

Mendoza fue reconocida en Madrid como la nueva “Capital Iberoamericana de la Armonía Gastronómica”



Mendoza fue nombrada “**Capital Iberoamericana de la Armonía Gastronómica**” por la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG) en la Feria Internacional de Turismo FITUR 2023.

La capitalidad durará 12 meses, desde enero hasta diciembre de 2023 y será una oportunidad para mostrar la excelencia de los vinos de las bodegas de Mendoza, la sabrosa comida argentina y los atractivos paisajes de la provincia.

Mendoza es reconocida mundialmente por la calidad de sus vinos y su enoturismo y es también considerada Capital Mundial del Vino.

En un acto realizado en el stand de Argentina, **el presidente de la AIBG, Rafael Anzón**, entregó el certificado oficial a la ministra de Cultura y Turismo de Mendoza, **Nora Vicario**, acompañados por el ministro de Turismo y Deportes de la Nación, Matías Lammens; el embajador de Argentina en España, Ricardo Alfonsín; la presidenta de la Academia Argentina de Gastronomía, María Posada; la presidenta de Bodegas de Argentina, Patricia Freuler de Ortiz; la chef embajadora Marca País, Gabriela Tissile, y la directora de Promoción Turística de Mendoza, Claudia Yanzón.

Rafael Anzón señaló que **“lo más importante en gastronomía es encontrar la armonía”**, y agregó “no se trata ahora de encontrar vinos que combinen con la comida sino tener vinos y comida que se acompañen”.

Además destacó que “aunque había otros candidatos, por unanimidad se decidió otorgar la capitalidad a Mendoza”.

El ministro de turismo de Argentina, Matías Lammens, afirmó que “Mendoza no tiene que envidiarle nada a los grandes lugares del vino del mundo”. Este es un reconocimiento especial, transversal, ya que tiene que ver con lo que ha hecho la provincia en materia de promoción pero también es para el sector privado, para los empresarios y empresarias de Argentina que demuestran que tienen talento y tienen capacidad”.

En tanto, la ministra de Cultura y Turismo de Mendoza, Nora Vicario, agradeció a la Academia la distinción en nombre del Gobierno de Mendoza y aseguró que “para Mendoza es un valioso reconocimiento y oportunidad para mostrar el gran crecimiento de la gastronomía vinculada a tradiciones representativas y singulares junto a la cultura, la producción de alimentos y la cocina de sus diferentes regiones. Aceptamos esta capitalidad como un avance de la gastronomía en armonía con el vino y el crecimiento exponencial del enoturismo de Mendoza, posicionado a nivel mundial, a su vez, por la calidad de sus vinos, la gastronomía regional y los bellísimos paisajes de nuestra Cordillera de los Andes”.

En el encuentro se entregaron dos reconocimientos especiales: uno para la cava submarina Wapisa, un proyecto único en su tipo de estiba subacuáticas, donde colocan las botellas a 10 metros de profundidad; el otro para el chef Mauro Colagreco, quien



posee el restaurante Mirazur, el cual cuenta con tres estrellas Michelin y está incluido en el listado Best of the Best de The World's 50 Best Restaurants.

Fuente: El Sol