

# Impulsan un plan para recuperar el membrillo y reposicionarlo en la gastronomía mendocina

21/06/2026



La iniciativa reúne a productores, industriales y chefs con el objetivo de generar nuevos productos, aumentar el consumo y fortalecer una fruta que supo tener un lugar destacado en la provincia. También proyectan una Fiesta del Membrillo para el próximo año. La Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza (CAFIM) acompaña una iniciativa destinada a recuperar el protagonismo del membrillo en la provincia a través de nuevas propuestas gastronómicas, el desarrollo de productos innovadores y acciones de promoción que buscan incrementar su consumo. La propuesta incluye la participación de reconocidos chefs mendocinos y la organización de una Fiesta del Membrillo prevista para el próximo año.

**Raúl Giordano, presidente de CAFIM,** explicó que el proyecto

nació a partir de una idea impulsada por la familia Bressia, que propuso encontrar nuevas formas de incorporar esta fruta a la gastronomía regional. A partir de allí se convocó a distintos grupos de cocineros para explorar alternativas más allá de los tradicionales dulces. **“El objetivo fue mostrar las variedades de comidas que se podían hacer, no solamente el dulce, sino hacerlo en entradas, hacerlo en platos salados, como puré, como diferentes alternativas en la gastronomía y después también en postres”**, detalló a **Diario San Rafael y FM Vos 94.5**.

Según explicó, el membrillo producido en Mendoza presenta características particulares debido a las condiciones climáticas de la provincia. La menor humedad favorece una mayor concentración de pectinas, fibras solubles que permiten una mejor gelificación y que históricamente han sido fundamentales para la elaboración de dulces y jaleas.



La Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza (CAFIM) acompaña una iniciativa destinada a recuperar el protagonismo del membrillo en la provincia

Giordano destacó además que la respuesta del sector industrial fue inmediata. “Las empresas que se dedican al proceso del

membrillo han dicho que sí, pero en forma inmediata. Y eso nos indica que hay de alguna manera una predisposición a hacer algo”, señaló. El dirigente consideró que el desafío principal pasa por reactivar el consumo para fortalecer toda la cadena productiva. En ese sentido, sostuvo que la disminución de la presencia de frutas y conservas tradicionales en la mesa familiar responde en gran parte a cambios culturales ocurridos durante las últimas décadas.

**“Quizás sea un problema cultural de que hemos dejado de llevar a nuestras nuevas generaciones esas costumbres y esos productos que eran normales tener en las casas”,** expresó.

Recordó que antiguamente la elaboración de conservas, dulces y frutas envasadas era una práctica habitual en los hogares mendocinos. Además de constituir una reserva alimentaria para el invierno, esos productos tenían un fuerte valor simbólico dentro de las familias. **“Hacer las conservas de durazno, hacer los dulces y demás, era una cosa necesaria porque era parte de la alimentación durante el invierno. Pero también era un obsequio que se regalaba a los que visitaban la casa. Era darle un frasco de durazno o un pan de membrillo, era como obsequiarle parte de la casa, parte de la esencia de la familia”,** recordó.

Desde CAFIM consideran que la recuperación de esas tradiciones debe adaptarse a las nuevas formas de consumo. Por eso buscan que el membrillo encuentre espacio en la gastronomía contemporánea, tanto en platos salados como en postres, bebidas y propuestas de coctelería. En ese contexto, la futura Fiesta del Membrillo apunta a convertirse en una vidriera para exhibir todas las posibilidades de utilización de esta fruta. La idea es que durante varios días chefs y gastronómicos presenten preparaciones innovadoras que ayuden a posicionar nuevamente al producto. **“Queremos reflotar eso, dándole una mirada más actual, más contemporánea”,** afirmó Giordano.

El presidente de la entidad remarcó además que el proyecto no

se limita al membrillo. CAFIM también trabaja en acciones similares para otras frutas emblemáticas de Mendoza, como el durazno, el damasco y la ciruela, con el propósito de recuperar mercados y estimular la producción. “Estamos haciendo con el membrillo, con otras frutas como el durazno, y la idea es seguir con damasco, con ciruela y demás frutas que han sido íconos de Mendoza y que hoy están de alguna manera opacadas”, indicó.

Otro de los aspectos destacados por Giordano es el potencial saludable del membrillo, una fruta que históricamente estuvo asociada a beneficios digestivos y que forma parte de la tradición alimentaria de numerosas generaciones. También recordó que antiguamente se utilizaba como aromatizador natural en los hogares debido a su intenso perfume. En cuanto a la situación productiva, reconoció que las plantaciones de membrillo han disminuido considerablemente con el paso de los años. “Nos olvidamos de que había plantaciones de membrillo. Hoy día quedan algunas hileras, en general, en los cauces de riego y nada más”, lamentó.

Por eso, la estrategia planteada apunta primero a generar demanda y valor agregado para luego incentivar nuevamente la producción primaria y la industrialización. “La fortaleza va a venir de la mano del consumo, de la necesidad”, sostuvo, al tiempo que remarcó que la recuperación del sector requerirá un trabajo conjunto entre productores, industrias, gastronómicos y organismos vinculados a la actividad turística y culinaria de la provincia.

Aunque reconoció que los resultados no serán inmediatos, Giordano consideró fundamental comenzar a construir un camino de recuperación para una fruta que forma parte de la historia productiva y cultural de Mendoza. “No es un trabajo sencillo, no es un trabajo inmediato, pero en algún momento hay que empezarlo”, concluyó.