



4 Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



MESA ORIGEN E IDENTIDAD

MATERIAL DE APOYO – 8 DE NOVIEMBRE DE 2023

1

I. OBJETIVO DE LA MESA ORIGEN E IDENTIDAD:

Construir la genealogía de la cocina mendocina para su valorización, apropiación y posicionamiento.

II. CAMINO RECORRIDO: ACCIONES QUE HEMOS REALIZADO:

A. Algunos resultados del 1° Foro de Origen e Identidad de la Gastronomía de Mendoza (agosto 2019)

1. ¿QUIENES SOMOS?

Mendoza se percibe como una provincia pujante, abierta a la inmigración, cuna de muchas culturas con maravillosos y variados paisajes y actividades.

Somos el resultado de muchas recetas heredadas, legado que adoptamos y adaptamos hasta hacerlas parte de nuestra identidad.

2. ¿QUÉ CARACTERIZA A LA GASTRONOMÍA DE MENDOZA?

La variedad de productos, buen nivel de cocineros, gran multiplicidad de restaurantes de distintos niveles repartidos por toda su geografía, junto a una gastronomía de alto nivel en bodegas, que marcan una excelente relación entre gastronomía y vinos.

Las características de su clima y territorio hecho de montaña, valles y desiertos, la estacionalidad, la calidad de los productos de la tierra, las culturas de las que somos descendientes (inmigración), el rol fundamental del agua y el vino.

La gastronomía de Mendoza se caracteriza por:

- La calidad de los productos (frescura, olores, colores), relacionadas con el clima, el territorio, la estacionalidad.
- Sus métodos de cocción: horno de barro, rescoldo, conservas, salazones.
- Las culturas de colectividades.



- La importancia del agua.
- Su maridaje con el vino.

La gran variedad de productos de la hibridación cultural y sus costumbres relacionadas con el disfrutar del tiempo y la cocina familiar tradicionalista, hacen de la gastronomía mendocina una experiencia única.

3. ¿CUÁL ES LA VISIÓN QUE TENEMOS DE LA GASTRONOMÍA DE MENDOZA?

2

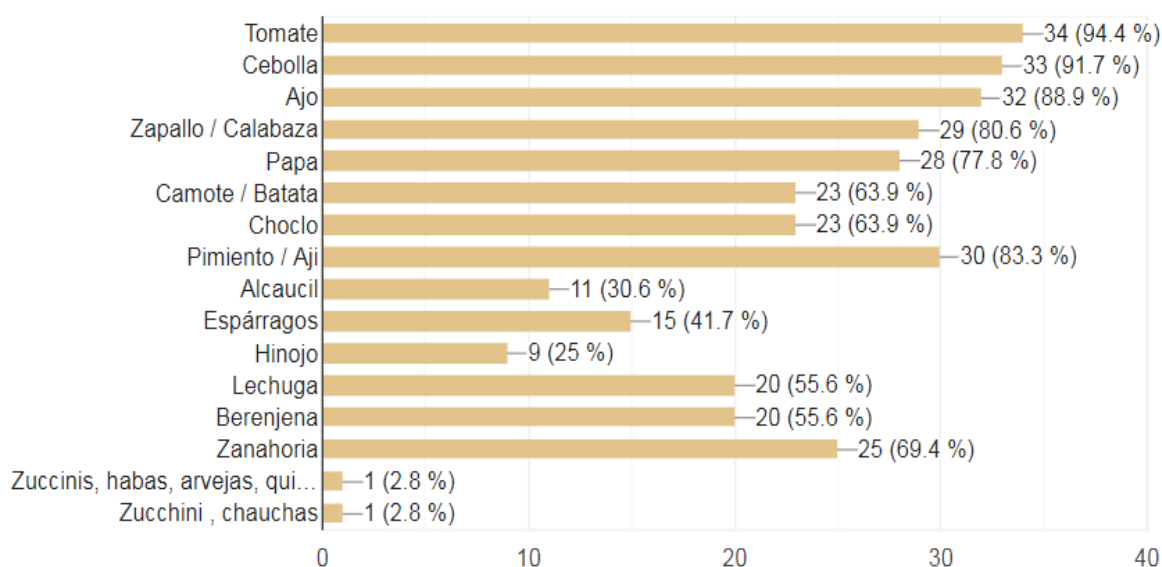
Cocina de mercado o de producto con una clara tendencia a cocina de estación y de revalorización de técnicas culinarias que permitan utilizar los productos todo el año (conservas, mermeladas, etc.).

Imaginamos a nuestra gastronomía en crecimiento, competitiva, actualizada con lo cultural, económico, social, con la tradición y la innovación, marcando una ruta gastronómica de la mano del enoturismo con muchas más posibilidades.

Una gastronomía de calidad que cuente quienes somos a través de sus sabores que deje un recuerdo agradable en cada comensal.

