

# Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

## Villa de Merlo, San Luis – 5 de julio de 2017

### Relatoría

#### Introducción

El Ministerio de Turismo de la Nación ha definido como una de sus principales líneas de actuación, el desarrollo del Turismo Gastronómico, bajo la premisa de posicionar a la cocina argentina en el plano nacional e internacional, destacando la diversidad de la oferta gastronómica de nuestro país y revalorizando la cadena de valor integrada por productores primarios, distribuidores, profesionales del sector, establecimientos gastronómicos, educativos, entre otros.

Esta tipología de turismo se basa en la puesta en valor de los alimentos identitarios de cada región, destacando el contenido histórico asociado a los mismos y consecuentemente trabaja con los actores de la cadena gastronómica a fin de integrarlos a la oferta turística y poner a disposición del turista actual y potencial un conjunto de propuestas entre las cuales es posible mencionar: visita a bodegas, comer en restaurantes que ofrecen especialidades regionales, observar y participar de una demostración de cocina, hacer degustaciones, asistir a festivales vinculados a la gastronomía local, recorrer rutas turísticas, entre otros.

El Turismo Gastronómico se desarrollará atendiendo a los siguientes postulados de base:

- Sinergia entre actores: nuclea a los integrantes de la cadena de valor del producto abarcando desde el proceso de producción, elaboración, comercialización hasta llegar al consumidor final.
- Diversificación productiva: promueve la reactivación de las economías regionales, generando nuevas oportunidades para el incremento del empleo, aumento en el ingreso de divisas y contribuye a la meta nacional de la disminución de la pobreza.
- Unidad nacional: impulsa una revolución cultural basada en la revalorización del patrimonio gastronómico argentino para su aprovechamiento turístico y el disfrute por parte de residentes y turistas.
- Federalización del desarrollo: integra a los destinos turísticos de cada una de las provincias del país y contribuye, desde sus idiosincrasias y matrices productivas, a la diversificación de la oferta turística nacional.

Con el objeto de revalorizar el patrimonio cultural gastronómico argentino, el Ministerio de Turismo de la Nación impulsa un trabajo interinstitucional bajo el sello de **CocinAR**, en el que participan:

-Comité Asesor: integrado por profesionales de la prensa, investigación, instituciones académicas, chef y otras autoridades y personalidades destacadas en la materia.

Socios estratégicos:

Para poder llegar a la raíz de la identidad culinaria argentina y lograr el éxito de **Cocinar**, trabajaremos articuladamente con las siguientes instituciones claves:

Colaboran:

- Comité Interministerial de Facilitación Turística
- Ministerio de Cultura de la Nación
- Cámara Argentina de Turismo

Apoyan:

- Ministerio de Agroindustria de la Nación, INTA y Fundación ArgenINTA
- Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva
- Ministerio de Educación de la Nación
- Consejo Federal de Turismo
- FEHGRA
- AHT
- AHRCC
- FEDECATUR

En este sentido, se definió la realización de Foros de Planificación y Desarrollo del Turismo Gastronómico en cada una de las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con la finalidad de concretar un trabajo participativo junto a los referentes del sector público, privado y académico, cuyo resultados serán insumos fundamentales para la formulación del **Plan Estratégico de Turismo Gastronómico 2017-2027**.

### **Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico**

#### **Equipo técnico:**

- Lic. Natalia Cardozo, Referente de Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Juan Montero, Referente de Promoción Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Daniela Lapegrini, Referente de Desarrollo Turístico, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Ing. Agr. Guillermo Castro Feijoo, Fundación ArgenINTA.
- Lic. Eleonor Fernández, INET, Ministerio de Educación de la Nación.
- Lic. Diego Bresler, Ministerio de Cultura de la Nación.
- Sr. Diego Plottier, Cámara Argentina de Turismo.
- Cocinera invitada: Narda Lepas.

Para mayor información comunicarse a: [cocinar@turismo.gob.ar](mailto:cocinar@turismo.gob.ar)

<http://www.turismo.gob.ar/noticias>

Durante el encuentro se implementó una metodología de taller participativo, mediante la articulación de Coordinadores de mesa que facilitaron el trabajo de los participantes. Procurando de este modo garantizar un debate plural y proactivo en torno a las consignas planteadas.



