

## Realizaron un nuevo Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



La Asociación Empresaria Hotelero-Gastronómica y Afines de Mendoza, junto al Gobierno provincial, organizaron el segundo Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza, con el objetivo de ayudar a potenciar la gastronomía y los productos auténticamente mendocinos.

La titular de esa asociación, Beatriz Barbera, explicó a FM Vos (94.5) y Diario San Rafael que este foro tuvo como objetivo “profundizar acciones, poder generar acciones que nos permitan ir cada vez más trabajando sobre nuestra identidad”.

El primer foro tuvo lugar en el año 2019, antes de la pandemia. Del mismo participaron en forma consensuada el sector gastronómico y productores, para definir productos identitarios. Se trata de un evento que no solo se organiza con el Gobierno de Mendoza, sino que colaboran INTA, IDR, la Universidad Nacional de Cuyo y otras instituciones relacionadas con la producción. “En ese foro salió que nuestras frutas y hortalizas son de máxima calidad, debido a que tienen solo dos desinfecciones al año, mientras que hay otros lugares donde se cultiva que tienen que poner muchísimos más productos químicos para poder ver el resultado de la producción. Dentro de las hortalizas identitarias estaba el tomate, tenemos un tomate excelente; la papa; el zapallo; el ajo, somos grandes productores de ajo; la cebolla; dentro de las frutas, el durazno, la ciruela, la uva, el membrillo, la pera, frutos secos, tenemos también excelentes aceitunas, excelente aceite de oliva. Indudablemente también carnes, carnes que nos identifican, como por ejemplo el

---

chivo de Malargüe, el chivo de Lavalle, la carne vacuna, entonces sobre la base de estos productos identitarios ahora, con este segundo foro, lo que hicimos fue generar mesas; mesa de productos, mesa de recetas, de sustentabilidad, de comunicación, de legislación, que permitan –con diferentes acciones consensuadas– ir logrando que cada vez se visibilicen más los productos identitarios en las cartas de los restaurantes, pero por otro lado también que crezca la unión productor-empresario para que exista más producción, más trabajo”, dijo, y remarcó que “no se puede querer algo que no se conoce y si no se lo conoce, no se lo valora, y si no se lo valora es difícil venderlo, es difícil exponerlo, indudablemente todo esto sumado a la posibilidad de que sean productos que identifiquen a Mendoza en el exterior, así que esta unión empresario-productor es lo que va produciendo la posibilidad de que la gente diga que consume el chivo de Malargüe en Mendoza porque es exquisito, y por qué no, quizás con el tiempo se exporte nuestro chivo, o el dulce de alcayotas o el dulce de membrillo, el orégano de San Carlos, que tiene un aroma exquisito y es de excelente calidad”.

Barbera considera que es importante que los gastronómicos comprendan el “valor de comprar mendocino”, es decir, los productos que nacen en nuestra provincia y que le dan un aporte a la economía provincial.

Vos FM 94.5 · Realizaron un nuevo Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza