

CocinAR

Turismo Gastronómico



REUNIÓN DE SEGUIMIENTO. JULIO 2018



1. AGENDA

1. Cambio de paradigma
2. Repercusión nacional
3. Nos dimos a conocer al mundo
4. Alianzas estratégicas
5. Nuevos proyectos y más oportunidades



ANTECEDENTES





Es el Plan de Turismo Gastronómico elaborado con el objeto de revalorizar la identidad de la cocina argentina y lograr su posicionamiento en el plano nacional e internacional, desarrollando toda la cadena de valor, tomando como base los productos de nuestra tierra.

QUE HICIMOS?

Lanzamiento Plan CocinAR – Agosto 2016



“IMPULSO DEL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONOMICO ” 2016 /2017

- ✓ Relevamiento de la oferta turística vinculada a la gastronomía.
- ✓ 26 Foros de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico: 2700 personas sensibilizadas.
- ✓ 26 Relatorías entregadas con sugerencias de actuación (base de actuales planes provinciales y contempladas en la formulación de nuestro Plan Estratégico de Turismo Gastronómico)



QUE LOGRAMOS 2016 /2018

1. Cambio de paradigma
2. Nos dimos a conocer al mundo
3. Alianzas estratégicas
4. Nuevos proyectos y más oportunidades





01

CAMBIO DE PARADIGMA



- ❖ **Gastronomía protagonista (no complemento) en la motivación turística. Desarrollo de la oferta.**
- ❖ **Provincias comprometidas con la puesta en valor de la gastronomía. Todos los organismos de turismo crearon áreas de turismo gastronómico y cuentan con referentes para el desarrollo del producto.**
- ❖ **Trabajo federal y articulado con los referentes de turismo gastronómico de todas las provincias.**



02

REPERCUSIÓN DEL PLAN COCINAR A NIVEL NACIONAL



TIERRA DEL FUEGO: ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO



Preograma "CocinAr" Propuestas para el Plan Federal de Turismo Gastronómico

El 13° Foro de esta iniciativa para revalorizar la identidad de la cocina argentina se celebró en abril en el hotel Arakur de Ushuaia.



Foro CocinAR en
Tierra del Fuego

(Abril 2017). **Punto
de partida para la
Estrategia
Provincial de
Turismo
Gastronómico.**

TIERRA DEL FUEGO: ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

SECCIONES Q **Clarín** VIAJES

Circuitos

La ruta gastronómica de Tierra del Fuego

Entre montañas, bosques y lagos, los platos típicos fueguinos perfilan una ruta gastronómica que une Ushuaia con Río Grande. Centolla, merluza negra y cordero asado, entre los sabores más representativos.



Repercusión en medios del **Fam Press** que acompañó al Foro CocinAR en Tierra del Fuego (Abril 2017).

TIERRA DEL FUEGO: ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

www.eldiariodelfindelmundo.com/noticias/2017/09/28/74080-santos-inauguro-en-ushuaia-una-conferencia-sobre-g



VISITA A LA CIUDAD DEL MINISTRO DE TURISMO DE LA NACIÓN

Santos inauguró en Ushuaia una conferencia sobre gastronomía y turismo y dijo que la actividad crece

Inauguración
Conferencia abierta
en el marco del
**curso internacional
Themis “La
gastronomía como
factor de atracción
turística”**

43 becarios
internacionales +
participantes
nacionales

TIERRA DEL FUEGO: ESTRATEGIA PROVINCIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

INICIO LOCALES PROVINCIALES NACIONALES INTERNACIONALES

Inicio > Provinciales > Tierra del Fuego presentó su oferta gastronómica

Provinciales Tierra del Fuego

Tierra del Fuego presentó su oferta gastronómica

29 mayo, 2018



Luis Castellí, en el día de ayer, durante el evento llevado a cabo en la ciudad de Mar del Plata

Fue en el día de ayer, en la ciudad de Mar del Plata, ante autoridades públicas y entes privados, medios especializados, operadores turísticos y otros invitados.

Sur54.com
Lunes 02.07.2018

Tierra del Fuego
T -2° MIN -4° MAX 0°

Municipio de Río Grande

Río Grande

Home Actualidad Economía Información General Municipales Política Contacto

Buscar

Inf. General

Compartir

26-04-2018 09:20

INFUETUR: Tierra del Fuego presentó su oferta gastronómica como otro factor de atracción para los turistas

El objetivo es acortar las distancias e invitar al público cordobés a que conozca otra de las virtudes de Tierra del Fuego: la gastronomía, como factor de atracción fuerte además de los paisajes y principales puntos turísticos.

Tierra del Fuego presenta su destino a través de la gastronomía

SANTA CRUZ: DIFUSIÓN COCINAR EN COCINEROS ARGENTINOS

TURISMO 29 de junio de 2017

Mirá el Informe de “Cocineros Argentinos” en El Calafate



Programa de TV
Cocineros Argentinos participó del **Foro CocinAR** de Santa Cruz realizado en El Calafate (Junio 2017)

La chef Ximena Sáenz del exitoso programa de la TV Pública, participó de la jornada del Plan CocinAR, que impulsa el Ministerio de Turismo de Nación para potenciar el turismo gastronómico.

CHUBUT: FORTALECIMIENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

PUERTO MADRYN

Presentarán la segunda etapa del plan CocinAR

Se trata de un programa de Turismo Gastronómico impulsado por el Ministerio de Turismo de Nación. Se invita a todos los restaurantes, confiterías, escuelas gastronómicas, instituciones y demás a participar de la jornada que tendrá lugar el lunes 11 desde las 13 en la Sala 2 del Cine Teatro Auditorium.



Por REDACCIÓN CHUBUT | 05/06/2018 12:12

**Presentación
de herramientas
CocinAR en Chubut
(Puerto Madryn y
Gaiman. Junio 2018)**



CHUBUT: FORTALECIMIENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

Presentación de herramientas CocinAR en Gaiman, Pueblo Auténtico



INICIO MUNICIPIO HCD NOVEDADES CIUDADANO GUÍA DE TRÁMITES CONTACTO



Se presentó en Gaiman la segunda etapa del Plan CocinAR



CENTROS



DESARROLLO



CHUBUT: FORTALECIMIENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

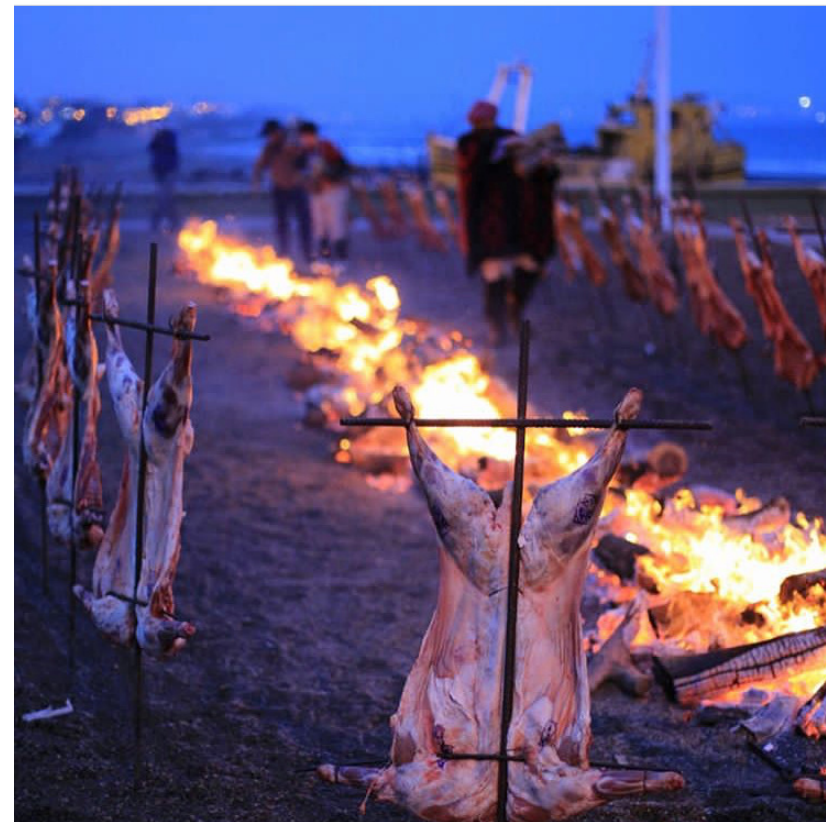
Fortalecimiento y jerarquización de eventos gastronómicos: Madryn al Plato