A continuación se expresan los aportes realizados por los asistentes en cada una de las mesas de trabajo. En una instancia posterior, estos resultados serán analizados por parte del equipo técnico y el Consejo Asesor de Cocinar, a fin de identificar posibles líneas de acción a implementar en territorio.

### **1. Patrimonio cultural gastronómico identitario. Estado de situación.**

**Consigna: Postule materias primas, productos gastronómicos y platos típicos representativos de la identidad cultural gastronómica de la provincia y analice el estado de situación.**

Elemento identitario (denominación)			Estado de situación		
Materias primas (listar y priorizar entre 3 y 5):	Productos gastronómicos (listar y priorizar entre 3 y 5):	Platos típicos y bebidas (listar y priorizar entre 3 y 5):	Ventajas Aspectos positivos	Desventajas Aspectos negativos	Observaciones (anotaciones generales que amplíen los puntos anteriores)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lácteos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quesos de cabra, Dulce de leche.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Buena producción de quesos en la provincia.</li> <li>-Punta de Agua, es la localidad más quesera de la provincia.</li> <li>-Buena prácticas de calidad e higiene del ordeño de cabra.</li> <li>-En la localidad de Papagayo existe una fábrica de quesos de cabra y oveja, incluye la visita para conocer el proceso de producción y compra de estos productos identitarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Existencia de pocos productores de leche, escasa producción de esta materia prima.</li> <li>-Necesidad de incentivos para pequeños productores.</li> <li>-Deficiencias en la cadena de comercialización, los valores son muy inferiores respecto de Buenos Aires.</li> <li>-Falta de inocuidad.</li> <li>-Quesos: se consume poco en las casas, pocos productores, costos elevados.</li> <li>-La gran mayoría de los quesos que se consiguen son traídos desde Córdoba (la mayoría son de cabra).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Existen un solo tambo en San Luis.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Aromáticas:</b></li> <li><b>Exóticas:</b> orégano, tomillo, lavanda, marcela.</li> <li><b>Nativas:</b></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>El Poleo se utiliza con el mate, la peperina en el té.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La región de las sierras es un lugar que se caracteriza por la gran calidad y variedad de sus aromáticas, muchas se utilizan como infusiones.</li> <li>-Gran demanda de hierbas medicinales.</li> <li>-Se adaptan bien al clima y suelo de San Luis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Canales de comercialización informal. Los recolectores son los que tienen remuneraciones mas bajas.</li> <li>-Concentración de grandes producciones. Grandes cantidades se venden a través de acopios.</li> <li>-Se produce una gran depredación por</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Se va perdiendo la cultura de la recolección de aromáticas.</li> </ul>

