



4 Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



MESA DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

MATERIAL DE APOYO – 8 DE NOVIEMBRE 2023

1

I. OBJETIVO DE ESTA MESA:

Identificar los temas de investigación para realizar su aplicación a la gastronomía.

II. CAMINO RECORRIDO. ACCIONES QUE HEMOS REALIZADO:

Como fruto de los Foros anteriores, nos gustaría compartirles las acciones que se han realizado durante el año 2022-2023.

A. Observatorio de Turismo Gastronómico:

El observatorio de turismo gastronómico se desarrolló como herramienta que vincula dos conceptos básicos de la actividad, por un lado, los datos cuantitativos de la oferta como, por ejemplo, tipologías, distribución territorial, empleo y crecimiento y por otra parte los datos cualitativos vinculados a la gastronomía como producto turístico, diversidad, platos típicos, productos emblemáticos, tipo de cocina, opiniones de consumidores entre otros.

Este proceso se desarrolló a partir del nuevo formato de visualización de datos del Observatorio de turismo sostenible de la provincia de Mendoza, creados durante el 2020, donde se la necesidad de medir no solamente los datos básicos de la actividad como alojamiento, transporte, conectividad, demanda, sino también productos como Gastronomía, Vinos, Congresos y Convenciones, naturaleza, entre los principales.

La información vinculada al turismo gastronómico, resultado de encuestas, entrevistas, relevamientos de plataformas, o fuentes como IDEC ETI, EPH estarán disponibles en <https://www.mendoza.gov.ar/turismo/observatorio/>



B. Creación del Centro de Investigación en Gastronomía de Mendoza.

¿Qué es?

Nuestro **Centro de Investigación en Gastronomía de Mendoza** se dedicará a investigar y desarrollar conocimiento aplicado en el ámbito de la gastronomía y la experiencia del comensal o cliente, con un fuerte compromiso hacia la regeneración ambiental.

Nuestra labor consistirá en estudiar prácticas culinarias sostenibles, técnicas de cocina que promuevan la utilización responsable de recursos naturales y la valorización de productos locales.

Buscaremos compartir este conocimiento con chefs, profesionales de la alta cocina, y todos los actores involucrados en la cadena de valor de la alimentación, para promover la adopción de prácticas amigables con el medio ambiente.

Además, nuestra misión incluye sensibilizar a la sociedad en su conjunto sobre la importancia de una gastronomía responsable con el entorno.

Como parte de nuestros objetivos, también aspiramos a fomentar la creación de nuevas empresas gastronómicas que se enfoquen en la sostenibilidad y la regeneración del entorno natural en Mendoza.

Nos complace enormemente presentar el Instituto de Investigación y Desarrollo Gastronómico de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, una iniciativa que tiene como objetivo principal transformar y fortalecer la gastronomía en nuestra región y más allá.

Nuestro Instituto es una acción conjunta que reúne diversas unidades académicas de la Universidad Nacional de Cuyo en colaboración con destacados actores del sector privado, en particular, la Asociación Empresaria Hotelero-Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA). Asimismo, contamos con el apoyo activo del gobierno provincial. Esta colaboración interinstitucional es esencial para alcanzar el éxito de la misión que el instituto posee y demuestra el compromiso de toda la comunidad en el avance de la gastronomía en nuestra región.

Además de nuestro enfoque en el crecimiento de la gastronomía en Mendoza, aspiramos a expandir nuestras fronteras y establecer colaboraciones con otras instituciones público-privadas, tanto a nivel nacional como internacional. Creemos firmemente que, a través de la colaboración y la cooperación, podemos potenciar aún más nuestras capacidades y lograr impactos más significativos.



Proyecto presentado a la fecha:

“Desarrollo y Diversidad en la Provincia de Mendoza. En búsqueda de nuevos insumos gastronómicos preservando nuestro ecosistema.”

Objetivo General:

El objetivo principal del proyecto es investigar, aislar y producir el hongo *Aspergillus oryzae* (Koji) y su reproducción sobre quinoa (*Chenopodium quinoa*), como también producción y obtención de extractos de jarilla para generar nuevos conocimientos en la aplicación gastronómica local, dando mayor valor agregado a la provincia.

3

Objetivos Específicos:

- Realizar estudios de análisis sensorial en los productos identificados.
- Desarrollar técnicas gastronómicas para transferir al sector empresarial.
- Promocionar de manera activa la producción y el consumo responsable y local con actores de las cadenas de valor vinculadas a la gastronomía mendocina.
- Identificar prácticas de cultivo que permitan una producción con enfoque de agricultura regenerativa con triple impacto (económico, social y ambiental).