madrynalplato
Puerto Madryn



madrynalplato



REPERCUSIÓN NACIONAL

CHUBUT: FORTALECIMIENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO



Ministerio de Turismo de Chubut
Rutas Gastronómicas

CHUBUT: FORTALECIMIENTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

**Ministerio de Turismo
Gobierno del Chubut**
Av. 9 Julio 280 Rawson (CP9103)
Tel: (54) 280-4489271 / fax: 4481113
experienciachubut@gmail.com
Sarmiento 1172 CABA
Tel: (54) 011 43857458
chubutpatagonia.gob.ar
0000

EVENTOS & FESTIVALES GASTRONÓMICOS

ENERO
Fiesta Nacional de la Fruta Fina - El Hoyo
Fiesta Provincial del Salmón del Pacífico - Carrenleufú
Fiesta del Ternero Cordillerano - Trevelin
Fiesta de los Pescadores - Rawson
Fiesta del Pescador - Caleta Córdova

FEBRERO
Fiesta Nacional del Salmón - Camarones
Fiesta Nacional del Asado - Chollia
Fiesta Regional de la Tortilla al Pescado - Trevelin
Fiesta Provincial del Chivito - El Escorial
Fiesta Provincial del Pulpo Tehuelche - Rawson
Fiesta del Agricultor - 28 de Julio
Fiesta de la Sal - Cabo Raso
Fiesta Provincial del Calafate - Tecka

MARZO
Fiesta Regional de la Producción - Trevelin

ABRIL
Fiesta Regional de la Cerveza Artesana - El Hoyo
Festival Gastronómico Cocina de los Lagos - Comarca Andina Paralelo 42
Muestra Agropecuaria - Gaiman
Fiesta Pescadores Artesanales - Puerto Madryn

MAYO
Círculo de los Sabores - Rawson

JULIO
Madryn al Plato - Puerto Madryn
Fiesta Regional del Valle y la Torta Negra - Trelew

AGOSTO
La Gran Gourmet de la Patagonia - Comodoro Rivadavia
Magrica - Trelew

SEPTIEMBRE
Fiesta de las Colectividades Extranjeras - Comodoro Rivadavia

OCTUBRE
Festival Gastronómico Comodoro Invita - Comodoro Rivadavia

NOVIEMBRE
Fiesta Nacional del Cordero - Puerto Madryn
Mortilencia - Trelew / Rawson

CFI CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
CHUBUT ATACORNA ARGENTINA
chubut GOBIERNO Superando límites

Calendario de eventos y festivales gastronomicos del Ministerio de Turismo de Chubut

RÍO NEGRO: PLAN DE TURISMO GASTRONÓMICO



- ✓ Creación del Área de Turismo Gastronómico
- ✓ Plan de acción 2017-2027
- ✓ Réplica de Foros CocinAR a escala provincial

RÍO NEGRO EVENTOS : Bariloche a la carta



INICIO

EL CIRCUITO

BENEFICIOS

CRONOGRAMA

ACTIVIDADES

BALC 2017

LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA DE LA PATAGONIA

Del 9 al 16 de octubre de 2017 vuelve el evento gastronómico más trascendente de Bariloche y de la Patagonia Argentina, Bariloche a la Carta, en su 4ª edición, te propone iotra forma de conocer Bariloche!



CIRCUITO GASTRONÓMICO



**CICLO DE CHARLAS Y CLASES
MAGISTRALES**



LA FERIA BALC2017

EJEMPLO DE IMPACTOS DE EVENTOS GASTRONÓMICOS : Bariloche a la carta 2017



EJEMPLO DE IMPACTOS DE EVENTOS GASTRONÓMICOS : Bariloche a la carta 2017

Impacto económico :

Facturación aprox. del circuito gastronómico: la semana
\$25.000.000

Facturación aprox. : \$ 12.000.000

Impacto en Hotelería: 5000 noches cama



REPERCUSIÓN NACIONAL

SALTA: PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA


Dossier “Sabor a Salta”: Puesta en valor de la oferta de turismo gastronómico



SALTA: PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA

Dossier “Sabor a Salta”: Puesta en valor de la oferta de turismo gastronómico

VALLE DE LERMA



Este valle, que se extiende alrededor de la Ciudad de Salta, se caracteriza por su producción agropecuaria, especialmente el cultivo del tabaco, sus tradiciones gauchas y las hermosas montañas que lo circundan.

- Localidad
- Especialidad culinaria
- Productos emblema



- La Caldera**
Picante de mondongo
Pejerrey Chicha
- Vaqueros**
Picante de pollo Quesos de cabra Azhojcha
- San Lorenzo**
Quesillo Empanadas Humita y Tamal
- Ciudad de Salta**
Polos Gastronómicos Mercado San Miguel Mercado Artesanal
- Cerrillos**
Hojas verdes-Huertas Hongos Comestibles
- El Carril**
Empanadas de carne Queso de cabra Asado
- Cnel. Moldes**
Pejerrey Chivito Empanadas
- Quachipas**
Carnes asadas en horno de barro Cabeza Guatizada Empanada chicha y aloja
- Talapampa**
Gaznates, confituras Alfajores
- Chicoana**
Maíz-Truchas-Frutales Tamales-Mazamorra Buñuelos-Humitos Tamales de cabeza, charqui y carne
- Quebrada de Escoipe**
Machacado de durazno Empanadilla-Dulce de cuaresmillo Poroto - Arveja - Maíz Zapallos - Cayote
- Campo Quijano**
Ambrosia y leche planchada Empanadas de carne al horno Quínoa-Amaranto-Maíz Carne y leche

TAMAL DE CHARQUI

Ingredientes

RELLENO:

- 500 grs Charqui
- 200 grs Cebolla de Verdeo
- 4 Huevos duros picados
- Grasa c/n
- c/n Agua
- Chalas de Maíz

MASA:

- 1kg Maíz
- 1/2 kg. Ceniza
- c/n Agua donde se hirvió el charqui
- 30 grs Grasa
- 50 grs Pimentón
- 10 grs Comino
- 30 grs Aji

PROCEDIMIENTO:

Masa:

1. Pelar el maíz con la ceniza y dejar orear.
2. Moler con molinillo para obtener la harina.
3. Mojar la harina con el agua del hervor del charqui.
4. Agregar dos cucharadas de grasa y los condimentos.

Relleno:

1. Picar la cebolla de verdeo y saltear con grasa.
2. Hervir el charqui hasta que este tierno e hidratado, se corta y se desmenuza. Agregar la cebolla de verdeo y el huevo picado.
3. Armar los tamales estirando un poco de la masa en forma redonda, agregar el relleno en el centro y armar la bola.
4. Cerrar con la chala del maíz formando un paquetito y atar.