<p>peperina cordobesa, peperina puntana, poleo, marcela, incayuyo, burro, <b>suico</b> (muy aromático y tradicional de San Luis). lavanda, laurel, rosa mosqueta.</p>			<p>-Existencia de una Tecnicatura Superior en Hierbas Aromáticas.</p> <p>-Poleo: es diurético, digestivo, se utiliza en las comidas.</p>	<p>parte del turista, lo sacan de raíz y se van extinguiendo las hierbas. Es una problemática cultural, la comunidad tampoco conserva el recurso.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabalí, ciervo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Embutidos, Fiambre.</li> </ul>			<p>-La mayoría de estos animales se encuentran en peligro de extinción.</p> <p>-Pocos frigoríficos en funcionamiento en la provincia.</p> <p>-Las habilitaciones son costosas.</p>	<p>En la zona sur de la provincia se observa mayor presencia de animales salvajes, ya que hay menos urbanización.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan de maíz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Locro, humita, mazamorra.</li> </ul>	<p>-Se prepara con productos locales, de la tierra.</p> <p>-Estos platos tienen presencia en algunos restaurantes locales.</p> <p>-Se suele consumir en la comunidad durante las fechas patrias.</p>	<p>-Hacia el valle se suelen utilizar muchos pesticidas durante el proceso productivo.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>Chivito. Cordero serrano.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Al disco, a la estaca, estofado, empanada, escabeche, chafaina. En horno de barro (origen pueblos originarios)</li> </ul>	<p>-Es una carne magra (menos grasoso porque caminan por las sierras. El chivo es más flaco, ya que se consume más pequeño).</p> <p>-Identifica a la región, pero la mayoría se compran fuera de la provincia.</p> <p>-En Carpintería se organiza la Fiesta del chivo.</p> <p>-Los platos basados en chivo son los más solicitados por los turistas.</p> <p>-Chanfaina: es un plato tradicional de la región, se prepara con los menudos del chivo. El diferencial del plato puntano es que se prepara sin sangre. A la sangre la utilizan para preparar guiso "sangre guisada".</p>	<p>-La producción de la carne de chivo es insuficiente. Hubo una reducción en la producción por el avance de la urbanización y las plantaciones de soja esto redujo a las pasturas de la zona.</p> <p>-Solo hay dos grandes frigoríficos que faenan a este animal en la provincia.</p> <p>-Existencia de una fiesta alegórica, los chivos en su mayoría son traídos desde Córdoba y Mendoza.</p> <p>-No es un plato rentable, poca carne mucho hueso.</p> <p>-Antiguamente, era una producción típicamente ancestral. No se ha sostenido la producción. Falta de políticas de incentivo.</p> <p>-Chanfaina: no es muy consumido por los turistas.</p>	<p>Existe una veda durante el año en época de crías.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Algarroba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alfajores, arropo, helado, panificación (harina, masa quebrada, etc.), bebida, licores.</li> </ul>		<p>-Se la utiliza en reemplazo del chocolate. Los naturistas lo utilizan en su alimentación.</p>	<p>-Falta de información respecto de las propiedades y utilidades que tiene.</p> <p>-La comunidad lo consume poco.</p> <p>-Es difícil para la comunidad acceder a la materia prima.</p> <p>-Tala indiscriminada.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>Miel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arrope de miel, caramelos, pan de miel.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Producción artesanal, natural, sin pesticidas.</li> <li>-Gran diversidad de miel en la provincia.</li> <li>-Gran consumo de este producto, se consigue muy buena miel en la provincia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-El cambio climático ha perjudicado mucho a las abejas, ya que les ha desordenado sus procesos naturales.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uva.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La producción de vino es incipiente en la provincia (no más de 10 años de desarrollo).</li> <li>-Son fincas de pequeña producción.</li> <li>-Existencia de 5 productores en la provincia.</li> <li>-Las cepas principales son: Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat y Merlot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Necesidad de optimizar la producción vitivinícola.</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cerveza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Es una gran tendencia la cerveza artesanal, y Merlo es un lugar que nuclea a muchos productores.</li> <li>-Existencia de un proyecto en estado avanzado de creación de la "Ruta de la Cerveza en la Costa de los Comechingones".</li> <li>-San Luis es la 4ta provincia con la mayor penetración de cerveza artesanal en argentina.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Otros elementos gastronómicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Se realizan escabeches de berenjenas, jabalí y chivos principalmente. También conservas de frutas como: higos (hay mucha producción), chañar, quinotos. Agua (alta calidad mineral, baja cantidad de sodio).</li> <li>-Tarta con carne de vaca macerada en vino (es un plato familiar no comercializado que se realiza durante las festividades, lleva mucho tiempo de preparación).</li> <li>-Torta de rescoldo.</li> </ul>				

### Turismo Gastronómico

(generalidades observadas por los participantes que son comunes a la provincia e inciden en el desarrollo de la oferta de Turismo gastronómico)

Ventajas Aspectos positivos	Desventajas Aspectos negativos	Observaciones (anotaciones generales que amplíen los puntos anteriores)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bellezas paisajísticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta fortalecer la identidad gastronómica local.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bondad del clima en general y en particular en Villa de Merlo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de incentivos al pequeño productor.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de Circuito gastronómico “Pasos Malos”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marcada estacionalidad.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>La Universidad de San Luis actualmente está realizando un trabajo de investigación sobre la gastronomía serrana, partiendo de la identidad puntana y a partir de allí se busca poner en valor el patrimonio gastronómico identitario provincial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disminución de la demanda, baja del poder adquisitivo generalizado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La provincia tiene un incipiente desarrollo turístico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fuerte impulso al desarrollo de la infraestructura local.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de articulación entre los diferentes actores vinculados a la actividad turística.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se han construidos numerosos diques que han aprovechado los paisajes naturales dando lugar al desarrollo turístico de varios destinos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta desarrollar la identidad regional.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Apertura de dos aeropuertos pequeños, viajes low cost, en Villa de Merlo y Santa Rosa de Conlara (funcionaría a partir de 2018).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta profesionalizar la actividad turística.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Los turistas vienen a buscar naturaleza, tranquilidad, paisajes y lo encuentra en la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insuficiente infraestructura vinculada a la salud (especialmente en Villa de Merlo).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se esta construyendo un hospital en Villa de Merlo.</li> </ul>

