

Mendoza recibió el premio «Excelencias» y se posiciona como destino gastronómico de alto nivel ante el mundo

25/01/2025



En un nuevo triunfo para el turismo mendocino, el plan DIGAM fue galardonado en los premios Excelencias, durante la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid. Este reconocimiento destaca el compromiso de la provincia por fortalecer su identidad gastronómica y posicionarse como un referente a nivel internacional.

En declaraciones a FM Vos 94.5, la vicepresidenta del Ente Mendoza Turismo (EMETUR), Cynthia Maggioni, expresó su satisfacción por este reconocimiento y aseguró que el trabajo continuará para seguir fortaleciendo la identidad gastronómica de la provincia.

«La verdad es que estamos muy contentos de haber obtenido este premio internacional. Este reconocimiento es un verdadero orgullo para todos los mendocinos. El plan DIGAM es el

resultado conjunto entre EMETUR y la Asociación Empresaria Hotelero-Gastronómica de Mendoza (AEHGA). Competimos con diferentes propuestas importantes en el rubro, como son las de los países de Cuba, Colombia, Venezuela, Paraguay y Sudáfrica, entre otras», dijo Cynthia Maggioni al inicio de la comunicación.



«El premio lo otorga Excelencia que es un clúster internacional de comunicación, el cual busca fomentar lo mejor del turismo y las distintas vertientes que hacen a la actividad como gastronomía y cultura. Esta premiación nació allá cerca del año 2000. El jurado está compuesto por personalidades muy influyentes. No se conocen entre sí ni conocen las valoraciones de los otros jueces antes de entregar las suyas, con el objetivo de garantizar la decisión más justa. Las devoluciones que se hacen son anónimas», aseguró.

Luego, puso en relieve algunos de los aspectos más relevantes de la gastronomía mendocina. «Lo más valorable de nuestra provincia es que al ser un territorio tan amplio hemos tenido el aporte de diferentes culturas y costumbres, transformando todas estas cualidades en un recurso económico para las regiones y los pueblos de Mendoza. Aunque, por ejemplo, en San Rafael nuestro plato estrella es la carne a la masa en el resto de la provincia hay otros platos tradicionales. Muchos de ellos se han ido perfeccionado a lo largo de los años», consideró Maggioni.

«La verdad es que tenemos una gastronomía de alto nivel, pero siempre conservando nuestra identidad. Nuestra provincia cuenta con una gama de chef profesionales que elaboran platos con cultivos e ingredientes de la región. Con el correr de los años hemos logrado mantener esta identidad gastronómica que tanto nos identifica ante el mundo. Los platos de Mendoza tienen historia, cultura y tradición», completó