Tips para un buen tamal:

- El pelado se hace con ceniza y la ceniza tiene que ser buena, limpia, finita, sin leña y tamizada. No puede ser la del asado porque tiene grasa y tampoco de carbón, solo de leña.
- Proporción ideal: 1 kg de ceniza: 2 kilos de maíz.
- Se hierve el agua con ceniza, se le agrega el maíz y se hace espuma. Se hierve entre 10 y 15 minutos, no más porque se pega la cascara. Se cuela y se saca la cascara del maíz. Se refriega con las manos y se sale la piel. Ahí esta listo para moler.
- También es importante el tipo de maíz para realizar la harina: El maíz blanco es más grueso y el maíz híbrido no sirve. El indicado es el maíz amarillo.

REPERCUSIÓN NACIONAL

JUJUY: PLAN DE FORTALECIMIENTO Y COMUNICACIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO



Puesta en valor del Mercado Municipal de La Quiaca

JUJUY: PLAN DE FORTALECIMIENTO Y COMUNICACIÓN DE TURISMO GASTRONÓMICO

Remodelación del Mercado Central de San Salvador de Jujuy



CATAMARCA: PLAN TURISMO SUSTENTABLE – GASTRONOMÍA



Clarín VIAJES

Noticias

Revalorizan la gastronomía autóctona de Catamarca

La provincia del Noroeste fue sede del primer taller del "Plan cocinar", creado por el Ministerio de Turismo de la Nación para impulsar el atractivo de la cocina típica de todas las regiones del país y posicionarlo a nivel internacional.

Catamarca: Sede del Primer Foro CocinAR.
Comienzo de la revalorización gastronómica



CATAMARCA: PLAN TURISMO SUSTENTABLE – GASTRONOMÍA

| PARA DESARROLLAR EL TURISMO GASTRONÓMICO

Catamarca continúa con las acciones del Plan CocinAR

Se presentó, el 29 de junio, en Catamarca, la segunda etapa de Plan CocinAR que lleva adelante el Ministerio de Turismo de la Nación, la misma se desarrolló en el marco del evento promovido por la Secretaría de Turismo de Catamarca “Aventuras de sabores”.

Me gusta 0 Tweet



Compartir



02.07.2018 07:55 | Secretaría de Turismo de Catamarca |



Natalia Ponferrada



EL objetivo del evento fue hacer conocer el trabajo que se viene realizando desde hace tres años con respecto al fortalecimiento turístico mediante las acciones referentes al turismo gastronómico.

Tras la apertura, donde estuvieron presentes la Secretaria de Turismo de Catamarca, Mlga. Natalia Ponferrada, el Secretario de Relaciones Institucionales de la Cámara Argentina de Turismo, Cdor. Horacio Reppucci, Directores de la Secretaría de Turismo, representantes del Plan CocinAR del Ministerio de Turismo de la Nación, representantes de la Cámara de Turismo de Catamarca,

representantes de la Cámara de Turismo de Tinogasta, autoridades de UTHGRA y FEHGRA y además de importantes cocineros de toda la provincia.

Presentación de las herramientas CocinAR en el marco del evento “Aventura de Sabores “ (Junio 2018)



CATAMARCA: PLAN TURISMO SUSTENTABLE – GASTRONOMÍA

PORTADA | POLÍTICA | SOCIEDAD | POLICIALES | NACIONALES | CULTURA | DEPORTES | ENTREVISTAS | EDITORIAL

INNOVADORAS RECETAS SURGIERON DEL CERTAMEN PROMOVIDO POR TURISMO

Premio Cocina Fusión: el concurso de sabores catamarqueños ya tiene a sus ganadores

De los 25 cocineros y 30 recetas, sólo premiaron a siete de ellos y entregaron cuatro menciones especiales.

(0) (0) T- T- Enviar Imprimir

lunes, 02 de julio de 2018



Fortalecimiento del evento “Premio Cocina Fusion” (Junio 2018) con la participación de un jurado enviado por CocinAR (Cuisine y Vins)

CATAMARCA: PLAN TURISMO SUSTENTABLE – GASTRONOMÍA

En 2017 inició la **construcción del Museo de los Sabores** de Catamarca (Tinogasta)

NOTICIAS LOCALES

La Gobernadora firmó el financiamiento para “El Museo de Los Sabores”

POR EDITOR • JULIO 3, 2017

Además del nuestro, se incluye en el Programa de Infraestructura Turística, el desarrollo de un Centro de Convenciones y el Museo del Folklore en la ciudad de San F. del Valle de Catamarca, el Polo Científico Arqueológico en Santa María, y el Centro de Sensibilización al Turista en El Peñón (Antofagasta de la Sierra).

El Gobierno de Catamarca firmó el Contrato de Préstamo con la Corporación Andina de Fomento (CAF) mediante el cual la Provincia recibirá un financiamiento de 13 millones de dólares para el desarrollo del Programa de Infraestructura Turística del Plan Estratégico de Turismo Sustentable de Catamarca.

Se trata de un crédito directo del organismo internacional destinado a la Provincia, en el cual el Gobierno nacional será el garante.



EDITOR

0 ME GUSTA

1 COMMENT



LA RIOJA: DESARROLLO Y CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA



Mes de la Cocina Riojana

Disfrutemos de Sabores Riojanos

En el "Mes de la Cocina Riojana" y durante las vacaciones de invierno la Secretaría de Turismo de La Rioja invita a todos los restaurantes de la Ciudad Capital a sumarse a la acción "Sabores Riojanos" a partir de la incorporación de un menú de origen riojano en la oferta gastronómica del establecimiento. Los mismos se recepcionarán hasta el 18 de junio.

+ INFORMACIÓN:
Teléfono 0380 4468504
E-mail: calidad.turismolarioja@hotmail.com
Dirección Av. Félix de la Colina y Av. Ortiz de Ocampo

LA RIOJA ARGENTINA

ST SECRETARIA DE TURISMO

LA RIOJA DE TODOS

Mes de la **Cocina Riojana** durante las **vacaciones de invierno**.
Campaña en restaurantes para mostrar gastronomía local

TUCUMÁN: PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO

Emprender Turismo: Capacitarán a 48 productores tucumanos

24 mayo, 2017

Imprimir Correo Electrónico



Programa de fortalecimiento a emprendedores gastronómicos

REPERCUSIÓN NACIONAL

TUCUMÁN: PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO



Promoción turística de Tucumán en Aeroparque a través de su gastronomía

SANTIAGO DEL ESTERO: PROMOCIÓN DE LOS SABORES SANTIAGUEÑOS



Difusión de la **gastronomía**
en **redes sociales**

SANTA FE: FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO - EVENTOS



Semana gastronómica
de Rosario



Santa Fe a la carta

SANTA FE: FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO – PLAN COCINAR

[Compartir](#) [G+ Compart](#) [Twitlear](#)

PLAN COCINAR

Gastronomía: génesis y motor del turismo

Con raíces inmigrantes y nuevas tendencias, la cocina argentina es uno de los principales factores dinamizadores del turismo. La propuesta de los foros de turismo gastronómico en las provincias, busca recepcionar los aportes de cada uno de los sectores para perfilar la identidad gastronómica.

Por Lic. Exequiel Kay
E-mail
Redacción El Santafesino
25/04/2017



El secretario de Turismo, Martín Bulos, posicionó al turismo como una actividad reciente en la provincia de Santa Fe.

