

San Rafael afianza su identidad culinaria con un nuevo plato típico reconocido por chefs locales

16/06/2025



San Rafael sigue consolidando su perfil como destino turístico gastronómico, y esta vez lo hizo a través de un certamen organizado por la Asociación Gastronómica Argentina junto al movimiento Cocina con Identidad. Bajo el lema "San Rafael

Cocina con Identidad – Buscando el Plato Sanrafaelino”, cocineros locales se reunieron para dar forma a una propuesta ambiciosa: encontrar un plato que represente de manera auténtica a la región, que pueda sumarse al ya emblemático “carne a la masa” como sello de la cocina sanrafaelina.

Fernando Umar, presidente de la Asociación Gastronómica Argentina (AGAR) y chef director del instituto de alta gastronomía Oliva Malbec, fue uno de los principales impulsores de esta iniciativa. En diálogo con Diario San Rafael y FM Vos 94.5, valoró la propuesta como un paso fundamental para posicionar a San Rafael como un destino de excelencia en materia culinaria. “La verdad que fue un evento extraordinario, dado que creemos que en San Rafael tenemos una gastronomía muy interesante, productos y productores de nuestra región, y podemos llegar a ser uno de los destinos turísticos gastronómicos por excelencia a nivel nacional”, sostuvo.

La competencia se llevó a cabo en las instalaciones de Oliva Malbec y contó con la participación de siete equipos pertenecientes a distintos restaurantes del departamento, entre ellos The Club, La Delicia, AguariBar y VIBE. Según explicó Umar, la consigna fue trabajar con bondiola como proteína base, ya que “es un corte que se encuentra todo el año y es muy versátil para poder trabajarlo”, y sumarle “una salsa, mínimo una guarnición y decoración en el plato”.



El equipo ganador pertenece al restaurante Térres, recientemente inaugurado, y se destacó por una propuesta que incluyó “una gelatina de gírgolas, una bondiola con una reducción, guarniciones de batatas y papas, una emulsión y

verdes por encima". Para Umar, el plato fue sobresaliente y representa el tipo de cocina de autor que desean potenciar: "La idea es que este plato lo empecemos a trabajar, lo vamos a certificar ahora, para poder replicarlo en todos los restaurantes de San Rafael".

Esa certificación implica una estandarización que permitirá que el plato se convierta en un ícono gastronómico local. "La idea es convocar a todas las empresas gastronómicas de San Rafael, hoteles y restaurantes que tengan servicio a la carta, para que incluyan este plato dentro de sus menús, así como tenemos hoy la carne a la masa, y que puedan ofrecerlo como un plato identitario", detalló el chef.

El jurado estuvo compuesto por referentes del sector, como Gastón Lacroix (de Algodón), Nano Guiu (del Antojito del Cocinero), instructores de la escuela Oliva Malbec y miembros de la Asociación Gastronómica Argentina. También formaron parte de la evaluación el vicepresidente de AEGA Zona Sur y la recientemente designada directora de Turismo de San Rafael, Victoria Contardo, quien tuvo su primera actividad oficial en este certamen. Ana Paula Gutiérrez, reconocida chef local, también integró el jurado.

"La verdad que fue un torneo bastante competitivo, las puntuaciones fueron muy similares, o sea que fue muy difícil destacar al plato ganador, y tenemos un muy buen nivel gastronómico hoy en día", subrayó Umar, destacando además que el certamen no fue un hecho aislado, sino parte de un proceso mayor.

En ese sentido, adelantó que el próximo 23 de junio se realizará un nuevo evento en el marco del Torneo Federal organizado por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), también en las instalaciones de Oliva Malbec. "Va a ser a nivel de todo el sur de Mendoza, involucra un equipo de Alvear, dos equipos de Malargüe y cinco o seis equipos de San Rafael. De aquí vamos a rescatar un ganador, y ese ganador se lleva un millón de pesos y va a concursar con las ligas mayores en Hotelga Buenos Aires", explicó.

El objetivo de estos certámenes no solo es fortalecer el sector gastronómico, sino también articularlo con el turismo y el desarrollo regional. “Tenemos muchos chefs cocineros que quieren mostrar lo que hacen, sus técnicas, sus conocimientos, y poner en valor esto tan lindo que es la cocina de autor, la cocina de cada estilo, de cada profesional”, concluyó Fernando Umar, quien agradeció el acompañamiento y adelantó que seguirán promoviendo este tipo de propuestas.