

Suarez recibió a los establecimientos mendocinos distinguidos por la Guía Michelin

28/11/2023



El encuentro se realizó en la Casa de Gobierno. El mandatario destacó el impacto positivo que la gastronomía tiene en la provincia como generadora de empleo genuino, crecimiento económico y riqueza para la región.

El Gobernador Rodolfo Suarez y la ministra de Cultura y Turismo, Nora Vicario, recibieron en la Casa de Gobierno a los representantes de los establecimientos mendocinos distinguidos por la Guía Michelin con Estrellas, Estrellas Verdes y Recomendados para 2024. Durante el encuentro, el mandatario

destacó el impacto positivo que la gastronomía tiene en la provincia como generadora de empleo genuino, crecimiento económico y riqueza para la región.

“El reconocimiento de la Guía Michelin destaca la excelencia gastronómica de Mendoza y refuerza el compromiso del Gobierno provincial con el desarrollo del turismo y la consolidación de la región como un destino gastronómico de clase mundial”, señaló el mandatario.

En ese sentido, Suarez dejó en claro que el avance del sector “es enorme, que se traduce en empleo genuino, generación de riqueza y crecimiento. Sin duda, la gastronomía es una de las patas más importantes en este momento de la provincia y con estas distinciones va a contribuir mucho más aun”.

Asimismo, el Gobernador agradeció a los representantes de la Guía Michelin por reconocer el talento gastronómico de Mendoza y resaltó la necesidad de seguir trabajando en la infraestructura para potenciar el turismo en la provincia.

“Una cocina identitaria que ubica al vino en el centro de la escena”

Durante el encuentro, la ministra Nora Vicario destacó que “Mendoza causó un gran impacto en los inspectores de Michelin porque se encontraron con máxima calidad, con productos de cercanía, y con una cocina identitaria que ubica al vino en el centro de la escena”.

Para la funcionaria “todo lo que viene a futuro para Mendoza va a ser de crecimiento, esperamos que si la Argentina se ordena, nuestra provincia seguramente va a crecer muchísimo porque hemos hecho las cosas bien como para estar en el camino del crecimiento en términos turísticos, gastronómicos y de hospitalidad”.

La palabra de los protagonistas

De las 10 estrellas otorgadas por la Guía Michelin a la Argentina, 7 quedaron en nuestra provincia y 3 en Ciudad de Buenos Aires. Mendoza obtuvo 4 estrellas en las categorías restaurantes y 3 estrellas en restaurantes sostenibles.

Los restaurantes con Estrella Michelin son Zonda, Cocina de Paisaje; Casa Vigil; Brindillas y Azafrán. Asimismo, las propuestas gastronómicas sostenibles que recibieron la estrella verde son Casa Vigil, Zonda, Cocina de Paisaje y Riccitelli Bistró.

El chef de Zonda, Augusto García, afirmó con respecto a la distinción recibida: “Todavía no sé qué significa porque sigo insistiendo que estoy cayendo en lo que es esto. Honestamente me han felicitado cocineros de Buenos Aires y de muchos lados del mundo que los tenía como una guía. Es un gran logro, pero vuelvo a insistir, es una estrella donde se la entregan a un representante del local y es un trabajo totalmente en equipo. Para Mendoza es una puerta al mundo, es una forma de que todos vengan a conocernos y que suba el nivel gastronómico. Va a ser como un piso de lo que tenemos que lograr ahora en un futuro”.

Iván Azar, chef de Casa Vigil, comentó: “¿Qué es Michelin? Desde chiquito he crecido viendo gastronómicos que tienen una, dos o tres estrellas Michelin y nunca pensé en realidad que iban a llegar acá a Argentina y menos a Mendoza. Y que ahora estén acá y que hayamos ganado una la verdad que es una alegría inmensa. Todavía no caigo, la verdad que no lo puedo creer”.

El chef Sebastián Weigandt de Azafrán, expresó: “Es algo que hemos soñado desde chicos. La realidad que hemos ganado, que Mendoza ha sido reconocida con muchos restaurantes y lo más bonito que yo saco de esto es que se ha logrado descentralizar un poco la gastronomía y hay que continuar haciendo fuerza para que todo el interior de la Argentina tenga este tipo de premios, porque hay muchos lugares que lo merecen”.

Mariano Gallego, chef del restaurante Brindillas, destacó: “Para nosotros es un premio, una caricia que nos da tanto trabajo, tanto esfuerzo, de tantos años, tanto sacrificio, que es una profesión bastante sacrificada, que hay que poner muchas horas y mucho trabajo. Ahora hay que seguir creciendo y es una responsabilidad también, una responsabilidad linda, porque ahora hay que crecer y eso es lo importante”.

Mendoza, la gran protagonista

De los 57 restaurantes seleccionados por Michelin, 15 están en Mendoza: 1884 Francis Mallmann, 5 Suelos, Abrasado, Angélica Cocina Maestra, Centauro, Espacio Trapiche, Fogón Cocina de Viñedo, La Vida, Osadía de Crear, Piedra Infinita, Quimera Bistró, Renacer, Riccitelli Bistró, Ruca Malen y Soberana.

Estos restaurantes estarán en las recomendaciones de la centenaria y prestigiosa guía del gastroturismo, demostrando una vez más la calidad que tiene nuestro destino como polo gastronómico por su variada oferta de restaurantes y platos que van desde las tradiciones argentinas hasta las más refinadas recetas internacionales que, armonizado con los destacados vinos, se convierten en una amalgama perfecta.

En los recomendados, también se han incluido 8 alojamientos: Lares de Chacras, Auberge Du Vin, Algodon Wine States, The Vines Resort & Spa, Entre Cielos, Susana Balbo Winemaker's House & Spa Suites, Casa de Uco y Finca Adalgisa.