Fuente: El Santafesino

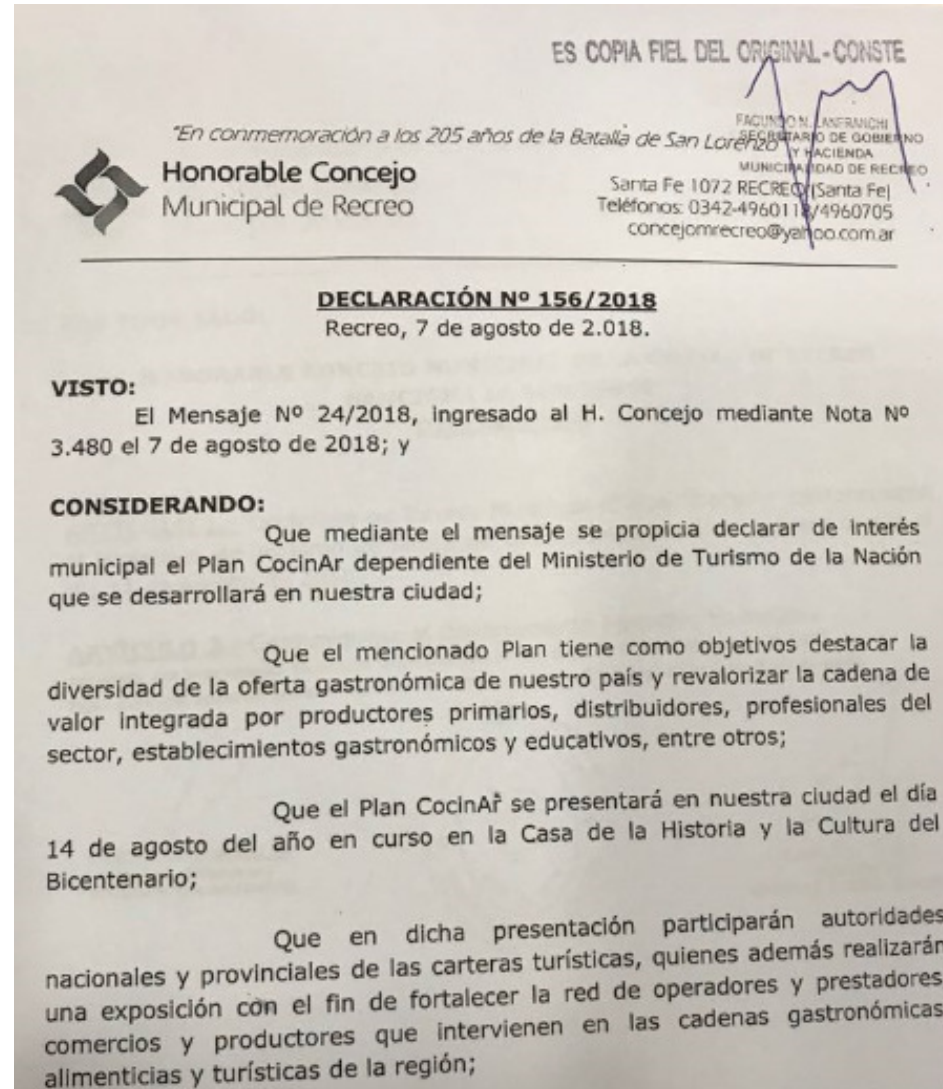


La Secretaría de Turismo de la Provincia de Santa Fe tiene el agrado de invitarlo a la jornada-taller **GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO**. La actividad esta destinada a referentes del turismo y la gastronomía del sector privado, académico y de Municipios y Comunas de la provincia.

Inscripciones y más información: turismogastronomicosf@gmail.com



SANTA FE: Declaración de interés municipal del Plan CocinAR.



ENTRE RÍOS: DESARROLLO DE TURISMO GASTRONÓMICO



Entre Ríos
de Sabores
FORO DE TURISMO GASTRONÓMICO

Lunes 14 de Mayo | De 10 a 17

Centro de Convenciones Papa Francisco
Avda. Raúl Alfonsín 1853
Villaguay

INFORMES E INSCRIPCIONES
Área Turismo Gastronómico
gastronomiaenterriana@gmail.com



Foros de turismo gastronómicos organizados por la provincia en sus municipios

DIPLOMATURA EN GASTRONOMÍA REGIONAL Y TURÍSTICA

Diplomatura para el desarrollo, difusión y fomento de la gastronomía regional y local como elemento experiencial del turismo.

La capacitación contempla el desarrollo de una parte teórica y degustaciones.



FCG
Facultad de Ciencias
de la Gestión



Colón inicio 6 de abril

los encuentros se desarrollarán los
viernes de 16 a 22 hs. y
sábado de 8 a 13 hs. cada 15 días.

Diplomatura en gastronomía regional y turística (Colón, Entre Ríos)

Por consultas e inscripciones:
www.fcg.uader.edu.ar
www.colonturismo.tur.ar/capacitaciones
teléfonos 03447- 421233/ 423000



CHACO: “SABORES DE CHACO”



Difusión de su gastronomía tradicional en Feria Internacional de Turismo

FORMOSA: FORTALECIMIENTO DE SU GASTRONOMÍA TRADICIONAL

telam Política Economía Sociedad Provincias Deportes Internacional Espectáculos Cultura Podcast Tecnología Guías

SOCIEDAD



20/05/2017 NEA

Pacú, mandioca y mamón, sabores de la "gastronomía guaraní"

Cocineros de Misiones, Corrientes, Formosa y Chaco presentaron los sabores característicos de la cocina del Noreste argentino (NEA) y reivindicaron sus orígenes y su trabajo en torno al "patrimonio cultural intangible de la región". Además, compartieron sus recetas.

Por Belén Veigas



Yacaré frito y chips de mandioca, de entrada; un pacú "en paquete" con verduras de la huerta como plato fuerte y dulce de mamón con queso, como final, podría ser un menú ideal para viajar con el paladar a través del noreste argentino.

Estos sabores característicos de Misiones, Corrientes, Formosa y Chaco se congregan en el concepto de "gastronomía guaraní", como la denominan los cocineros.

NOTAS RELACIONADAS

Gastronomía, turismo y producción se combinaron en el encuentro Del Territorio al Plato



Cena

Los cocineros fueron los creadores de los platos de la edición de las cenas "Del territorio al plato". El evento se realizó el miércoles por la noche, en el Automóvil Club Argentino.

Revalorización de sabores ancestrales



REPERCUSIÓN NACIONAL

FORMOSA: FORTALECIMIENTO DE SU GASTRONOMÍA TRADICIONAL



**Evento
gastronómico**

MISIONES: FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA MISIONERA



Se presentó COMI, el sello de distinción de la nueva gastronomía misionera

GASTRONOMÍA | NOTICIAS | 31 ENE 2018



Se implementó en Misiones el **sello “COMI” Comida Misionera**

MISIONES: FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA MISIONERA

Passalacqua recibió a Selva Adentro

GASTRONOMÍA | NOTICIAS | 21 NOV 2017



El Gobernador recibió a los integrantes de **Selva Adentro**, grupo que revaloriza la gastronomía misionera

El gobernador de Misiones Hugo Passalacqua recibió hoy integrantes de Selva Adentro para compartir unos mates y conocer más detalles sobre 4ta edición de la Feria Gourmet de Misiones que se realizará el

REPERCUSIÓN NACIONAL

CORRIENTES: DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA



Encuentro **CocinAR**,
Concepción del
Yaguareté Cora ,
que **dio origen a la**
Red de Cocineros
del Iberá



Conformación Red de Cocineros del Iberá:

- 65 unidades productivas de trabajadores / productores
- 104 personas involucradas.
- 312 beneficiarios indirectos

PROVINCIA DE BUENOS AIRES: FORTALECIMIENTO DE LAS RUTAS GOURMET

www.elfederal.com.ar/carlos-keen-paraiso-del-turismo-gastronomico/



REVISTA EL FEDERAL - COCINA - NOTA

CARLOS KEEN, PARAÍSO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

CARLOS KEEN ESTÁ A 90 KILÓMETROS DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES Y ES UN PUEBLO QUE GRACIAS A LA OFERTA GASTRONÓMICA PUDO CAMBIAR SU DESTINO. VIVEN 200 PERSONAS Y RECIBE MILES DE VISITANTES TODOS LOS FINES DE SEMANAS. CONOCÉ LA HISTORIA DE ESTE PUEBLO QUE SE REINVENTÓ.

