

San Rafael será sede de un importante congreso gastronómico nacional



Nuestro departamento será sede del primer congreso gastronómico argentino, “CocinArte 2022”, organizado por la Asociación Gastronómica Argentina (AGAR), que se llevará a cabo los días 7, 8 y 9 de abril.

Cocinarte 2022, es el primer congreso gastronómico argentino organizado por la Asociación Gastronómica Argentina AGAR, con el fin de abordar temas fundamentales referentes a la identidad culinaria Argentina, la nueva cocina regional, el buen comer en cuestión de sabores y en aspectos nutricionales y todo lo que genera la industria gastronómica en la argentina en materia de turismo y cultura, con foco en la sostenibilidad, la bioseguridad y el cuidado del medio ambiente.

En el congreso participarán los alumnos de las escuelas de gastronomía asociadas de todo el país y los chefs representantes de cada región que podrán exponer y presentar su gastronomía y los productos que la representan, su cultura y el aporte a la cocina Argentina.

También participarán productores y cocineros locales, micro emprendedores y exponentes del turismo y la cultura regional.

“El congreso apunta a generar espacios de muestras de productos y sabores regionales, clases magistrales de cocina, foros de negocios, foros de sostenibilidad y stands se podrán dar a degustación los productos”, explicaron los organizadores.

Los asistentes al podrán presenciar clases magistrales y demostraciones culinarias de cocina en vivo e interactuar con los chefs invitados. También habrá un espacio de acción, FORO Eco Cocinarte2022, donde cada propuesta será expuesta, analizada y convertida en acciones concretas de aplicación.

Una idea interesante apunta a generar conciencia sobre el cuidado del agua, disminuir la utilización de plásticos y derivados, proponer ideas de reutilización de envases, trabajar en convertir los desechos vegetales en materia orgánica y estimular la creación de huertas familiares, motivando a que los restaurantes a generar cambios en la carta menú que conduzcan a una gastronomía sostenible y amigable con el medio ambiente.

Por otro lado, contará con un Foro de Negocios, pensado para conocer de primera mano la evolución del profesional de expertos en la materia con muchos años en la profesión, nuevas tendencias, cambios de hábitos, la tecnología y las nuevas formas de expresión del arte culinario.