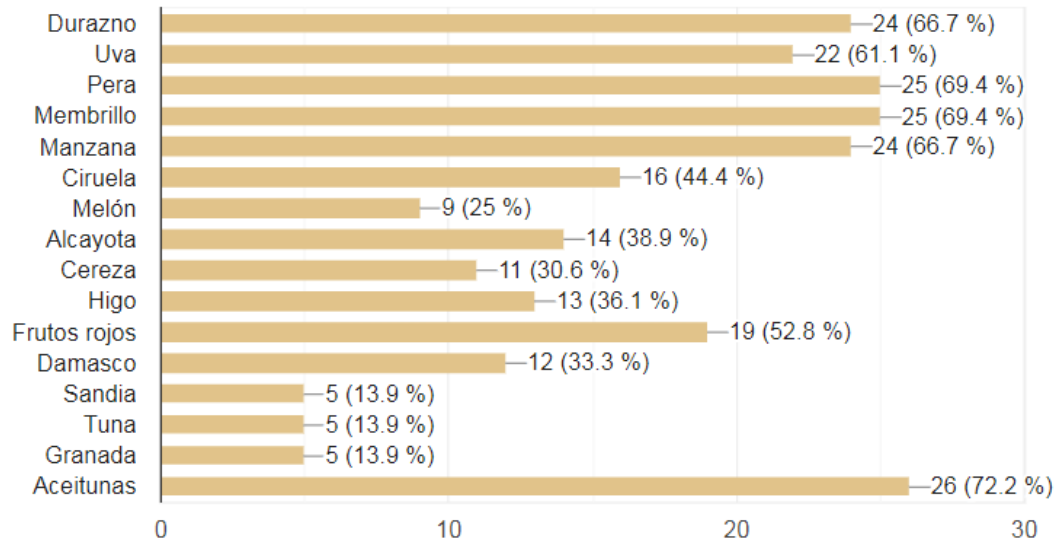
4. Algunos resultados del Diagnóstico de productos y platos.

a. ¿Qué productos identitarios básicos utiliza para la preparación de estos platos tradicionales? Hortalizas



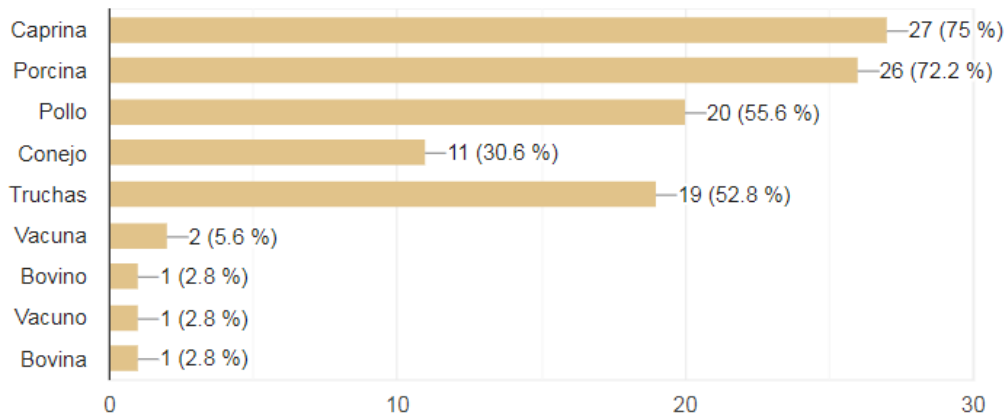


b. ¿Qué productos identitarios básicos utiliza para la preparación de estos platos tradicionales? Frutas



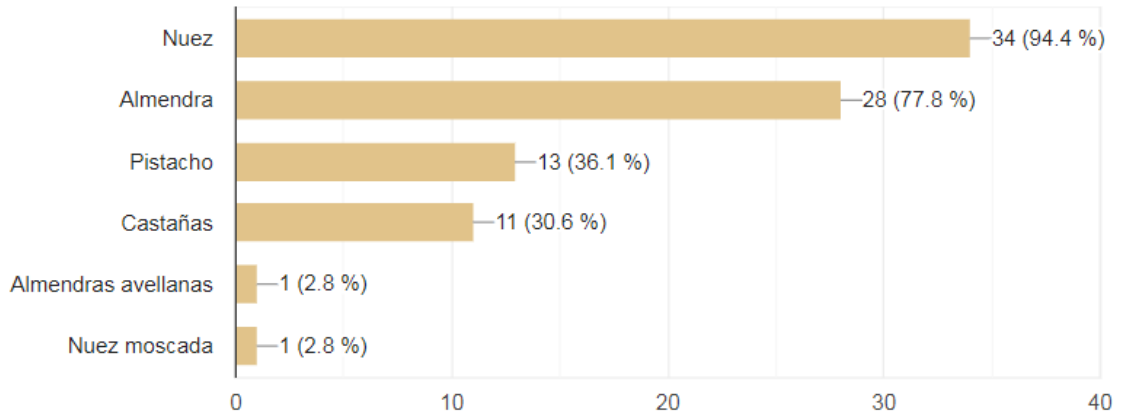
3

c. ¿Qué productos identitarios básicos utiliza para la preparación de estos platos tradicionales? Carnes