[f COMPARTIR](#) | [TWEET](#)

Por Leandro Vesco / Fuente: Telam y Sitio Oficial de Carlos Keen.

TAGS

A 90 kilómetros de Buenos Aires, con acceso asfaltado de 10 kilómetros desde la autopista que va a Luján, el pueblo bonaerense de Carlos Keen es un polo gastronómico de importancia que recibe un promedio de 10.000 visitantes cada fin de semana para colmar los más de 20 restaurantes que invitan a disfrutar de la más variada oferta.

Rutas Gourmet



PROVINCIA DE BUENOS AIRES: FORTALECIMIENTO DE LAS RUTAS GOURMET



AEHG
Asociación Empresaria
Hotelera Gastronómica
de Mar del Plata y Zona de Influencia

Festival Gastronómico de Mar del Plata

De la Sierra al Mar, Sabores y Placeres de Nuestra Cocina

REPERCUSIÓN NACIONAL

SAN JUAN: SAN JUAN: FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL



**Foro CocinAR con
la presencia de
German Martitegui**

REPERCUSIÓN NACIONAL

SAN JUAN: SAN JUAN: FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL



Creación del Programa San Juan a la Mesa



REPERCUSIÓN NACIONAL

SAN JUAN: SAN JUAN: FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL



Festival GASTRO NÓMICO

21 al 22 Julio | 12 a 20 hs.
Entrada Gratuita

EX CEPAS ARGENTINAS
Rastreador Calivar 239 Norte

- Mercado de productos regionales
- Shows en vivos
- Food Truck
- Vinos & Cervezas
- Puesto de comidas
- Espacio Infantil

SAN JUAN A LA MESA & **LA FESTIVAL LA PUNTA DE ESPALDA**

GOBIERNO DE SAN JUAN | MINISTERIO DE TURISMO Y CULTURA | MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICO

Festival gastronómico con **difusión de productos regionales**

MENDOZA: PUESTA EN VALOR Y PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA

Mendoza, destino predilecto del turismo gastronómico

La provincia se posiciona como favorita según un ranking internacional y está en el 2º lugar, después de Buenos Aires



por **Gonzalo Conti**
conti.gonzalo@diariouno.net.ar



Facebook



Twitter



Imprimir



CABA: DESARROLLO DE LA CAPITALIDAD GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD

Foro CocinAR Ciudad Autónoma de Buenos Aires



REFUNCIONALIZACIÓN DE MERCADOS GASTRONÓMICOS

DESTACADOS

Buenos Aires tendrá un mercado gastronómico gourmet: “El Mercado de los Carruajes”

Funcionará en un edificio Patrimonio Histórico, en el bajo porteño, y tendrá locales de productos frescos, nacionales e importados

Visiting Argentina 5 marzo, 2018

A fines de este año, la ciudad de Buenos Aires contará con su propio mercado gourmet gastronómico, como en las grandes capitales del mundo. El proyecto, “Mercado de los Carruajes”, se ubicará en la esquina de Alem y Pasaje Tres Sargentos, en un edificio, que, hasta la actualidad, se utilizaba como estacionamiento de autos oficiales.



36 locales de productos frescos, nacionales e importados de primer nivel

REFUNCIONALIZACIÓN DE MERCADOS GASTRONÓMICOS



Es uno de los paseos de compras más antiguos de la Ciudad que, por su ubicación clave y por la variedad y calidad de los productos que se ofrecen, es muy aprovechada por todos los vecinos de la zona.

REFUNCIONALIZACIÓN DE MERCADOS GASTRONÓMICOS



Reapertura del histórico predio que ahora cuenta con una feria gastronómica que funciona todos los sábados y domingos.

PARTICIPACIÓN DE COCINAR EN CAMINOS Y SABORES 2018

STAND INSTITUCIONAL : Presentaciones y degustaciones de productos gastronómicos

PLAZA DEL SABOR: Escenario para clases de cocina en vivo

AULA TALLER MOVIL DE GASTRONOMÍA: Camión de Educación en el que se realizaron talleres; charlas ,clases y degustaciones.

Presencia de Buenos Aires, Catamarca, Chaco, Chubut, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Jujuy, La Rioja, Misiones, Neuquén, Rio Negro, Salta, San Juan, Santa Fe, Santiago del Estero, Tierra del Fuego y Tucumán.

REPERCUSIÓN NACIONAL





En La Rural Inauguraron Caminos y Sabores, la feria gastronómica del país

En la "Plaza del sabor", Gustavo Santos, ministro de Turismo de la Nación junto a importantes representantes de las provincias, cortó la cinta que dio por inaugurada la feria.



El corte de cintas en Caminos y Sabores, con el ministro de Turismo, Gustavo Santos, y Marcela Noble Herrera, del Grupo Clarín.

EN LA RURAL

Comenzó Caminos y Sabores, una feria para probar y ahora para comer

Comenzó la reunión anual de los sabores y tradiciones de todo el país. La 14ª edición de Caminos y Sabores, que se realiza hasta el lunes 9 de julio en La Rural, abrió oficialmente sus puertas con más de 400 expositores de todas las provincias, casi 40 cocineros y miles de personas que desde temprano comenzaron a ingresar con sus carritos de compras.

"Esta feria refleja el espíritu federal que buscamos desde nuestra política de turismo. Aquí pueden verse los productos, culturas y rostros que construyen esta Argentina maravillosa que tenemos. Recorrer estos caminos permite visitar los rincones más auténticos de nuestro país", afirmó el Ministro de Turismo, Gustavo Santos, durante el acto de apertura del que también participaron funcionarios de las provincias de Buenos Aires, Tierra del Fuego, Chaco, Santiago del Estero y Jujuy, además de las autoridades de Exponet S.A. y los diarios Clarín y La Nación. Más tarde, el ministro de Agroindustria Luis Miguel Etcheverhure y el presidente del Banco Nación, Javier González Fraga, también se sumaron. Desde temprano, el público co-

SÁBADO COLMADO EN LA RURAL

Ni la lluvia ni el frío impidieron que Caminos y Sabores estalle de visitantes

La feria continúa hasta mañana. Hay tanto para ver y probar que nadie se aburre. La ruta de los aceites, un éxito.

Gianna Pepe Arca

Miles de personas se agolpaban en la feria para probar y comprar productos que antes se veían solo en los supermercados. La feria de Caminos y Sabores, que se realiza hasta el lunes 9 de julio en La Rural, abrió oficialmente sus puertas con más de 400 expositores de todas las provincias, casi 40 cocineros y miles de personas que desde temprano comenzaron a ingresar con sus carritos de compras.

La feria continúa hasta mañana. Hay tanto para ver y probar que nadie se aburre. La ruta de los aceites, un éxito. La feria de Caminos y Sabores, que se realiza hasta el lunes 9 de julio en La Rural, abrió oficialmente sus puertas con más de 400 expositores de todas las provincias, casi 40 cocineros y miles de personas que desde temprano comenzaron a ingresar con sus carritos de compras.



Ayer, los expositores preparaban sus stands



Visitas oficiales en el acto de inauguración

El ministro de Turismo, Gustavo Santos, acompañado por el presidente del Banco Nación, Javier González Fraga, y el ministro de Agroindustria, Luis Miguel Etcheverhure, durante el acto de inauguración de la feria Caminos y Sabores 2018 en La Rural.

LA NACION

Caminos y Sabores, un pasaje directo a los secretos de los alimentos

EN LA RURAL. La tradicional feria gastronómica empieza hoy y seguirá hasta el lunes; reúne a productores de todas las provincias



Ayer, los expositores preparaban sus stands

Dentro de cada alimento que llega a los mercados de los hogares o los locales gastronómicos hay un productor, casi siempre desconocido. Acortar esa distancia y mostrar los secretos de la cocina es una de las novedades de la feria Caminos y Sabores, que abrirá sus puertas hoy, con recorridos por los secretos de las pequeñas regiones, los aceites, las infusiones, las bebidas, los olivares y los usos de la tierra.