<p>provincia de San Luis. Es además una provincia segura y tranquila, buena calidad de vida en general.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Muchos productores utilizan agua de la sierra para cocinar, eso puede ser un buen diferencial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problemática con la poca existencia de cajeros automáticos (colapsa durante la temporada alta).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Algunos productores utilizan distintas materias primas de la región (Chañar, Piquillín, Hierbas serranas entre otras cosas) para cocinar, logrando un producto bien identitario del lugar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de servicios esenciales e infraestructura en algunos sitios, por ejemplo en Pasos Malos a tan solo 2 km de Merlo (no tienen electricidad y los caminos no están en buenas condiciones).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existencia de numerosos locales de productos regionales, principalmente en Villa de Merlo (los productos que mas se consiguen de la provincia son las cervezas y los chacinados).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En las tiendas de regionales si bien se consiguen productos de la provincia, la mayoría de los productos son de Córdoba y Mendoza.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La Feria de la Paloma (ubicada en el centro de Merlo frente a la Galería del Sol) es un lugar en el cual muchos emprendedores venden sus productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muchas veces a los productores locales les cuesta encontrar lugares para comercializar su productos (por los altos costos).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>San Luis es una provincia en la que conviven personas de diferentes de regiones. Incorporando de este modo sabores y técnicas que se aúnan con lo local.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los platos más tradicionales no tienen tanta demanda, al ser una sociedad relativamente nueva (Villa de Merlo), las recetas no han tenido una continuidad en el tiempo y se han ido perdiendo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Existe comunidades huarpes y ranqueles que tienen sus festividades gastronómicas siendo unas de sus especialidades el Potro con cuero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debido al crecimiento de la soja, en la provincia se han ido perdiendo campos para los chivos y espacio para las colmenas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Acceso a internet (aunque en la última etapa no funciona correctamente especialmente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insuficientes frecuencias de vuelos y falta de conectividad interprovincial.</li> </ul>

<p>cuando hay mucha demanda) gratuito en sitios públicos.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de categorización de los alojamientos de la provincia.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidad de mayores controles bromatológicos (especialmente en Potrero de los Funes y Villa de Merlo).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidad de estaciones de servicio de bandera (hay estaciones genéricas) en algunos sitios importantes.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impuestos y regulaciones similares para grandes y pequeñas empresas y productores.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay frigoríficos, especialmente en Merlo, el más cercano está a 250 km.</li> </ul>	

## 2. Conceptualización de la experiencia turística (por la tarde):

A continuación se describen algunas experiencias que surgieron en las mesas:

**Consigna: Elija una o dos experiencias gastronómicas que el turista puedan vivenciar en la provincia. Describa sus características principales.**

**1-Denominación de la experiencia** (el nombre debe hacer referencia a la/s vivencia/s que puede experimentar el turista):

“Vivenciar un encuentro serrano” (en los Hermanos Godoy).

**Localización:**

Pasos Malos, Villa de Merlo.

**Descripción:**

Disfrutar y vivenciar una jornada completa con gastronomía local (picada regional y asado completo con chivo) en este lugar además se presentan espectáculos musicales y el turista puede bailar las danzas tradicionales de la provincia. Además hay algunos animales (caballos, patos, gallinas, etc.) para que los más chicos estén en contacto con ellos.

**Servicios asociados** (alojamiento, gastronomía, guías, agencias de viajes que comercialicen la experiencia, etc.)

Gastronomía principalmente, esto se comercializa directamente, se difunde y se promociona en la oficina de turismo y se reparte folletería en el centro de Merlo.

