

La gastronomía como patrimonio cultural de los valletanos: 90 prestadores en un foro de origen e identidad

1 septiembre, 2022



Se realizó en la Villa Cabecera de San Carlos.

En el día de ayer se llevó a cabo el Foro de Origen e Identidad Gastronómica en el Centro Cívico de la Villa Cabecera de San Carlos. Prestadores del Valle de Uco reflexionaron sobre su identidad en el comercio.

Desde el Municipio detallaron que los presentes recalcaron el considerable crecimiento que ha tenido la zona en los últimos años en materia de turismo.

“Valle de Uco ha sido potenciado con la industria vitivinícola y ha traído aparejado una gran demanda de turistas nacionales e internacionales que exigen servicios de calidad, entre ellos

la Gastronomía local”.

Este Foro se realiza en nuestra provincia y recorre diferentes regiones, en esta oportunidad y siendo parte de los 250 Aniversario del departamento se realizó en San Carlos. Participaron prestadores, también personas pertenecientes al Área de Educación y emprendedores del Valle de Uco.

Por otro lado, las autoridades de la comuna sancarlina agradecieron la organización y presencia del Ministerio de Cultura y Turismo de la Provincia, AEGA (Asociación Empresaria Hotelero Gastronómico y Afines de Mendoza) y de los Municipios del Valle de Uco que fueron parte.

Viviana Estrada, subdirectora de Turismo dialogó con [El Cuco Digital](#) y dijo que fue un éxito el Foro donde alrededor de 90 personas llegaron al lugar entre prestadores, estudiantes, productores, emprendedores, artesanos y comunicadores sociales.

“El balance fue muy positivo ya que se viene trabajando desde el 2015 más o menos a nivel provincial y municipal sobre todo en gastronomía local con platos y recetas de cada región. También, con productos locales para que sea turística para que tenga valor cultural e histórico. En eso consisten los foros. Donde vamos actualizando información y exponiendo otras experiencias”, agregó Estrada.

También, detalló que “cada región se destacan ciertos productos y materias primas, nosotros fundamentalmente con hortalizas, frutas, frutos secos, aromáticas. Hay que identificarlos y que la gastronomía los utilice. Hay que crear un vínculo entre el productor y el empresario gastronómico para el desarrollo local”.