

La gastronomía como puente cultural en el encuentro de integración Argentina-Chile en Malargüe

20/01/2026



INTEGRANDO SABORES



Agradecimientos :

- Cámara de comercio Malargüe
- AEHGA Jony Albino
- Debora Ferrero Representante de la Cámara de Talca y referente de Cámaras del sur mendocino
- La Finca parrilla y su equipo gastronómico
- IGA Gustavo González y Sonia Martino

En el marco de un almuerzo protocolar organizado por la Cámara de Comercio de Malargüe, la chef Ana Paula Gutiérrez diseñó bocados que integraron productos y técnicas del sur mendocino con ingredientes característicos de Chile, poniendo en valor

el patrimonio alimentario y la identidad regional.

La gastronomía fue una de las grandes protagonistas del encuentro de integración regional Argentina-Chile que se desarrolló en Malargüe, con la participación de representantes de ambos países y una propuesta que buscó mucho más que satisfacer el paladar. En ese contexto, la chef Ana Paula Gutiérrez estuvo a cargo del diseño de bocados identitarios que combinaron productos, técnicas y saberes del sur mendocino con ingredientes característicos del país vecino, en un trabajo que tuvo como eje central el patrimonio alimentario y la cultura compartida.

El almuerzo protocolar fue organizado por la Cámara de Comercio de Malargüe y se llevó a cabo en una finca, con un menú tradicional que tuvo al asado como plato central. **“El plato insignia, el patrimonio alimentario de nuestra Argentina, es el asado”**, explicó Gutiérrez, al tiempo que remarcó que este producto cuenta con una declaratoria patrimonial y debía estar presente en la mesa. Junto a él, el chivo malargüino ocupó un lugar destacado como símbolo identitario del departamento anfitrión.

La propuesta gastronómica, sin embargo, no se limitó a los platos principales. El desafío estuvo puesto en la elaboración de pequeños bocados que representaran a los tres departamentos del sur mendocino –Malargüe, General Alvear y San Rafael– integrando, a su vez, ingredientes y sabores de Chile. **“La idea fue, por un lado, comentar cómo se diseña un plato vinculado a la identidad”**, señaló a **Diario San Rafael y FM Vos 94.5** la chef, quien detalló que el proceso requiere un análisis profundo que va más allá de la simple elección de un producto.

“El primer punto es el producto que sea identitario, que sea del lugar, pero hay que sumarle la condimentación, las técnicas de cocción o de preparación de los alimentos y también las rutinas alimentarias o los hábitos que tiene ese

comensal", explicó. "Sumando estos ejes es que pensamos en diseñar estos bocados", agregó, destacando que un ingrediente por sí solo no alcanza para definir la identidad de una cocina.

Para representar a Malargüe, el equipo optó por un producto alternativo al chivo, que ya estaba presente en la parrilla. **"Decidimos usar trucha, una trucha maravillosa, y la trabajamos en dos estados"**, contó Gutiérrez. El bocado consistió en una pequeña base tipo tartaleta con queso saborizado con ralladura de limón, acompañada por trucha fresca y trucha ahumada. La integración con Chile llegó a través de un ingrediente marino muy utilizado en la gastronomía del país vecino. **"Utilizamos un alga que se llama cochayuyo"**, explicó, señalando que se presentó en forma crocante. "Era un bocado vinculado al mar y a los pescados, con la trucha malargüina y el crocante de cochayuyo", detalló, y aseguró que llamó la atención de los comensales chilenos al encontrarse con un producto tan representativo de su cultura en la mesa compartida.

ANA PAULA GUTIERREZ



INTEGRANDO SABORES



ALMUERZO CAMARA DE COMERCIO DE MALARGÜE
INTEGRACIÓN ARGENTINA - CHILE

FIESTA NACIONAL DEL CHIVO

ENERO 2026

En el caso de General Alvear, el eje estuvo puesto en la ciruela, uno de los productos emblemáticos del departamento. **“Son uno de los mayores productores en el sur de la provincia de este producto tan importante”**, remarcó la chef. El bocado

combinó ciruela tiernizada, un trozo de cerdo ahumado –en alusión a la fuerte producción porcina de la zona– y pistacho, otro fruto seco destacado de la región. La integración con Chile se logró a través de la condimentación. **“Le pusimos un toque de merquén por Chile”**, explicó Gutiérrez, detallando que se trata de un picante elaborado con ají cacho de cabra, ahumado, deshidratado y molido, que aportó un perfil agridulce, crujiente y profundamente identitario.

Para San Rafael, la elección recayó en productos ligados a la tradición y a las técnicas ancestrales. **“Elegimos tomates secos o chichocas, aceite de oliva y carne vacuna ahumada”**, enumeró la chef. En este caso, la integración cultural se dio a través del uso de hierbas frescas. “Coronamos con cilantro, que es una hierba aromática que vincula a Latinoamérica y en especial a Chile”, explicó, junto con un toque de cebolla morada. “Cuando viajamos a Chile, esos productos están justamente en la mesa, en la condimentación”, agregó, subrayando el carácter cotidiano de la integración propuesta.

Más allá de lo gastronómico, Gutiérrez destacó el valor cultural del encuentro, que incluyó expresiones artísticas como canto y danza. **“La cultura se muestra, se vivencia, pero hay que vivenciarla”**, afirmó. En ese sentido, fue contundente al señalar que “si el patrimonio, la cocina, no se percibe de esa manera, se muere”. Para la chef, la cocina no debe quedar reducida a un libro, una tesis o un escritorio, sino que debe formar parte de la vida diaria y del encuentro entre las personas.

Finalmente, Ana Paula Gutiérrez expresó su agradecimiento a las instituciones y personas que hicieron posible la actividad. “Quiero agradecer a la Cámara de Comercio de Malargüe que me hayan invitado”, señaló. Además, manifestó su deseo de que este tipo de acciones se traduzcan en un mayor desarrollo regional. “Espero que sea para poder desarrollar todo nuestro sur mendocino, que podamos integrarnos verdaderamente”, afirmó, destacando la importancia estratégica

del Paso Pehuenche para la región.