**Temporalidad** (en que momento del año se puede vivenciar la experiencia):

Todo el año.

**2-Denominación de la experiencia** (el nombre debe hacer referencia a la/s vivencia/s que puede experimentar el turista):

Carpintería: Fiesta 101 chivos.

Merlo: Fiesta Nacional de la Dulzura.

Carpintería: Cientos de chivos asándose, se baila folklore.

Merlo: Son productores locales, venden sus productos en stands, clases de cocina, música. Se pueden adquirir además embutidos y quesos.

El Filo: punto panorámico en Merlo, hay un parador donde se puede degustar platos basado en el chivo. Por otro lado hay una confitería (baja calidad de la gastronomía).

Se ofrecen actividades vinculadas al turismo aventura: parapente, tirolesa, puente colgante.

**3. Acciones de fortalecimiento de la oferta de Turismo Gastronómico.**

**Consigna: A partir de las materias primas, productos gastronómicos, platos típicos identificados por la mañana mencione al menos entre 3 a 5 acciones que permitan potenciar las fortalezas y/o contrarrestar las debilidades.**

Acciones de fortalecimiento (priorizar 2 acciones por mesas de trabajo)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formular políticas de fomento a pequeños productores. Establecer líneas de créditos blandos para que los pequeños productores puedan mejorar sus producciones.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprovechar el conocimiento ancestral y los sabores de la zona para la estructuración de la oferta de Turismo Gastronómico provincial.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizar Foros itinerantes para el desarrollo de propuestas de Turismo Gastronómico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover políticas públicas que alienten el Turismo Gastronómico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover pools de cocineros (para adquirir materias primas y productos locales de productores primarios).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concretar acciones de capacitación: gastronomía (hay desconocimiento de los productos identitarios), en las escuelas y restaurantes, planificación de ideas de negocios.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impulsar mercados regionales para la comercialización de productos locales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Articular acciones conjuntas con la cadena de valor.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover una mayor difusión del patrimonio gastronómico identitario (oficinas de informes).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover una mayor participación de San Luis en ferias gastronómicas nacionales (ej: Masticar).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concientizar sobre alimentación saludable (difundir sus beneficios) a través de cursos tanto a productores como a consumidores.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar una red de productores locales destinada a fomentar el asociativismo e impulsar acciones para desarrollar la región.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar mayores acciones de promoción a nivel internacional para alcanzar un mayor posicionamiento del destino.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajar en el fortalecimiento de la identidad gastronómica de la provincia.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar un plan de trabajo para el desarrollo del Turismo Gastronómico de San Luis.</li> </ul>

## 2.2. Ideas proyecto de Turismo Gastronómico.

**Consigna:** Esquematice una idea-proyecto sobre el tema que la provincia identifique como importante e innovador para el desarrollo de alguna propuesta de Turismo Gastronómico (a partir de lo identificado por la mañana).

Propuesta a desarrollar	Descripción
<b>Denominación:</b>	<b>Ente de Turismo Gastronómico.</b>
<b>Marco institucional:</b>	Ministerio de Turismo de la provincia, Universidad de San Luis, sector privado (cámara empresaria de hoteleros). Ministerio De Turismo de la Nación.
<b>Objetivo:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fortalecer la identidad gastronómica de la provincia de San Luis.</li> <li>-Posicionar a San Luis en el mapa turístico nacional e internacional.</li> <li>-Promover los productores regionales y fortalecer su sistema de comercialización.</li> </ul>
<b>Descripción:</b>	<p>Impulsar un ente mixto con participación del sector público, privado y académico destinado a poner en valor el patrimonio gastronómico identitario provincial. Aplicando procesos participativos de consenso entre todos los integrantes de la cadena de valor, con el objeto de transformar a la provincia en un destino de turismo gastronómico competitivo dentro del plano nacional e internacional.</p> <p>Algunas acciones previstas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Investigación de los sabores serranos.</li> <li>-Fortalecimiento de la identidad gastronómica local.</li> <li>-Articulación de actores vinculados al desarrollo del turismo gastronómico.</li> <li>-Desarrollo de propuestas de turismo gastronómico.</li> <li>-Trabajar en denominaciones de origen.</li> <li>-Organizar un Festival de los sabores serranos.</li> </ul>
<b>Ubicación espacial:</b>	Merlo.

