por último, la sostenibilidad.

Hay que destacar que desde hace tiempo desde el grupo se viene trabajando para la consolidación del consumo de carne caprina no solo con la alternativa del tradicional chivito, sino con la posibilidad de generar otros subproductos como chacinados, hamburguesas, escabeches, conservas, entre otros, e –incluso– logrando que diferentes restaurantes vayan incorporando en sus menús platos con carne caprina.

Es importante remarcar que en el proyecto trabajan un centenar de familias reunidas en 30 comunidades de productores ubicadas en las zonas rurales de Malargüe y de San Rafael.