Fortalecer relaciones culturales con productores de todas las provincias argentinas, conocer las razones de la elaboración de los productos en determinadas regiones e incorporar ingredientes a la cocina cotidiana también aparecen entre los objetivos del encuentro, que se extendió hasta el lunes 9 de julio en La Rural con la participación de más de 400 expositores distribuidos en 15.000 metros cuadrados. Abrió entre las 12 y las 14.

Por primera vez la gran feria gastronómica argentina contará con espacios para comer y beber diferentes opciones, por ejemplo, platos por sólo 10 pesos (1000), platos con salidas (300), como de pupas (1000), choripán de jehú (1000) y vino de uva (1000). "Queremos ampliar los espacios de los visitantes dentro de la feria, que se quede más tiempo, y pensamos en instalar espacios donde comer los productos, además de comprarlos. La gente también nos pedía esos lugares", como Diego Abdo, gerente de productos de Caminos y Sabores. A la feria podrá ser un momento de encuentro para productores artesanales que llegan

na, turismo y tradición, aceites y aderezos, bebidas, dulces y frutos de la tierra. En todos ellos los visitantes (pueden ser entre 400.000 y 100.000 personas) podrán encontrar productos orgánicos y agropecuarios, y elaboraciones preciosas accesibles.

"Hay provincias con más o menos representantes, pero van a estar todos. Algunas vienen a mostrar sus rutas gastronómicas", afirmó Abdo.

La apertura oficial será hoy, a las 14, con la participación de ministros de Turismo, Gustavo Santos, y el de Agroindustria, Luis Miguel Etcheverhure, pero las puertas estarán abiertas al público desde el miércoles. El costo de la entrada será de \$150, aunque los menores de 12 años acompañados por un adulto los supervisan con capacidad expresada en el boleto. Para los jubilados habrá valores diferenciados de \$50 el viernes y \$100 el resto de los días. Los estallidos de gastronomía, turismo y comercio al por menor podrán acceder el viernes por \$50. Los jueves las ventas de platos sin cargo para contingentes de alumnos de escuelas primarias y secundarias, según representantes de Berlin. En la información preliminar los requisitos para ingresar. Habrá promociones con UBA, La Nación, Clarín, JBO y tarjetas de crédito y débito. Los visitantes podrán participar de charlas y talleres con las mejores expositoras de la feria como Diana Abdo, gerente de productos de Caminos y Sabores, Magdalena Pizarro, Magdalena Pizarro, Soledad Nardelli, Juan Braconi, Pío Fernández, Chantal Abad y sus colegas Santiago Gregorini y Juan Manuel Herrera.

El sombrero Martín Bonay



PROMOCIONARON LOS ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS Y TURÍSTICOS EN BUENOS AIRES

Chubut, presente en la concurrida feria "Caminos y Sabores"

08/07/2018 8:37 pm | f t G+

La provincia promocionó su oferta turística en la feria Caminos y Sabores, la exposición de alimentos, bebidas, artesanías y turismo más importante del país, que se realiza desde el 6 y hasta el 9 de julio en la Rural de Buenos Aires. El Gobierno de la provincia cuenta con un stand de los ministerios de la Producción y de Turismo, con la participación de 16 productores y representantes de distintos destinos de la provincia.

Ofrecen sus elaboraciones en un paseo de compras estrictamente chubutense: Bivalvia, Cuyen, El Bolsonero, El Viejo Nogal, Frutos de la Angostura, Fupentz, Il Monde del Cha, Mostazas Kaish, Lácteos Chubut, Memorable, Paso Ancho, Patagonia Berries, Pavos de la Patagonia, Cerveza Rada, Sabor Mapuche y Sal de Aquil.



POLÍTICA Buenos Aires

Viernes 6 de Julio de 2018

Productos entrerrianos se presentaron en la feria federal "Caminos y Sabores"

Son 15 las empresas de Entre Ríos que participan desde este viernes en La Rural en la 14ª edición de Caminos y Sabores. La misma abrió oficialmente sus puertas con más de 400 expositores de todas las provincias.

f t G+ Comentarlos







JUJUY
energía viva

Veni a descubrir los caminos y sabores de nuestra tierra.

Camino Federal - Desde el viernes 6 al lunes 9 de julio, de 12 a 21 horas, en La Rural,
Predio Ferial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Gobierno de JUJUY
Ministerio de Cultura y Turismo
Secretaría de Turismo

Caminos y Sabores

CHEF EMANUEL LEIVA

Milanesa de chivo del norte neuquino, con crema de membrillos, nuez y chichoca cremosa.

2 piernas traseras de chivo, **1 kg.** de panko, **4** huevos, **100 gr.** crema, **100 gr.** mostaza Antigua, **100 gr.** harina de piñón, **1** cabeza de ajo, **1** atado tomillo fresco, **1 lts.** de leche, **20 gr.** de merquen, **20 gr.** sal marina, **4** membrillos, **400 gr.** de nueces peladas, **500 gr.** de chichoca, **1 lts.** fondo oscuro, **100 gr.** de azúcar, **100 gr.** queso cabra chebrotin o crotin, **20 gr.** salvia fresca, **300 gr.** manteca fresca, **1** bandeja de brotes frescos.

Limpiar la pata y deshuesar, luego hacer una mezcla con huevos, ajo picado, mostaza antigua y tomillo para milanesa, apanar las piezas de chivo con la harina de piñones, luego pasar por ligazón y terminar con panko. Hervir los membrillos en un almibar suave o cocinar al vacío. Cuando estén tiernos procesar junto a las nueces y resaltar sabores. La chicho cocinarla en leche muy lentamente, agregar manteca perfumada con ajo, salvia y queso cabra. Por último hacer una reducción del fondo y perfumarlo con hierbas. Terminar con brotes para una mejor presentación.





03

NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO



Novedades

Argentina entró a la Red Mundial de Turismo Gastronómico

Se confirmó en la 60° Reunión Regional de la OMT para las Américas. Además, Córdoba será sede del Curso de Excelencia en la Gestión Turística y propusieron a Mendoza para nuclear la Segunda Conferencia Mundial de Enoturismo.

Argentina comenzó en 2016 a formar parte de la Red de Turismo gastronómico de la Organización Mundial de Turismo



2nd UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism

Lima, Peru, 27-29 April 2016

2º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT

Lima, Perú, 27-29 de abril de 2016



Participamos en el
Segundo Foro
Mundial de Turismo
gastronomico en
Lima, Perú, 2016



Participamos en la FERIA Iberoamericana de gastronomía en Mérida, España, 2016 . Presentamos junto a la Ciudad de Buenos Aires la Capitalidad de la Cultura Gastronómica 2017 CABA

NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO

Apoyamos grupos de cocineros para difundir nuestra gastronomía en el mundo : Comilona Festival gastronomico itinerante en Nueva York y Grupo 10 manos en Londres



NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO

FITUR: Presencia de Cocineros regionales en stand de Argentina



NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO

Asado argentino por Francis Mallman en Plaza Mayor – Madrid



NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO

País invitado Madrid Fusión



NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO

PREMIOS Y DISTINCIONES:

EXCELENCIA GOURMET 2016: Creados en 2014, evalúan y premian por votación abierta la calidad y el servicio en diferentes ámbitos relacionados al turismo y la cultura.