C. Sistemas de certificación de producto.

Como antecedente, queremos contar lo que se ha gestionado desde el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) con respecto a Sellos de calidad vinculados al origen:

1. Caso AOVE con Indicación Geográfica Mendoza:

La Indicación Geográfica es un sello de calidad que define la procedencia de los mejores aceites de oliva extra virgen del mundo. Representa un logro histórico para la provincia, ya que tiene el primer sello IG de América y ocupa el segundo después de Túnez, fuera de la Unión Europea.

La Asociación Olivícola de Mendoza (Asolmen), junto con el IDR, el Panel de Cata de la UNCuyo y numerosos empresarios y referentes del sector, comenzaron en 2018 a trabajar por este sello.

A fines de 2019 se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica para el aceite de oliva de Mendoza. Dicha solicitud contó con el apoyo de la Dirección de Agricultura de Mendoza, el INTI, el INTA, la Facultad de



Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCuyo, el Panel de Cata de la UNCuyo, el IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio y el Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación, el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y referentes, empresarios, técnicos y funcionarios y fue avalado y formalizado por el Ministro de Economía y Energía de Mendoza, ante el Ministerio de Agricultura de la Nación.

Luego de más de 20 reuniones de trabajo, talleres, estudios científicos y una extensa tarea administrativa y técnica, el 08 de febrero de 2022 se publicó en el Boletín Oficial de la República Argentina el llamado a presentar oposiciones. El Ministerio de Agricultura de Nación convocó al Comité Nacional Asesor de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. En mayo de ese mismo año se constituyó el comité de análisis Capital Federal y en junio se reconoció el IG para el aceite de oliva extra virgen de Mendoza.

Para obtener el sello, el producto debe pasar por procesos administrativos, auditorías de proceso y trazabilidad, análisis químicos y análisis sensoriales.

Las empresas que desean certificar deben disponer de una serie de registros que abarcan desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final, garantizando la trazabilidad del producto en cada una de las etapas de producción y comercialización. Este registro incluye todas las parcelas de origen de las aceitunas, de las materias primas, de los proveedores, la elaboración, la expedición. Hasta la fecha se han certificado 25 marcas comerciales de AOVE IG Mza.

Con el objetivo de hacer conocer el sello a los consumidores y empresarios:

- a. Se logró participar en concursos internacionales obteniendo varios premios.
- b. Se creó un Concurso Nacional de Recetas con AOVE IG Mza como ingrediente principal acompañado de otros productos identitarios (Durazno Industria, Frutos secos, Ajo, Ciruela Industria).
- c. Cata de AOVES destinado a los participantes del concurso de cocina.
- d. Cocina en vivo-filmación.
- e. Salida en cápsulas en los medios de comunicación masiva.
- f. PNT en distintos medios de comunicación.
- g. Elaboración de un recetario con todas las recetas de los preseleccionados para ser distribuido al sector gastronómico y hotelero de Mendoza.
- h. Concurso de fotografías de paisajes con olivos y elaboración.
- i. Participación en ferias y congresos.

Más información en:

- <https://somosoliva.com.ar/>
- <https://www.idr.org.ar/ig-aove-mendoza/>



2. Caso del Orégano con Indicación Geográfica

Actualmente, se gestiona el sello de calidad para el orégano, para lo cual se han llevado a cabo diversos análisis y estudios tales como:

- a. Cata de orégano realizado en IGA – Filial Mendoza.
- b. Encuesta sobre Percepción Sensorial del Orégano destinado al sector gastronómico, proveedores y empresarios (con AEHGA).

Más información en:

- <https://www.idr.org.ar/sondeo-sobre-la-percepcion-sensorial-del-oregano/>
- <https://www.idr.org.ar/resultados-de-la-encuesta-sobre-percepcion-sensorial-del-oregano/>

III. INFORMACIÓN QUE QUEREMOS COMPARTIR SOBRE LOS CONTENIDOS DEFINIDOS EN LA MESA:

1. Banco de Semillas y Alimentos Identitarios

BANCO DE GERMOPLASMA

La RRF (resguardo de los recursos fitogenéticos) de INTA está integrada por Bancos Activos (BA), un Jardín Botánico y un Banco Base (BBG), ubicados en diferentes regiones agroecológicas del país.

Su objetivo general es gestionar y conservar los Recursos Fitogenéticos con el fin de contribuir a la seguridad alimentaria y a la sustentabilidad ambiental, propendiendo a la integración de instituciones, organizaciones, comunidades y otros actores para la consolidación de un Sistema Nacional de Recursos Genéticos.

Objetivos específicos:

- 1) Contribuir a la conservación *ex situ* de especies vegetales.
- 2) Caracterizar y evaluar el germoplasma conservado.
- 3) Documentar la información relacionada a cada accesión de germoplasma.
- 4) Contribuir a la conservación *in situ* a través del trabajo integrado con comunidades de la agricultura familiar, campesina e indígena y otras instituciones.



