

Guía Michelin: en qué situación se encuentra la gastronomía mendocina

27/07/2023



Mendoza no sólo ha logrado consolidarse como uno de los destinos turísticos del país, sino que **su gastronomía será evaluada por la prestigiosa Guía Michelin**, un hecho que la ubica junto a Ciudad de Buenos Aires en las únicas provincias en lograr que un grupo de críticos vengan de forma anónima, degusten y elijan lo más destacado del repertorio culinario local.

Se trata de un hecho sin precedente, que coloca a **Argentina como el segundo país de Latinoamérica en contar con la Guía**. Ya está presente en Brasil, pero sólo en las ciudades de San Pablo y Río de Janeiro.

“Para Mendoza es sumamente importante porque la provincia ha respondido a los estándares internacionales de excelencia gastronómica que nos permite ser evaluados por esta importante Guía”, rescató Nora Vicario, ministra de Cultura y Turismo.



La ministra de Cultura y Turismo brindó detalles la Guía Michelin. Foto: gentileza Gobierno de Mendoza.

Luego del anuncio oficial, la expectativa en el Gobierno provincia se traduce en explicar los beneficios que este reconocimiento traería al sector, principalmente, la generación de empleo.

Menú mendocino

Las evaluaciones por parte de inspectores que forman parte de Michelin ya comenzaron. **Hace meses, de manera anónima, los especialistas recorrieron restaurantes y bodegas de Mendoza. En noviembre se anunciará qué locales gastronómicos aparecerán en la publicación y qué estrellas tendrán.**

Edmundo Day, titular de la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA), sostuvo que **la inclusión de Mendoza en la Guía es una gran oportunidad que no empezó ahora, sino que surgió hace unos 20 años para la consolidación de la enogastronomía local.**

“Se trata de un proceso que se generó con el aporte de diferentes chefs que llegaron de distintas partes del mundo e impusieron propuestas interesantes, como el menú de pasos, algo que hace una década era impensado”, explicó.



Imagen ilustrativa.

Para el empresario, **el desafío consistirá en otorgarle más institucionalidad a la oferta y mejorar la oferta en conjunción con el vino.** *“La gastronomía hoy está alcanzando resultados muy interesantes, producto de un trabajo de más de*

20 años”, recalcó.

Por otro lado, la informalidad laboral es uno de los problemas que se observa en este sector de la economía. Day expresó que hace más de 10 años que no se genera empleo formal en el sector privado y que eso tiene que ver con que “el esquema tributario es muy castigador”.

La mirada de los chefs y empresarios locales

La noticia fue también muy celebrada por los chefs, empresarios gastronómicos y por los bodegueros. Todos confían que Mendoza es un polo gastronómico de excelencia, aunque también coinciden que hay mucho por mejorar.

Nicolás Bedorrou, uno de los cocineros más populares de la provincia, aseguró que es algo histórico para Mendoza por el prestigio y credibilidad que posee la Guía Michelin.



Nicolás Bedorrou, chef.

También expresó que el sector privado ha invertido mucho para generar este tipo de intereses en Mendoza, pero que hay una fuerte deuda por parte del Estado en lo que concierne a mejorar la infraestructura, los caminos para llegar a los emprendimientos, aumentar los controles, incluso, realizar mayor promoción.

Diego Stortini, de la Federación Económica de Mendoza (FEM) y titular de la Cámara de Comercio de Tunuyán, comentó que haya restaurantes en Buenos Aires o Mendoza que tengan condiciones de participar eleva la vara de cómo medimos los servicios, principalmente en altos estándares de calidad.

“Que se fijen en nuestro mercado es muy bueno, es un sello de calidad”, dijo y agregó que “un restaurante con calificaciones en la Guía no está orientado para un público masivo, sino para

gente que considera el gasto en gastronomía como una inversión en una experiencia”.



Finca del Nunca Jamás, propiedad de Stortini, ubicada en el Valle de Uco.

En tanto, el reconocido **enólogo y empresario Alejandro Vigil** manifestó que **es fundamental que venga la Guía Michelin a Mendoza, ya que le dará visibilidad internacional a la provincia.**



Alejandro Vigil, uno de los enólogos más prestigiosos de Mendoza.

“Es un paso importante para la recuperación de empleo, para el movimiento en general y para lograr consolidar a Mendoza como un destino internacional. Va a ser muy importante el trabajo que hagamos posterior a lo que suceda para poder tener mayor cantidad de vuelos, tener infraestructura necesaria y poder seguir creciendo”, cerró.

Fuente y fotos: Gentileza El Sol