WORLD TRAVEL AWARDS

Hoy en día la marca de los **World Travel Awards** es reconocido Mundialmente como el sello ultimo de la excelencia en la Industria. **Son considerados “los Oscar del Turismo”**

ARGENTINA: Ganadora de destino Culinario de América del Sur 2017



Historia Premio

En el destino culinario de América del Sur 2017 : Argentina
en el destino culinario de América del Sur 2016 : Perú
de América del Sur en el destino culinario 2015 : Perú
de América del Sur en el destino culinario 2014 : Perú
de América del Sur en el destino culinario 2013 : Perú
de América del Sur en el destino culinario 2012 : Perú

Argentina País Invitado en el Málaga Gastronomy Festival

europapress / andalucía / Málaga

La "potente" gastronomía de Argentina se presenta en el Málaga Gastronomy Festival



NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO

Narda Lepes presentó el Plan CocinAR e hizo un recorrido gastronómico de la Argentina en la Feria ANATO (Colombia)

02/03/2017 COLOMBIA

Feria ANATO 2017: Narda Lepes presentó el Plan CocinAR en el stand de Argentina

La cocinera Narda Lepes explicó que se hará un gran relevamiento de productos y platos de las cocinas regionales.

Por Enviados especiales



NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO

Presentación del Plan CocinAR en el Foro Mundial de Turismo Gastronómico (San Sebastián 2017). Argentina brindó la cena de bienvenida



basque culinary center



El ministro Santos presentó el Plan CocinAR en San Sebastián, España.

ARGENTINA PRESENTÓ EL PLAN COCINAR EN SAN SEBASTIÁN

09/05/2017 72 Views

En el marco del III Foro Mundial de Turismo Gastronómico, organizado por la OMT, donde Argentina fue invitada junto a 42 países, el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, disertó como miembro de la red de gastronomía de la OMT en el Panel de Buenas Prácticas.

NOS DIMOS A CONOCER AL MUNDO

Hermanamiento cocinas Argentina / Perú





04

ALIANZAS ESTRATÉGICAS



ALIANZAS ESTRATÉGICAS



ALIANZAS ESTRATÉGICAS

INET (Ministerio de Educación)



INET (Ministerio de Educación)

- Declaración de interés educativo del Plan CocinAR.
- Mejoras en los programas de formación (innovación, cocina regional) y validación de la oferta formativa para escuelas agrotécnicas.
- La Historia de la alimentación va a la escuela.
- Recopilación de investigaciones de las culinarias regionales (con fondos de Educación) para edición de material CocinAR.
- Desarrollo de 6 Centros CocinAR (laboratorio de sabores/restaurante escuela).
- 50 salas homologadas de producción e industrialización de alimentos.



Presentación en Perú
(Universidad San Martín de
Porres) del Primer Foro de
Alimentos y Cocinas
Regionales realizado en agosto
2017 en CABA

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Ministerio de Cultura: Capacitaciones y asesoría sobre Identidad y Valor.





Ferias Placeres Regionales
2017 (La Rural – CABA)

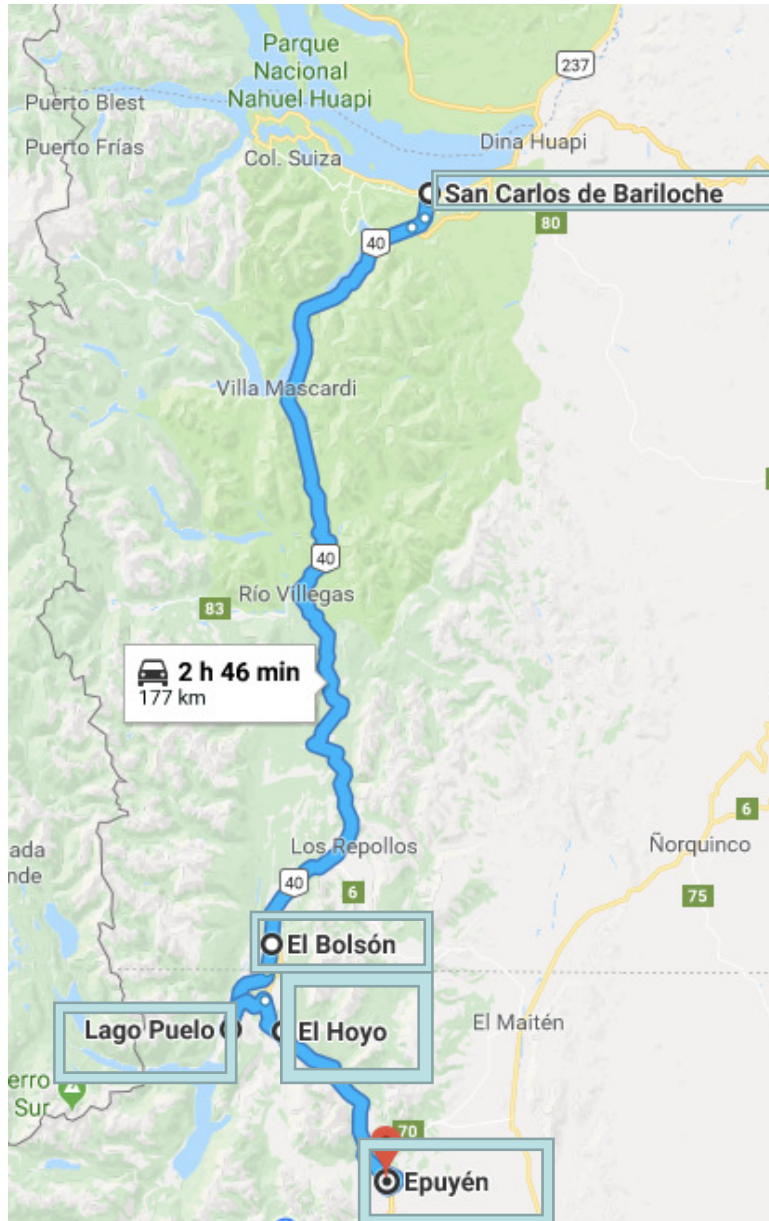


Cultivos Andinos:
27/7 /2018 en el Salón de los
Pueblos Originarios

Ministerio de Agroindustria

Circuitos productivos en el marco del Plan Patagonia: Comarca Andina (Bariloche / El Bolsón / Lago Puelo/ El Hoyo / Epuyén)

- Cervezas artesanales (Directrices de Calidad para cervezas)
- Chocolates
- Frutos Rojos
- Ahumados
- Whisky
- Frutos secos
- Enebro y aromáticas





Trabajo conjunto en Turismo Rural Comunitario, por tratarse de un producto integrador de experiencias turísticas que incluye la gastronómica de base identitaria.

De la quinta al hotel: 32 productores venderán directo sus verduras al Hilton



Los ministros Sarquís y Etchevehere con referentes de la cooperativa que venderá a la cadena Hilton
Crédito: Agroindustria

13 de agosto de 2018 • 18:46



Unos 32 productores hortícolas de La Pata, integrantes de la Cooperativa Moto Méndez, venderán de manera directa, sin intermediarios, sus productos al Hotel Hilton.

Así lo dieron a conocer los Ministerios de Agroindustria de la Nación y de la provincia de Buenos Aires tras un acuerdo con los productores donde también participaron autoridades de la cadena hotelera.

Ministerio de Agroindustria

Promoción de nuevas formas de comercialización directa desde el productor al consumidor.

05

NUEVOS
PROYECTOS Y
MAS
OPORTUNIDADES



Proyectos CocinAR 2018

 Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación



PLAN ESTRATÉGICO DE TURISMO
GASTRONÓMICO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, elaborado en base a la síntesis de las 26 relatorías entregadas, contempla los planes, programas y proyectos para el desarrollo sustentable del Turismo gastronómico

Proyectos CocinAR 2018



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

**Manual de Turismo Gastronómico
para gestores públicos.**

CocinAR, cocina argentina.