Estos objetivos han sido establecidos para garantizar que la variabilidad genética se encuentre disponible en calidad y cantidad para investigadores, mejoradores, agricultores y otros usuarios.

Funciones de los Bancos Activos de Germoplasma

- Adquirir germoplasma mediante colecta, donación o intercambio.
- Conservar a mediano plazo el germoplasma en condiciones adecuadas, las que varían según la especie.
- Monitorear la viabilidad del germoplasma conservado.
- Caracterizar y evaluar el germoplasma.
- Regenerar el germoplasma cuando sea necesario.
- Documentar la información correspondiente a cada accesión.
- Enviar un duplicado del germoplasma al Banco Base, cuando el tipo de material lo permita.
- Distribuir y/o intercambiar el germoplasma conservado con instituciones nacionales e internacionales, organizaciones, comunidades e investigadores del ámbito público o privado que lo soliciten, de acuerdo con las reglamentaciones y normativas vigentes.
- Realizar investigaciones con las colecciones activas bajo su responsabilidad.
- Conservar germoplasma duplicado y/o en custodia de instituciones públicas o privadas, provinciales, nacionales o internacionales que lo soliciten, respaldado a través de la firma de Acuerdos de Transferencia de Materiales (ATM).

Responsable Banco de Germoplasma de EEA La Consulta: Leonardo Togno, e-mail: togno.leonardo@inta.gob.ar

LA CASA DE SEMILLAS

Se puede caracterizar a las Casas de semillas (o Bancos de semillas) como iniciativas a nivel comunitario que tienen como objetivo central conservar, rescatar, restaurar, revitalizar, fortalecer y mejorar los sistemas locales de semilla. Estas iniciativas han tratado de recuperar, mantener y aumentar el control sobre la semilla que tienen los agricultores y las comunidades locales y fortalecer o establecer formas dinámicas de cooperación entre agricultores, y entre agricultores y otros actores involucrados en la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad agrícola.



Si bien son instituciones cuya función central es mantener el abastecimiento de semillas para uso local tienen un amplio rango de propósitos adicionales y varían significativamente en alcance, tamaño, modelos de gobernanza y manejo, infraestructura y aspectos técnicos.

Propuesta de la Casa de Semillas del Valle de Uco

La Casa de Semilla es un espacio de productores que pretende, entre otros objetivos, preservar las semillas criollas o tradicionales y los conocimientos y saberes asociados a su manejo y mejoramiento.

Busca, también, mejorar la accesibilidad de los productores de la agricultura familiar a la semilla, la cual se ha convertido en uno de los insumos más costosos en sus estructuras de gastos.

Así mismo se pretende que la Casa sea un espacio de encuentro, difusión, formación y fortalecimiento de las redes de productores interesados por el comercio justo, la soberanía alimentaria, la producción agrícola sustentable, Agroecología entre otros.

El proyecto ha comenzado a funcionar con un grupo de productores/as, denominados Socios Fundadores (en este documento también los denominaremos “socios multiplicadores”) que, entre otras tareas, realizarán la multiplicación de semillas que integrarán el stock de productos de la Casa.

Misión

- Ser un baluarte en la defensa de la soberanía alimentaria a través de la preservación y puesta a disposición de semillas criollas.

Objetivo General

- Constituir una organización de pequeños productores destinada a multiplicar, conservar y difundir por diferentes canales el uso de semillas criollas.

Objetivos Específicos

- 1) Producir en cantidad y variedad semillas criollas con calidad genética y germinativa.
- 2) Poner a disposición de productores de la agricultura familiar semillas de calidad a precios significativamente menores a los de mercado.



- 3) Generar un ámbito de intercambio y revalorización de saberes.
- 4) Lograr que la Casa sea autosustentable económica y organizativamente.

Referente de contacto: María Laura Costella, e-mail: costella.maria@inta.gob.ar



IV. REFERENTES QUE HAN COLABORADO EN LA MESA DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN:

- **Alguacil, Mariano** – Observatorio de Turismo Gastronómico / Director de Desarrollo Turístico. EMETUR.
- **Bismach, Matías** – AEHGA / Empresario gastronómico.
- **González, Roxana** – Investigadora EEA La Consulta, INTA / Docente FCEN-UNCUYO.
- **López Plantey, Rodrigo** - Secretario de Investigación, Internacionales y Posgrado. Facultad de Ciencias Agrarias- UNCuyo
- **Zangheri, Bruno** – AEHGA / El Arca / Docente ITU UNCuyo.

- **Reynoso, Marcelo** – Coordinador por EMETUR de las mesas de trabajo del 4° Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza / Director de Calidad y Servicios Turísticos. EMETUR.
- **Zavattieri, María Laura** – Coordinadora por AEHGA de las mesas de trabajo del 4° Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza / Directora del Instituto IGA – Filial Mendoza.