Propuesta a desarrollar	Descripción
<b>Denominación:</b>	<b>"Mercado de la Costa"</b>
<b>Marco institucional:</b>	Participan la Municipalidad de Villa de Merlo, la Asociación "Amigos de Merlo", Ministerio de Turismo de San Luis y el sector privado.
<b>Objetivo:</b>	Recuperar la vieja estación de ómnibus de Merlo y establecer allí un mercado de productos locales.
<b>Descripción:</b>	Esta iniciativa ayudaría a que los productores tengan un lugar donde comercializar sus productos, además es una muy buena alternativa para que los consumidores puedan adquirir la producción local. Se pueden organizar muestras culturales de diferentes artistas locales.
<b>Ubicación:</b>	Centro de Merlo.
Propuesta a desarrollar	Descripción
<b>Denominación:</b>	<b>Circuitos gastronómicos, uniendo productores y cocineros.</b>
<b>Marco institucional:</b>	Publico/privado. Universidad Nacional de los Comechingones y Facultad de Turismo y Urbanismo de la UNSL, y demás universidades dependientes de la UNSL. INTA, Establecimientos Agro técnicos, SENASA.
<b>Objetivo:</b>	Desarrollar rutas gastronómicas provinciales que integren la oferta turística conectando el producto con el turista y generando concientización sobre los productos de esta tierra. Otorgar un valor agregado a los productos locales.
<b>Descripción:</b>	Desarrollo de mercados, uno por ruta, para acercar el producto a la mesa ya sea familiar como la mesa comercial. Desarrollar una Base datos de productores y gastronómicos, relevando a tal efecto los productos existentes, su ubicación y articular acciones para el desarrollo del Turismo Gastronómico. Desarrollar rondas de negocios entre productores y compradores. Desarrollar Fiestas específicas para cada ruta.

## Sugerencias de actuación

A continuación se detallan algunas recomendaciones prácticas basadas en el modelo de desarrollo turístico implementado por CocinaAR. Las mismas solo tienen un espíritu orientativo, pudiendo implementarse de acuerdo a los ejes de trabajo definidos por el organismo de Turismo de la provincia y el estadio de desarrollo en el que se encuentre el producto.

Se sugiere en principio tomar como insumo la Relatoría, cuyo documento sintetiza un relevamiento de los componentes gastronómicos identitarios de la provincia detectado durante el trabajo con los participantes del Foro, como así también las acciones de fortalecimiento e ideas fuerza definidos en este contexto.

Es importante profundizar y darle continuidad a este trabajo participativo, además de **corroborar** con los Ministerios que corresponda las afirmaciones vinculadas a **datos de producción, bromatología, SENASA** y otros que se expresan en este documento. Esto permitirá resolver problemas referidos a los alimentos y saberes del territorio que enriquecerán la oferta turística.

A su vez, como complemento se mencionan las siguientes consideraciones:

