

Hay que ir conocerlo: San Rafael será sede por primera vez del Foro de Origen e Identidad Gastronómica

05/09/2025



San Rafael se prepara para recibir por primera vez el Foro de Origen e Identidad Gastronómica, un espacio que ya se realizó en cinco oportunidades en Mendoza y que busca consolidar la riqueza culinaria de cada región de la provincia. La actividad se desarrollará el lunes 9 y el martes 10 de septiembre con propuestas que incluyen una peña, clases de cocina en vivo y una jornada académica con destacados especialistas.

La vicepresidenta del Emetur, Cynthia Maggioni, detalló a Diario San Rafael y FM Vos 94.5 que “tenemos un espacio y vamos a dar la oportunidad de mostrar nuestros profesionales, nuestros productores, que nuestros alumnos puedan participar

de este evento tan grande que busca valorar, fortalecer y fundir la identidad gastronómica de Mendoza y por supuesto la de cada región de la provincia”.

Maggioni explicó que el foro tiene como objetivo reconocer y difundir las particularidades de cada zona de Mendoza. “Todos los productos regionales son los mismos, no toda la gastronomía y las tradiciones de cocina y los sabores son los mismos. Así que no es lo mismo alta montaña o el este de Mendoza que el sur de la provincia”, expresó. En ese sentido, destacó que “uno de los platos identitarios de San Rafael es la carne a la masa. Y realmente en el norte de la provincia no se conoce esta carne o esta preparación. Por eso es la oportunidad para conocer los productos de todas las regiones y darle valor y fortalecerlos”.

El cronograma comenzará el martes 9 de septiembre con la Peña del Foro, que tendrá como invitado especial al reconocido chef Santiago Giorgini, integrante de la Peña de Morfi. “El día 9 es la Peña del Foro, a partir de las 17 horas, con una clase de cocina en vivo. Esa clase en vivo es libre y gratuita para todos aquellos profesionales y aficionados de la gastronomía, y curiosos, y estudiantes que quieran participar y conocer y presenciar esa clase”, comentó. Luego de la clase, los asistentes podrán degustar el plato elaborado por Giorgini. El valor de la porción será destinado a beneficio de la Escuela APRID, cuyos alumnos colaborarán en la organización. “Todavía quedan algunas entradas, algunos menús disponibles en la Escuela APRID, así que los invitamos a que colaboren, porque la verdad que también esto de organizar este foro y que tenga un fin solidario nos pone doblemente orgullosos”, destacó Maggioni.

La segunda jornada será el miércoles 10 de septiembre a partir de las 9.30 en el Centro de Congresos y Exposiciones, donde se desarrollará la parte académica y teórica con paneles y conferencias. Incluye “toda la parte académica, teórica, de la gastronomía, con diversos participantes”, indicó. Según anticipó, el programa contempla la participación de referentes locales, productores del sur de la provincia y profesionales

de renombre, entre ellos una chef con estrella Michelin radicada en la ciudad de Mendoza.

El foro está enmarcado dentro del Plan de Origen e Identidad Gastronómica, una propuesta que fue plasmada en un libro de acceso libre. “Se va a continuar trabajando con nuestro plan de origen e identidad gastronómica, que ya está plasmado en un libro, que ya tiene sus siete ejes establecidos, y que hay que seguir enriqueciéndolo constantemente”, explicó Maggioni. Y agregó: “El plan se puede descargar de manera online a través de nuestras páginas del Centro de Turismo, es un libro gratuito, que es una guía importantísima para ver de dónde venimos y hacia dónde vamos”.

Con entrada libre y gratuita, los organizadores invitan a toda la comunidad a sumarse. “Invitar a todos los sanrafaelinos y que aprovechemos esta oportunidad, no solamente de ver un chef reconocido a nivel nacional e internacional, sino que también aprovechemos esta oportunidad para conocer nuestros productores locales”, afirmó Maggioni. Además, remarcó que se trata de una ocasión única para que estudiantes de escuelas secundarias y centros de capacitación vinculados a la gastronomía puedan mostrar su trabajo.

El evento, que combina formación, difusión cultural y un fin solidario, representa un paso importante en la construcción de la identidad gastronómica de Mendoza y, en particular, del sur provincial.