

La chef sanrafaelina Ana Paula Gutiérrez tuvo una destacada participación en una Feria Gastronómica Nacional

27/05/2024



Del 17 al 19 de mayo se llevó a cabo en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires una feria gastronómica que formó parte del programa GustAr. Esta edición que llevó por nombre “Cocina abierta: Edición Semana de Mayo”, reunió a referentes de todas las provincias y regiones argentinas.

En representación de Mendoza, participó la chef sanrafaelina Ana Paula Gutiérrez, que cuenta con una maestría en patrimonio

de cocina y es referente en el sur provincial.

El programa GustAr es una iniciativa conjunta de la Secretaría de Turismo, Ambiente y Deporte del Ministerio del Interior, la Secretaría de Cultura del Ministerio de Capital Humano y la Secretaría de Bioeconomía, del Ministerio de Economía de la Nación. Se trata de una acción articulada para difundir la riqueza productiva y cultural de la cadena agroalimentaria argentina, a través de la promoción del turismo gastronómico.

«Junto al Ente Mendoza Turismo (Emetur) viajamos a Buenos Aires a participar de este evento que se hizo en un centro cultural muy importante de esa ciudad. Este encuentro que se denomina GustAr reunió a todas las provincias argentinas. El mismo está vinculado a los alimentos y comidas regionales. Nos acompañó la Sociedad Hotelera Gastronómica de Mendoza, las cámaras de comercios y los empresarios que aportaron sus productos para la promoción», comenzó diciendo Ana Paula Gutiérrez.

«También, llevamos vinos del sur provincial con la mesa enoturismo de Caminos del Vino y aceites de oliva con el sello de identificación geográfica. Ha sido una muestra muy linda, nosotros estuvimos en ese lugar para potenciar los productos que representan a la provincia. Dentro de este contexto, realizamos una clase de cocina y brindamos degustaciones para alrededor de 200 personas», destacó la chef.

Luego, detalló su participación en la clase de cocina. «En una de las jornadas hicimos una demostración gastronómica basada en un recorrido histórico y cultural de los platos mendocinos. Teniendo en cuenta que el evento giró en torno a la Semana de Mayo hicimos recetas típicas de la fecha. Lo primero que elaboramos fue un bocado prehispánico con quinua. La historia cuenta que esta hierba fue encontrada hace siglos en las orillas del río Atuel. Los antiguos pobladores por el Camino del Inca trajeron esa especie a la región. El bocado se presenta sobre una piedra que está vinculada a la cordillera de Los Andes. El plato además del ingrediente de la quinua tiene ñandú ahumado con tomates disecados», precisó Gutiérrez. Después, prosiguió contando acerca del plato colonial que

presentó. “Preparamos tortas fritas y alimentos fermentados con levadura y trigo, sobre esa época. Acompaños las tortas fritas con jamón crudo, ya que se relaciona con el concepto de carneo. En las ferias de turismo, San Rafael siempre se destacó por este tipo de presentaciones», distinguió.

«El postre fue de elaboración más contemporánea. Lo hicimos con conserva de productos concentrados en almíbar. Con ello, se enseñó que en la región se disfruta en invierno las conservas que se elaboraron en verano. Lo presentamos en una vajilla de diseño que se produce en San Rafael y Guaymallén», añadió.

«Tuvimos la suerte y el placer de que la mayoría de los productos sean de la zona sur. En ese sentido, quiero expresar mi agradecimiento por el acompañamiento que nos brindaron las diferentes entidades y empresas. Para poder hacer las degustaciones, todas ellas nos brindaron los ingredientes de forma gratuita. San Rafael tiene muy buena calidad de productos. La genta valora que todas sean elaboraciones artesanales. Mendoza es una marca registrada en gastronomía. De hecho, se posiciona en el puesto 20 a nivel mundial. Estamos posicionados por encima de Buenos Aires, que se ubicó en el puesto 24», comparó al cierre del reportaje.