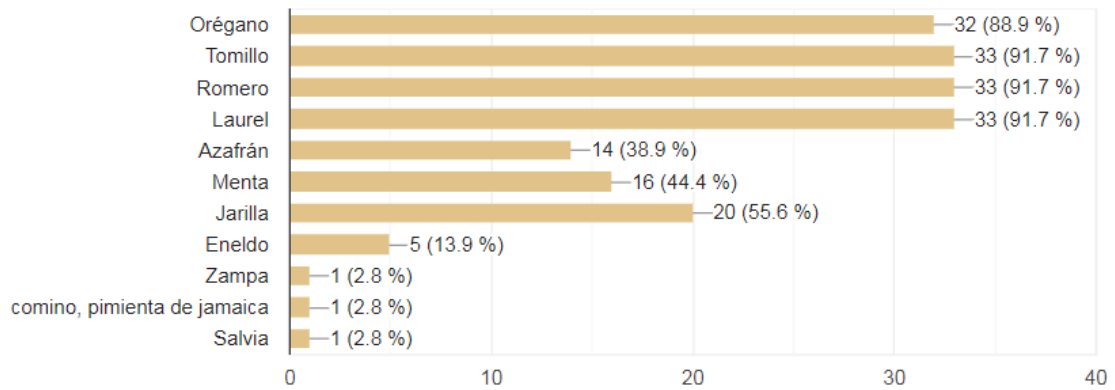




d. ¿Qué productos identitarios básicos utiliza para la preparación de estos platos tradicionales? Frutos secos

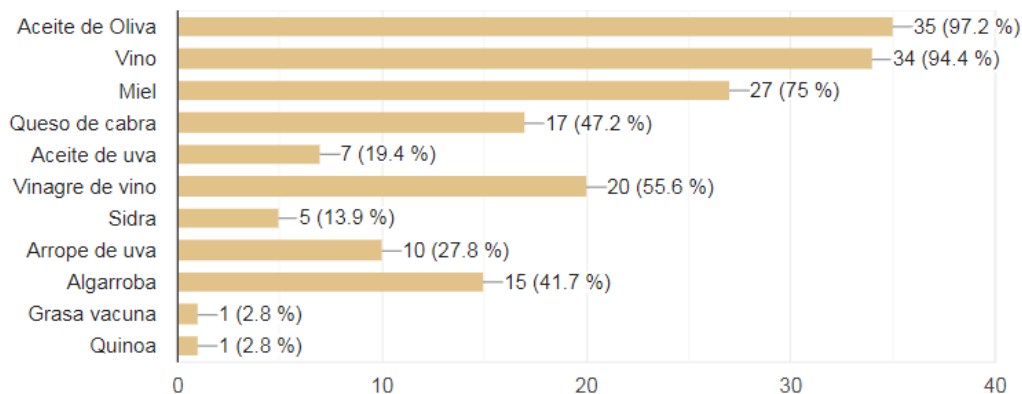


e. ¿Qué productos identitarios básicos utiliza para la preparación de estos platos tradicionales? Hierbas y especias

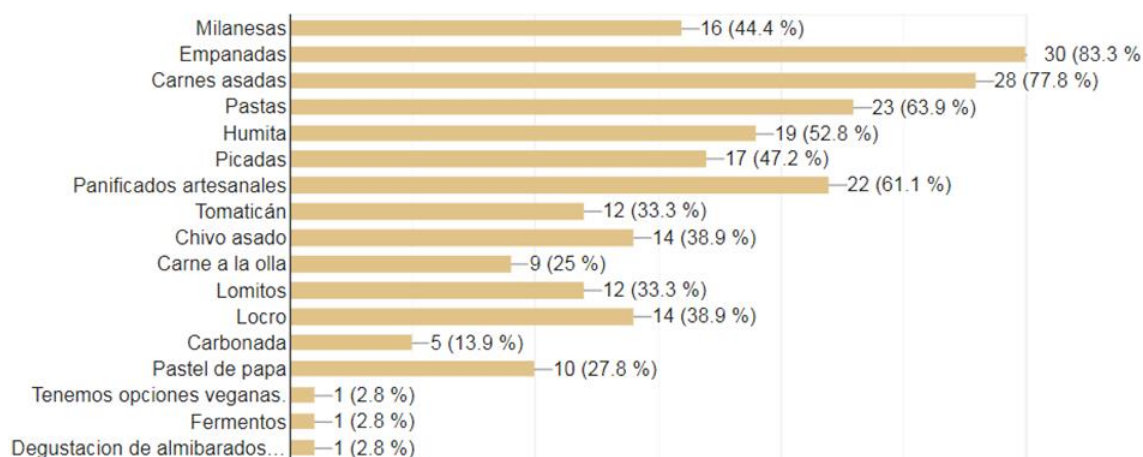




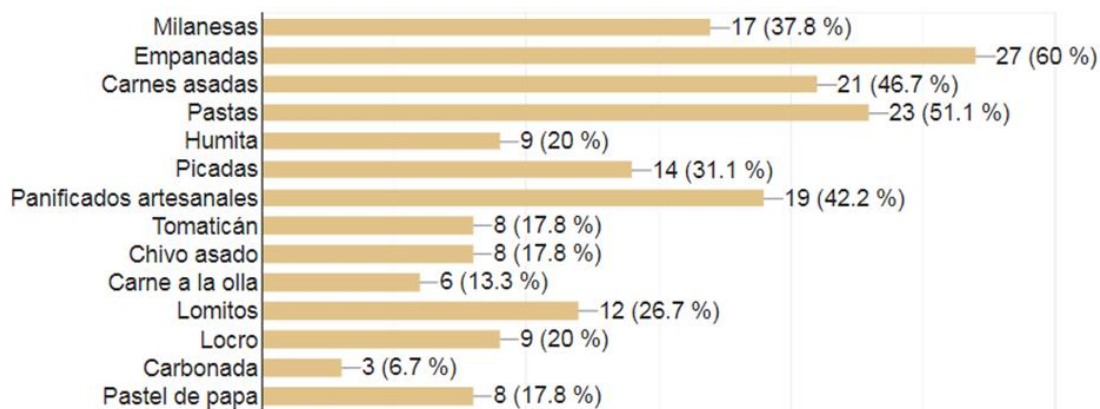
f. ¿Qué productos identitarios básicos utiliza para la preparación de estos platos tradicionales? Otros



g. ¿Qué platos de la comida tradicional conforman normalmente la carta de su restaurante? Desde la mirada del cocinero



h. ¿Qué platos de la comida tradicional conforman normalmente la carta de su restaurante? Desde la mirada del Empresario





Otros: Pescados y mariscos, chocolatería especializada, ensaladas, carne a la masa, pizza

i. ¿Qué platos de la comida creativa / no tradicional conforman normalmente la carta de su restaurante?

- Ceviche.
- Salmón a la plancha.
- Mariscos.
- Trucha.
- Ñoquis de remolacha.
- Sorrentinos de chivo braseado.
- Sorrentinos de queso de cabra.
- Carnes con barbacoa.
- Ribs de cerdo.
- Jabalí ahumado.
- Crumble de ñaco y frutos rojos.
- Causa con papa.
- Tabule de mote.
- Croquetas de pacú.
- Pan de mandioca.
- Pan de algarroba.
- Empanadas de habas.
- Helado de miel y jarilla.
- Helado de algarroba.
- Helado de cedrón.

B. Listado de Acciones de Promoción de Productos Identitarios llevadas a cabo por las instituciones participantes del foro.

1. Elaboración de flyers de productos identitarios destinados para el Festival Miga 2022.
2. Diseño de Imanes con Productos Identitarios para entregar en Festivales, exposiciones, muestras.
3. Publicación mensual para redes de recomendaciones acerca del consumo de frutas y verduras de estación.



4 Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



4. Realización de Estudios del Consumidor para el Durazno Industrial (FEPEDI), Aceite de Oliva Virgen Extra (ASOLMEN), Ajo (FIDA).
5. Realización de Encuestas de percepción del orégano destinado al sector gastronómico.
6. Realización de Encuesta de percepción sobre el consumo de productos orgánicos certificados, destinado a comunidad educativa universitaria (IDR-MAPO-Universidad de Congreso).
7. Realización de Encuesta sobre Tipicidad del Aceite de Oliva Virgen Extra destinado al sector gastronómico.
8. Realización de CATAS para Durazno industria, AOVE, Orégano.
9. Congresos con obligatoriedad de utilizar en el Menú el producto identitario que los convoca (Casos: DURAZNO DE INDUSTRIA, CIRUELA INDUSTRIA).
10. Concursos de recetas con durazno industrial, ciruela industrial, aceite de oliva virgen extra con indicación geográfica Mendoza, ajo, frutos secos.
11. Concurso de etiquetas para el producto identitario -DURAZNO INDUSTRIA-.
12. Concurso de nuevos productos alimenticios a base de DURAZNO DE INDUSTRIA.
13. Concurso de fotografía de paisajes y proceso productivo de la cadena olivícola (AOVE IG MZA).
14. Elaboración de platos con producto identitario –DURAZNO INDUSTRIA- destinado a degustación de turistas y público en general (IDR-IGA Mza).
15. Publicación con las fotos preseleccionadas del concurso fotográfico de AOVE IG Mza 2022.
16. Publicación de recetas preseleccionadas y que participaron en la Cocina en Vivo en cada locación de Mendoza del Concurso de AOVE IG Mza 2022.
17. Exposiciones fotográficas de los ganadores de los concursos OLIVARTE 2022 y 2023.



4 Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza



18. Participación en ferias culturales gastronómicas con productos identitarios AOVE IG MZA y Durazno Industria (CATAR 2022- MICA 2023-GustAR 2023).
19. Degustación dirigida de AOVE IG Mza en diversos eventos.
20. Participación de reuniones académicas promocionando el sello de origen identitario del AOVE IG Mza.
21. Confección de listado de productores de Mendoza para venta al sector gastronómico.
22. Difusión de Calendario de Oferta de Hortalizas y Frutas en el mercado.
23. Difusión del Calendario de Cosecha de Hortalizas y Verduras.
24. Campaña publicitaria de promoción nacional PNT de Durazno Industria y realización de recetas (Cocineros Argentinos).
25. Campaña publicitaria de promoción callejera de AOVE IG MZA en CABA y Mendoza.
26. Campaña publicitaria de promoción local con vídeos de recetas con AOVE IG Mendoza en Canal Acequia y Canal 7 Mendoza.
27. Campaña publicitaria de PNT en programa Chef sin fronteras (Canal 7 -Mendoza) para AOVE IG Mza, Ajo.
28. Encuentro de Papines Andinos y Quinua, degustación de platos (INTA-Casa Vigil).
29. Realización de Encuesta de productos identitarios (2019).
30. Realización de Encuesta de platos tradicionales (2022).
31. Primer laboratorio de Sabores productos identitarios en Malargüe, producto cordero (2023) en el marco fiesta provincial del cordero (comparación de razas, cortes de carne, técnicas de cocción aplicadas, informe nutricional y almuerzo solidario escuelas rurales).
32. Concurso nacional de platos con carne de chivito Malargüe 2023, Marco fiesta nacional del chivo Malargüe.



4 Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



33. Encuentro y puesta en valor de las mujeres gestoras culturales de la gastronomía y la hospitalidad Malargüe 2023.
34. Concurso de la torta frita San Rafael, Villa 25 de Mayo 2023, Marco fiesta provincial de la torta frita y el mate.
35. Degustación y Clases de cocina con productos identitarios, en el CCK, Buenos Aires, en el marco Mica - Piso 9.
36. Promoción de postres con frutas regionales, San Rafael 2023, Cámara de comercio, específica de turismo - en conjunto con IGA.
37. Participación en el Foro de Cocina Identitaria Binacional. Región O'Higgins. Chile. Fueron parte de la delegación la Dirección de Economía Social y Asociatividad y el Instituto IGA – Filial Mendoza y Filial San Rafael. Se participó de un foro con las autoridades de la Región en la Universidad de O'Higgins y del Seminario de Cocina local tanto de Chile, como de la Cocina de Mendoza, dando clases prácticas y mostrando los productos locales, como el aceite de oliva virgen extra con indicación geográfica que se llevó de muestra y obsequios para las autoridades y cocineros.



III. INFORMACIÓN QUE QUEREMOS COMPARTIR SOBRE LOS CONTENIDOS DEFINIDOS:

A. Información Institucional sobre distintas temáticas:

Se ofrecen los siguientes links con información sobre distintas temáticas relacionadas al FORO:

10

1. IDR información oficial producción

<https://www.idr.org.ar/>

2. Durazno Industria

<https://www.facebook.com/DuraznoArgentino/>

3. AOVE IG Mendoza

<https://somosoliva.com.ar/>

<https://www.idr.org.ar/ig-ave-mendoza/>

4. IG Orégano

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

B. Propuesta de marco de referencia:

- El concepto de origen está basado en la Transhumancia (buscar el recorrido de la comida). Esto nos permite ir en la búsqueda de los antecedentes (no exclusivamente del origen) de las comidas. Ejemplo de la torta frita como identitario.
- Globalización de productos (ej.: origen del tomate, papa, carne vacuna, etc.).
- “Patrimonio Comido”. Quien come el producto, es quien se apropia del mismo. También es importante quién lo cocina vs. lo industrializado.



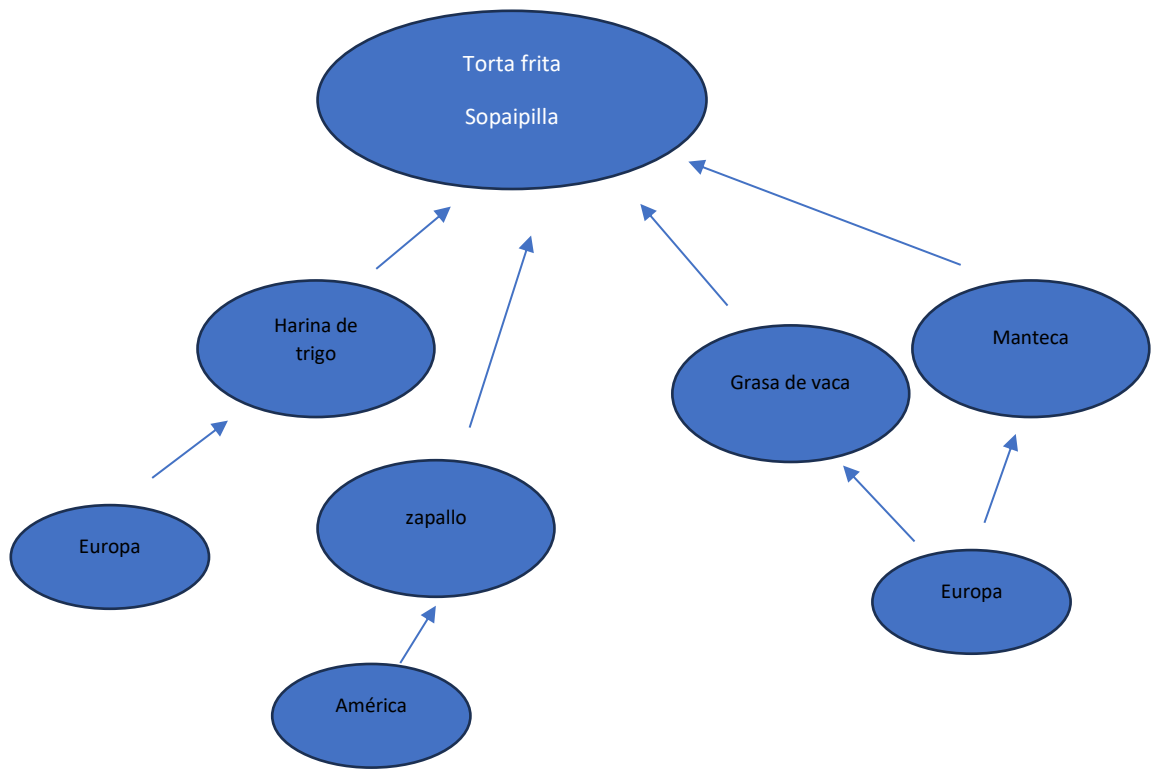
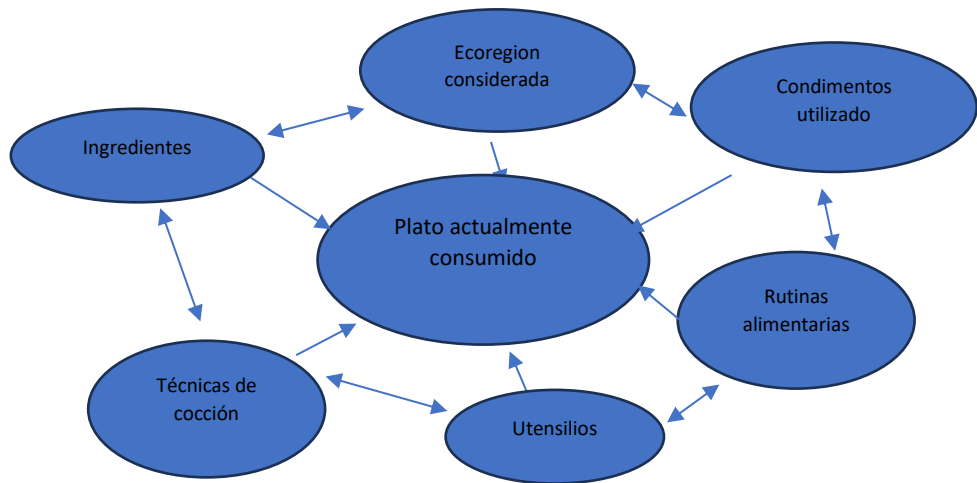
C. Propuesta conceptual de trabajo sobre la MATRIZ DE COMPONENTES DE LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA MENDOCINA: Identidad gastronómica y enfoque antropológico en diferentes etapas históricas.

Etapas Históricas	Identidad gastronómica y enfoque antropológico					
	Ecorregiones mendocinas	Corrientes migratorias	Platos	Ingredientes	Técnicas de preparación y utensilios	Rutinas alimentarias
El origen (Etapa prehispánica)						
La colonia (Etapa hispánica/colonial)						
La Libertad (Etapa de la independencia y de la organización Nacional)						
La apertura						
La hermandad latina (apertura subdividida) Latinoamericana.						
Aquí y ahora (cocina contemporánea)						



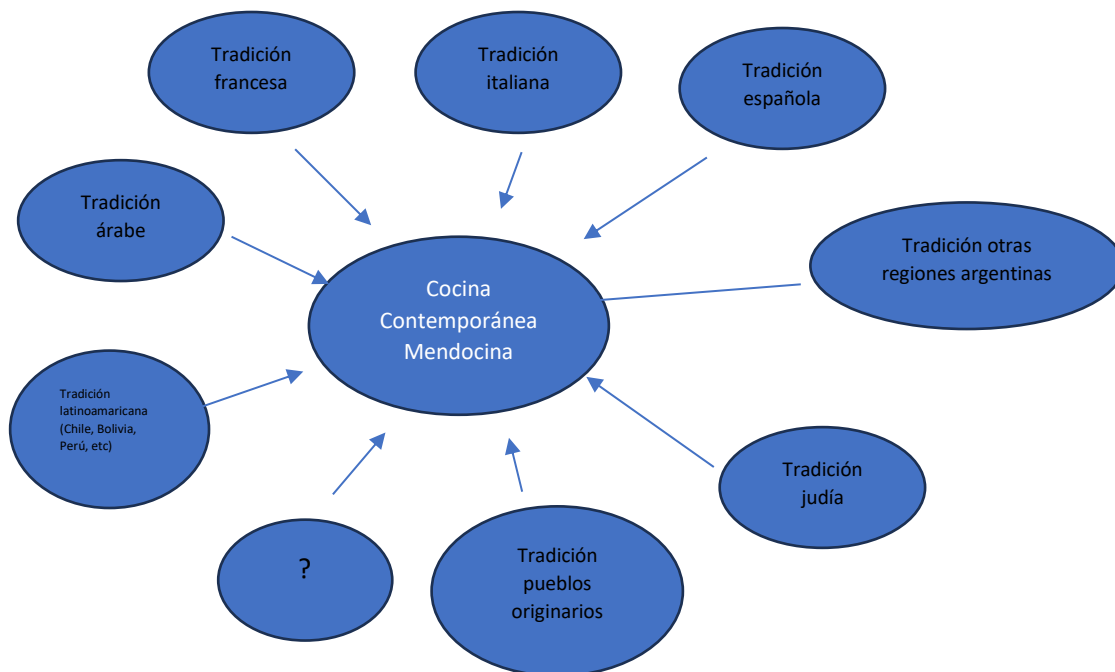
D. Propuesta de análisis de platos a partir de la matriz de componentes de la evolución de la Cocina Mendocina:

Les presentamos un diagrama ejemplificador para aplicar el **análisis de la matriz a un plato de la comida cotidiana, tradicional y sus influencias.**





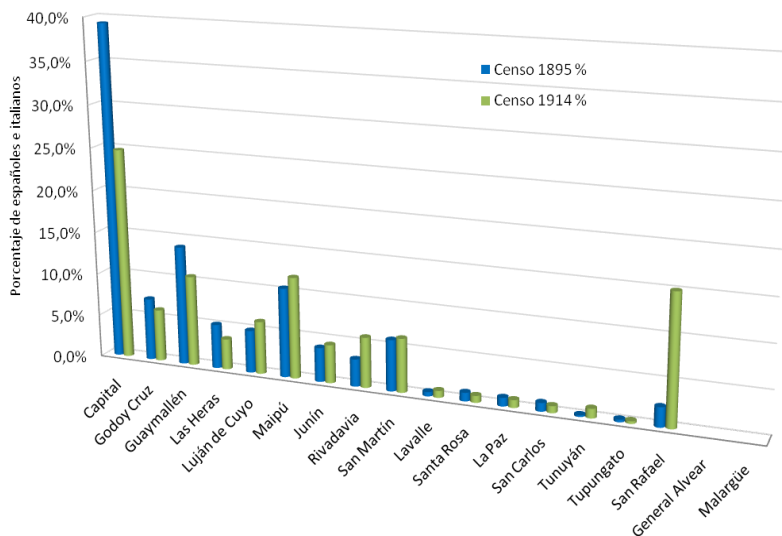
E. Incidencia de tradiciones e influencias culinarias sobre la cocina contemporánea mendocina:



F. Infografía de los alimentos en las diferentes etapas históricas mendocinas:

1. Presencia de italianos y españoles en Mendoza según datos censales

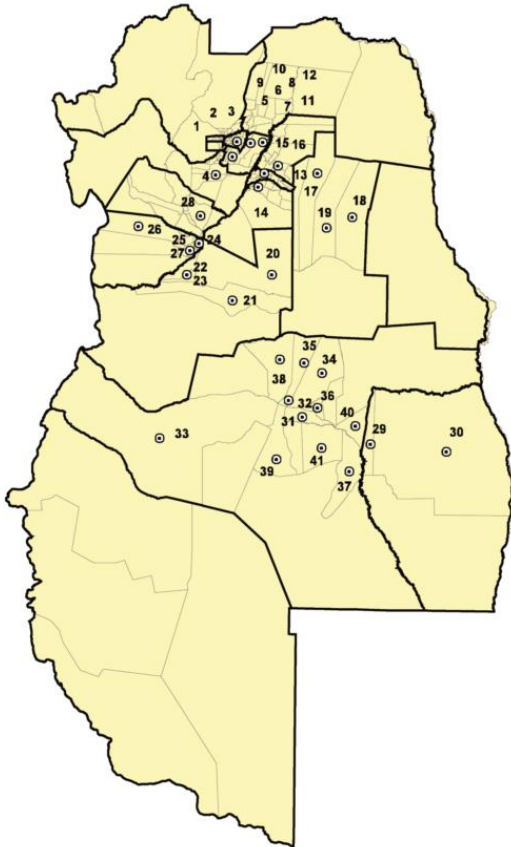
El gráfico muestra la proporción de inmigrantes italianos y españoles en los Censos de Población 1895 y 1914. Las profesiones que en mayor número se registraron fueron agricultores, jornaleros, sin profesión, varias.



