

San Rafael será sede del sexto Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza

24/04/2025



La provincia de Mendoza viene desarrollando desde hace años una estrategia para posicionarse como uno de los polos gastronómicos más destacados de Latinoamérica. En ese camino, el Foro de Origen e Identidad Gastronómica se ha convertido en una herramienta clave para la articulación entre los distintos actores del sector. En 2024 el evento alcanzará su sexta edición, y por primera vez se llevará a cabo en San Rafael. Así lo confirmó la vicepresidenta del Ente Mendoza Turismo (EMETUR), la sanrafaelina Cynthia Maggioni, quien en diálogo con Diario San Rafael y FM Vos 94.5 brindó detalles sobre esta importante actividad que se realizará el próximo 4 de

septiembre en el Centro de Congresos y Exposiciones Alfredo Bufano. “La verdad que hace varios años la provincia de Mendoza viene trabajando para posicionarse como uno de los polos gastronómicos de Latinoamérica y ya tenemos en nuestras manos el plan de desarrollo de identidad gastronómica de Mendoza”, destacó.

Maggioni explicó que este plan es resultado de un trabajo conjunto entre sectores públicos, privados e instituciones de toda la provincia. “Se ha logrado a través de los años en un trabajo mancomunado vinculado a la calidad de los productos identitarios y de la cocina local, entre otros ejes que están representados en estos foros”, indicó.

El foro ha tenido ediciones itinerantes en distintos oasis de Mendoza y este año se apostará a un enfoque más federal con su realización en el sur provincial. “Se ha decidido que el foro sea federal y que se realice la reunión anual aquí en San Rafael. La verdad que como sanrafaelinos estamos muy contentos”, expresó Maggioni.

El evento incluirá charlas, exposiciones y la presencia de disertantes de distintos niveles. “Vamos a traer disertantes locales, nacionales, internacionales, donde va a venir toda la provincia a San Rafael”, adelantó Maggioni. “La idea es que de esto surja cada vez un plan mejor, un camino más claro y que sigamos aportando a nuestra identidad gastronómica para que sea un producto turístico más, que nos vengan a visitar también por nuestra gastronomía”.

En esa línea, la funcionaria recordó que Mendoza ha sido incluida recientemente en la prestigiosa Guía Michelin. “Hemos tenido el mes pasado la entrega de las Estrellas Michelin, que es un galardón sumamente importante para la gastronomía. Y somos parte de esa guía, de esos galardones, de esa excelencia”, celebró. A su vez, destacó que “debemos seguir fomentando la gastronomía no solamente como un producto turístico, sino también como un desarrollo económico de nuestra región”.

Además del anuncio del foro, Maggioni también se refirió a la reciente participación de Mendoza en la feria turística World

Trade Market Latinoamérica, realizada en San Pablo, Brasil. “Hemos estado participando con el Ente de Turismo y con las instituciones privadas en una promoción específica de la provincia dentro de un stand de Argentina. La verdad que ha sido muy fructífera”, afirmó.

Uno de los principales logros de esta presencia internacional fue el avance en conectividad aérea con el país vecino. “Estuvimos reunidos con la línea aérea Azul, que empieza a tener un vuelo directo a Campinas-Mendoza a partir de junio. Vamos a potenciar ese vuelo para que vengan más brasileros a visitarnos y que no sea solamente por la temporada de invierno”, señaló.

Consultada sobre una posible ampliación de rutas hacia el sur provincial, la vicepresidenta del EMETUR explicó que también hubo gestiones ante Aerolíneas Argentinas para mejorar la conectividad de San Rafael. “Solicitamos que se revea la situación de los vuelos San Rafael-Buenos Aires, que han disminuido. Quedamos en pasar la información a un alto ejecutivo de Aerolíneas para que nos tenga en cuenta e incorpore más vuelos”, aseguró.

La promoción de Mendoza en Brasil no se limitó a la nieve y el vino, sino que incluyó también otros atractivos. “Promocionamos todos nuestros centros de invierno y también nuestra economía madre, que es la vitivinicultura. El brasilerero busca mucho el vino, y ese conjunto de vino y nieve es muy requerido”, explicó Maggioni. Por último, la funcionaria dejó en claro que el foro del 4 de septiembre estará abierto a toda la comunidad. “Va a ser abierto a todo público, todo aquel que esté interesado en el desarrollo de nuestra gastronomía y de nuestros productos podrá participar”, concluyó.