- ✓ Institucionalizar un **instrumento de gestión** para la puesta en valor y fortalecimiento de la oferta gastronómica provincial (plan estratégico, programa, proyecto, mesa de Turismo Gastronómico, comisiones mixtas, etc.).
- ✓ Consolidar el **mapa de actores de la provincia**, vinculados al Turismo Gastronómico (referentes de Turismo, Cultura, Agroindustria, Educación, INTA, cámaras y asociaciones empresarias, instituciones educativas, investigadores, antropólogos culinarios, etc.).
- ✓ Generar **instancias participativas** con los referentes integrados al mapa de actores a los fines de identificar en forma conjunta las principales líneas de actuación a implementar en territorio.
- ✓ Abordar el **desarrollo del Turismo Gastronómico como un proceso participativo** en el que podrán intervenir las distintas áreas del organismo provincial de Turismo vinculadas a la temática (planificación, desarrollo, promoción, calidad, etc.) e implementar acciones interinstitucionales e interdisciplinarias.
- ✓ **Estructurar la oferta de Turismo Gastronómico** según la potencialidad de la provincia. Esta modalidad turística nos sugiere algunas opciones para diversificar la oferta: diseño de experiencias turísticas gastronómicas, circuitos, rutas gastronómicas, museo vinculado a una materia prima, centro de interpretación de sabores, ferias y festivales gastronómicos, visita a productores, entre otros.
- ✓ **Promover la formación integral de experiencias gastronómicas** mediante actividades educativas que permitan integrar a las escuelas Agro-técnicas con las escuelas de cocina de la provincia y de este modo generar propuestas formativas modernas y adaptadas a las necesidades de los mercados actuales.
- ✓ Organizar **talleres educativos destinados a los jóvenes** con el espíritu de fortalecer la Identidad culinaria local.
- ✓ Implementar herramientas destinadas a **mejorar la calidad de los servicios** de los destinos turísticos.
- ✓ Impulsar acciones sostenidas de **promoción y comunicación** de la oferta de turismo gastronómico de la provincia (presencia ferias, fam press, notas de prensa, etc.).
- ✓ Promover la **comercialización de experiencias gastronómicas turísticas** mediante agencias de viajes y/o portales habilitados para tal fin.

### Anexo 1: Listado de participantes

APPELLIDO	NOMBRE	INSTITUCIÓN	CARGO	LOCALIDAD	MAIL
Barroso	Norma	Hotelería	Propietaria	Merlo	host.loscesares@merlo.com.ar
Giacumbo	Marcela	Particular		Merlo	<a href="mailto:giacumbo14@hotmail.com">giacumbo14@hotmail.com</a>
Roldán	Ana María	Cervecería		Villa Larca	<a href="mailto:retoma308@gmail.com">retoma308@gmail.com</a>
Patoriza	Roberto		Propietario	Villa Larca	<a href="mailto:rmpastoriza@yahoo.com.ar">rmpastoriza@yahoo.com.ar</a>
Escudero	Belén	Of. De Turismo	Informante	Villa Larca	<a href="mailto:belu-escudero89@hotmail.com">belu-escudero89@hotmail.com</a>
Scardapana	Mario	Restaurante Cabañas, casa de té	Propietario	Piedra Blanca	
Godoy	Nancy	Of. De Turismo	Informante	Villa Larca	<a href="mailto:nancygodoy1979@gmail.com">nancygodoy1979@gmail.com</a>
Tobanes	Rita	Of. De Turismo	Informante	Papagayos	<a href="mailto:ritatobanes@hotmail.com">ritatobanes@hotmail.com</a>
Funes	Deolinda	Of. De Turismo	Informante	Papagayos	<a href="mailto:deolindafunesdd@gmail.com">deolindafunesdd@gmail.com</a>
Báez	Susana		Artesana	Papagayos	
Larramendi	Hugo	Marketing		San Luis	<a href="mailto:mendilarrahugo@hotmail.com">mendilarrahugo@hotmail.com</a>
Llanes	Rodrigo	Epic Hotelería	Chef Ejecutivo	Merlo	<a href="mailto:rodrigo-llanes@hotmail.com">rodrigo-llanes@hotmail.com</a>
Suyama	Alejandro	Facultad de Turismo	UNSL Docente	Merlo	<a href="mailto:alejandro.suyama@gmail.com">alejandro.suyama@gmail.com</a>
Nuñez	Yamile	Oficina de Turismo	Informante	Carpintería	<a href="mailto:ynunez096@gmail.com">ynunez096@gmail.com</a>
Fernández	Vanina	Oficina de Turimos	Informante	Carpintería	<a href="mailto:vaninafernandez2009@hotmail.com">vaninafernandez2009@hotmail.com</a>
Daconcaicao	Mauro	Universidad de San Luis	Docente	Los Hornillos	<a href="mailto:mdaconcaicao@gmail.com">mdaconcaicao@gmail.com</a>
Basualdo	Edgardo	Guajira	Propietario	Potrero de los Funes	<a href="mailto:ed-basu@hotmail.com">ed-basu@hotmail.com</a>
Pedroza	Paula	Las Golondrinas	Propietaria	Potrero de los Funes	<a href="mailto:marypau.arifa@yahoo.com.ar">marypau.arifa@yahoo.com.ar</a>
Oliva	Diego	Las Golondrinas	Propietaria	Potrero de los Funes	<a href="mailto:diegooliva@yahoo.com.ar">diegooliva@yahoo.com.ar</a>
Herrera	Facundo	Tolvas	Propietaria	Villa Mercedes	<a href="mailto:facuherrera@hotmail.com">facuherrera@hotmail.com</a>
Ortelli	Verónica	Bodegón Casa Emma	Propietaria	Merlo	<a href="mailto:veroortelli@hotmail.com">veroortelli@hotmail.com</a>
Thimental	Mariela	Laterne	Propietaria	Potrero de los Funes	<a href="mailto:mthimental@cervecerialaterne.com">mthimental@cervecerialaterne.com</a>
Diep	Marcos	Laterne	Propietaria	Potrero de los Funes	<a href="mailto:mdiep@cervecerialaterne.com">mdiep@cervecerialaterne.com</a>
González	Gregorio	La Rotonda	Encargado	Merlo	
Rosales	Belén	Secretaría de Turismo y Cultura	Encargada área estadística	Merlo	<a href="mailto:sectumerlo.estadistica@gmail.com">sectumerlo.estadistica@gmail.com</a>
Alonz	María	Secretaría de Turismo	Encargada área de promoción	Merlo	<a href="mailto:secturmerlo.promocion@gmail.com">secturmerlo.promocion@gmail.com</a>
Galacho	Dardo	Finca la Vivi	Socio Gerente	Merlo	<a href="mailto:viverodefincalavivi@gmail.com">viverodefincalavivi@gmail.com</a>
Raffo Maqualco	Gastón	Productor asesor	Médico Veterinario	Merlo	<a href="mailto:graffomaqualco@yahoo.com.ar">graffomaqualco@yahoo.com.ar</a>
González	Graciela Viviana	Gastronomía		Merlo	
Veiga	Julio	Cervecería		Merlo	<a href="mailto:veiga-macissaro@hotmail.com">veiga-macissaro@hotmail.com</a>