Fuente: Elaboración propia sobre la base de Parra de Juri, Graciela María (1991) "La inmigración española e italiana en los departamentos de Mendoza entre 1895 y 1914: españoles e italianos: propietarios de bienes". En: *Boletín de Estudios Geográficos*, No. 87, p. 265-284.



2. País de origen de la primera inmigración según su cultivo de frutales (por Depto. y distrito).



Departamentos	Distritos	País de origen	
Guaymallén	1-Corralitos	Chile, Argentina	
	2-San Fco. del Monte	Chile, Argentina	
	3-Villa Nueva	Argentina	
Luján de Cuyo	4-Ferdriel	Chile, Argentina	
Maipú	5-Cdad de Maipú	Chile	
	6-Coquimbito	Chile, Argentina	
	7-Cruz de Piedra	Chile, Argentina, Uruguay	
	8-Fray Luis Beltrán	Chile, Argentina, Uruguay	
	9-Gral. Ortega	Chile, Argentina	
	10-Lunlunta	Chile	
	11-Rodeo del Medio	Chile	
	12-San Roque	Chile, Argentina	
	Junín	13-Cdad de Junín	Chile, Argentina
	Rivadavia	14-Reducción	Chile, Argentina
San Martín	15-Cdad de San Martín	Chile, Argentina	
	16-Ato Verde	Chile, Argentina, Uruguay	
Santa Rosa	17-Cdad de S. Rosa	Chile, Argentina, Uruguay	
	18-La Dormida	Chile, Argentina	
San Carlos	19-Las Catitas	Chile, Argentina, Uruguay	
	20-Ciudad de S. Carlos	Chile, Argentina, Uruguay	
	21-Chilecito	Chile, Argentina, Uruguay	
Tunuyán	22-Eugenio Bustos	Chile, Argentina, Uruguay	
	23-La Consulta	Chile	
	24-Cdad de Tunuyán	Chile, Argentina	
	25-La Primavera	Chile, Argentina	
Tupungato	26-Los Arboles	Chile, Argentina	
	27-Vista Flores	Chile, Argentina	
Gral Alvear	28-La Arboleda	Chile, Argentina	
	29-Ciudad de Gral. Alvear	Chile, Argentina, Uruguay, Brasil, España	
San Rafael	30-Bowen	Chile, Argentina, Uruguay, Brasil, España	
	31-Cañada Seca	Chile, Argentina, Uruguay	
	32-Ciudad de S. Rafael	Chile, Argentina, Uruguay, Brasil, España	
	33-Cuadro Benegas	Chile, Argentina, Uruguay	
	34-Cuadro Nacional	Chile, Argentina, Uruguay	
	35-El Cerrito	Chile	
	36-Goudge	Chile	
	37-Jaime Prats	Chile, Argentina, Uruguay, Brasil, España	
	38-Las Paredes	Chile, Argentina	
39-Rama Calda	Chile, Argentina, Uruguay		
40-Real del Padre	Chile, Argentina		
41-Villa Atuel	Chile, Argentina		

Fuente: Extraído de Censo Provincial Frutícola 2010, Instituto de Desarrollo Rural, Mendoza.



3. Cultivos frutales según origen productor por departamento.

Departamentos	País de origen					
						
Ciudad de Mendoza	Vid, Olivo					
Godoy Cruz	Vid, Olivo					
Las Heras	Vid					
Guaymallén	Olivo					
Maipú	Ciruelo	Olivo	Vid			
Luján de Cuyo		Vid				
Junín	Vid, Olivo					
Rivadavia	Vid, Olivo					
San Martín	Vid, Olivo					
San Rafael	Ciruelo, Damasco, Durazno, Nogal, Peral, <u>Olivo, Vid</u>	Vid, Ciruela, Damasco, Durazno, Olivo, Peral	Vid			
Santa Rosa	Ciruelo, Durazno	Ciruelo				
Tupungato		Cerezo				
San Carlos	Manzano, Nogal					
Tunuyán	Manzano					
General Alvear	Ciruelo, Damasco, Durazno, Peral, Olivo, Vid	Ciruelo, Damasco, Durazno, Peral		Ciruelo, Damasco, Durazno, Peral	Ciruelo	Ciruelo

Fuente: Modificado Extraído de Censo Provincial Frutícola 2010, Instituto de Desarrollo Rural, Mendoza.



4 Foro de
Origen e
Identidad
Gastronómica
de Mendoza



IV. REFERENTES QUE COLABORARON EN LA MESA DE ORIGEN E IDENTIDAD:

- **Bauzá, Pablo** – INTA.
- **Cueto, Walter José** - FCPyS. UNCuyo Docente, investigador, politólogo.
- **Fernández, Liliana** – IDR.
- **Gudiño, José** – INTA.
- **Gutiérrez, Ana Paula** – Directora del Instituto Gastronómico IGA – Filial San Rafael. / Coordinadora de Patrimonio de la Municipalidad de Malargüe.
- **Lassa, Silvina** – MEBYM - IANIGLA CONICET, Universidad Nacional de Cuyo (UNCuyo), Gobierno de Mendoza.
- **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.

16