

San Rafael recibirá por primera vez el sexto foro de origen e identidad gastronómica

29/08/2025



Nuestro departamento será por primera vez sede del sexto Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza, una iniciativa del Ministerio de Turismo y Cultura, a través del EMETUR, que busca federalizar la gestión turística y gastronómica de la provincia. Las actividades se desarrollarán los días 9 y 10 de septiembre en el Centro de Congresos y Exposiciones Alfredo Bufano.

Cynthia Maggioni, vicepresidenta del EMETUR, detalló a Diario San Rafael y FM Vos 94.5: "Es el sexto Foro que se realiza en la provincia y en este objetivo de federalizar nuestra gestión del gobierno de la provincia de Mendoza, a través del EMETUR, se eligió como sede de este año San Rafael, precisamente en el Centro de Congresos y Exposiciones Alfredo Bufano, así que la

verdad que como sanrafaelina y como parte del equipo del sur del gobierno de la provincia, muy contentos y muy orgullosos de poder tener este evento aquí”.

La funcionaria explicó que el Foro tiene como finalidad “poner en relevancia nuestros productos y darle valor a nuestros productos, agregar valor a la cadena de elaboración y de consumo de nuestros productos regionales, que año tras año ya vienen tomando mayor relevancia, y el sur de la provincia no es ajeno a todos estos elementos, productos del sector agrícola, del sector agropecuario, que cada vez tienen más importancia en nuestra gastronomía y sobre todo en nuestro turismo gastronómico”.

El 9 de septiembre se llevará a cabo la Peña del Foro, donde el reconocido chef Santiago Giorgini ofrecerá una clase de cocina en vivo utilizando productos regionales de Mendoza y del sur de la provincia. Las porciones de los platos elaborados estarán a la venta y lo recaudado se destinará a la Escuela APRID, cuyos alumnos participan en la organización del evento. Maggioni detalló: “Giorgini va a estar brindando una clase de cocina en vivo, después habrá una cantidad de porciones elaboradas para que podamos vender y todo lo que se recaude de esa venta, de ese menú, va a estar destinado a la Escuela APRID, que están trabajando y participando con nosotros en este Foro”.

Los alumnos de la Escuela APRID se sumarán con su trabajo en hotelería y panificación, colaborando con la elaboración de panificados y bebidas, mientras que las bodegas locales aportarán copas de vino para acompañar el menú. “Los chicos la verdad que están muy entusiasmados... se le va a sumar un panificado que elaboran los chicos de APRID, una bebida sin alcohol o una copa de vino que están colaborando las bodegas de San Rafael”, agregó Maggioni.

El 10 de septiembre será la jornada más técnica del foro, con charlas, exposiciones y actos protocolares. Se presentará el libro de origen e identidad gastronómica de Mendoza y habrá paneles sobre carnes mendocinas, aceite de oliva, hierbas aromáticas, miel y frutos secos. También participarán escuelas

técnicas, agrarias y gastronómicas con su oferta educativa, productos y ventas, así como productores vinculados a Economía Social: vajillas, mantelería y otros servicios relacionados con gastronomía.

Sobre la participación del público, la vicepresidenta del EMETUR remarcó: “Cabe destacar que tanto el 9 y el 10, las entradas son libres y gratuitas, lo único que se cobra el 9 es la porción de comida o de menú que esté realizando Giorgini. El que quiera participar y ver la clase en vivo, ya sea porque es un aficionado, porque le encanta la cocina, porque simplemente tiene curiosidad, lo puede hacer porque la entrada es libre y gratuita”.