Manual de Turismo
gastronómico para gestores
públicos como herramienta
orientadora para el
desarrollo del producto



Proyectos CocinAR 2018: Sello CocinAR para establecimientos gastronómicos que brinden gastronomía local



Sello de Calidad



Proyectos CocinAR 2018: Red de cocineros tradicionales

Red de Cocineros Tradicionales

Espacio creado para personas dedicadas a la preservación de técnicas y recetas tradicionales, la promoción y difusión de la cultura gastronómica local.



Proyectos CocinAR 2018: Fortalecimiento de eventos gastronómicos



 **madrinalplato** • Siguiendo
Puerto Madryn

madrinalplato Hoy estamos felices!!! 🍷
👏 Un gran equipo llevó adelante este evento patagónico durante 10 años consecutivos. El número 11 viene increíble! ARTÍCULO 1º.- Declárase de Interés Turístico el evento "MADRYN AL PLATO 2018", a realizarse los días 8, 9 y 10 de junio de 2018 en Puerto Madryn, provincia del CHUBUT.
Gracias!!! @minturismoar

madrinalplato #viviargentina #igersar #eventogastronomico #argentina #solidaria #turismo #chubut #puertomadryn #patagoniaargentina #tripinargentina #turismoargentina #cocina #visitargentina #foodfestival #madrintravel #eventoturistico #mintur

rapretti Gracias a los que siempre pusieron el alma y confiaron en este festival ... muy felicitaciones!!! Puerto Madryn!!!

👍 🗨️ 📌

90 Me gusta
17 DE MAYO

Añade un comentario... ⋮

Proyectos CocinAR 2018: Digitalización de contenidos CocinAR



– NUEVOS PROYECTOS Y MAS OPORTUNIDADES

Proyectos CocinAR junto a Cámara Argentina de Turismo

Fortalecimiento comercial del turismo gastronómico

Red Nacional de Operadores y Prestadores de Turismo Enogastronómico



NUEVOS PROYECTOS Y MAS OPORTUNIDADES

Proyectos CocinAR junto a Cámara Argentina de Turismo

Neo Workshop: Presentación de CocinAR y Muestra gastronómica de todas las provincias



NeoWorkshop Federal 2018

Informe comparativo con Noviembre 2017

Categoría	Nov. 2017	Jun. 2018	% Crecimiento
Compradores	52	65	+25%
Vendedores	65	102	+57%
Prensa	35	42	+20%
Resto de asistentes	105	156	+48%
* Citas	1.550 (1)	1890 (2)	+22%
Total acreditados	305	412	+35%

* (1) 1040 citas prefijadas + 510 espontaneas / (2) 1260 citas prefijadas + 630 espontaneas

www.fedecatur.com.ar


 fedecatur
 fedecatur
 info@fedecatur.org

 San Lorenzo 378
 San Miguel de Tucumán
 CP 4000

NeoWorkshop Federal /2018

14 JUN

HOTEL PANAMERICANO BUENOS AIRES
19 a 20.30 HS.

> MUESTRAS GASTRONÓMICAS DE TODAS LAS PROVINCIAS DEL PAÍS.

PRESENTACIÓN DEL PLAN 

El desarrollo del turismo gastronómico mediante la revalorización del patrimonio cultural para posicionar la cocina Argentina a nivel nacional e internacional.



ORGANIZAN   Cámara Argentina de Turismo

TRANSPORTADOR OFICIAL 

APOYAN   

MAIN SPONSORS  

NUEVOS PROYECTOS Y MAS OPORTUNIDADES

Proyectos CocinAR junto a Cámara Argentina de Turismo

Muestra gastronómica



Proyectos CocinAR junto a Cámara Argentina de Turismo



NeoWorkshop Federal 2018

- 180 asistentes a la presentación del Plan CocinAR
- 412 registrados (operadores y prensa especializada) para reuniones de trabajo y muestra gastronómica



sole_nardelli



641 Me gusta

sole_nardelli Quedan pocos lugares! Nos vamos en Abril...

Turismo gastronomico por el Norte Argentino!

Comercialización de Experiencias gastronómicas: Soledad Nardelli de la mano de Turismo responsable) **Anda Travel** (viajan al Norte argentino visitando productores y descubriendo ingredientes locales



PAMPEANO Y SABROSO
Ruta Gastronómica

Recorrela como quieras, por tramo o completa y descubrir los atractivos sabrosos de La Pampa.

Incluye: Excursión acompañada con Guías Profesionales Especializados. Desayunos, almuerzos, meriendas camperas y cenas. S/ bebidas, todos los traslados entradas y seguros.

1- Travesía Centro: Santa Rosa-Today-Nalcó-Parque Luro-Quehué-Gral Acha.

2- Travesía Sudeste: Santa Rosa-Macachín-Guatraché- Colonia Menonita.

3- Travesía Oeste: Santa Rosa-Today-La Holanda-Victorica-Santa Isabel.

Salidas **TODO EL AÑO:** Viernes, Sábados, Domingos y Feriados.

www.chepampa.tur.ar Tel. +54 2954 455851 / 15 589059
E.mail: chepampa@gmail.com

  Che Pampa Viajes y Turismo

Recorrido que ofrece la **Agencia Che pampa Viajes y Turismo** para degustar la gastronomía regional, visitando los diferentes pueblos pampeanos.

NUEVOS PROYECTOS Y MAS OPORTUNIDADES

Conformación del grupo de Cocineros de la Patagonia





Conformación de Grupo de Cocineros de Salta Ciudad: **invitada por la Ciudad de Salta en el marco del Plan CocinAR, Narda Lepes** transmitió su experiencia en ACELGA (Asociación de Cocineros)



Germán Martitegui: Proyecto Tierras para investigar y potenciar las producciones locales

Germán Martitegui busca el sabor argentino en el Proyecto Tierras

El chef argentino más reconocido investiga la cocina local para potenciar el turismo y la producción. El rescate gourmet.



Por Valeria García Testa

Dominga es una productora de tunas de la comunidad de Yacoraite, Jujuy, que recibió en su casa a [Germán Martitegui](#) con un guiso de quínoa y hierbas recolectadas por ella misma. Entre bocado y bocado, accedió a darle al chef la receta de la chicha, una bebida ancestral de maíz fermentado, muy tradicional en el Norte. El mejor cocinero de la Argentina, según las guías gastronómicas internacionales,



NUEVOS PROYECTOS Y MAS OPORTUNIDADES

Prix Baron B Edicion Cuisine: en busca de proyectos gastronómicos nacionales



¿QUÉ ES EL PRIX DE BARON B ÉDITION CUISINE?

El Prix de Baron B - Édition Cuisine es un desafío atrevido, visionario e innovador, que busca recuperar el espíritu de quien supo crear un espumante perfecto a partir de un terroir encontrado, reconociendo a aquellos proyectos que cultivan un estilo propio a partir de las posibilidades y los productos de su entorno.

Es un premio que reconoce los mejores proyectos gastronómicos del país por su excelencia y su visión transformadora. Buscamos destacar aquellos proyectos gastronómicos integrales y reconocer las historias de quienes estén transformando su entorno, proponiendo una mirada innovadora y ayudando a crecer la gastronomía argentina. Una mezcla especial de atributos, personalidad, actitud y capacidad para la acción, que se

traduce en valores como: Talento & Excelencia, Vision & Integración, Osadía & Innovación.

¿QUÉ ENTENDEMOS POR "PROYECTO INTEGRAL"?

Todos aquellos proyectos que tienen una historia detrás, desde cómo cultivan o consiguen la materia prima con la que trabajan, las diferentes técnicas que utilizan en la cocina y la relación con el entorno que las rodea. Así como un alto porcentaje de la calidad de un gran vino tiene que ver con la uva, creemos que en la gastronomía pasa lo mismo.

Queremos fortalecer el orgullo y la federalización de la materia prima, estimular proyectos que tengan a esta como eje y su manejo para obtener excelentes resultados.