Magallanes	Roberto		Apicultor	Merlo	
Gutiérrez	Osvaldo		Vitivinicultor	Merlo	<a href="mailto:vinedofraterno@gmail.com">vinedofraterno@gmail.com</a>
Funes	Juliana		Docente	Merlo	<a href="mailto:andrea200347@hotmail.com">andrea200347@hotmail.com</a>
Quevedo	Edith		Docente		
De Simory	Laura		Empleada	Merlo	<a href="mailto:laura.desimory@gmail.com">laura.desimory@gmail.com</a>
Cinat	Johana		Coordinadora Operativa	Merlo	<a href="mailto:Johana.cinat@epic-hoteles.com.ar">Johana.cinat@epic-hoteles.com.ar</a>
Gamaleri	Marcos	Nativo	Cocinero	San Luis	<a href="mailto:marcosgaleripaco@gmail.com">marcosgaleripaco@gmail.com</a>
Quiroga	Matías	Nativo	Cocinero	San Luis	<a href="mailto:mati-0922@hotmail.com">mati-0922@hotmail.com</a>
Abdala	Juan Pablo	Nativo	Chef	San Luis	<a href="mailto:jpabdala@gmail.com">jpabdala@gmail.com</a>
Tognelli	Santiago	Escuela de Colina	Director	San Luis	<a href="mailto:tognellisergio@gmail.com">tognellisergio@gmail.com</a>
Parón	Joel	Andando Food Truck	Chef- propietario	San Luis	<a href="mailto:joelparon@gmail.com">joelparon@gmail.com</a>
Ingaramo	Alexis	Complejo Los Paraísos	Gerente	San Luis	<a href="mailto:ingaramoeventos@gmail.com">ingaramoeventos@gmail.com</a>
Castro	Matías	Complejo Los Paraísos	Chef	San Luis	<a href="mailto:castromatias1987@gmail.com">castromatias1987@gmail.com</a>
Posadas	Ariana	Facultad de Turismo-UMSL	Profesora-Investigadora	San Luis	<a href="mailto:aposadas.z@unsl.edu.ar">aposadas.z@unsl.edu.ar</a>
Montani	Marcelina	Feria Franca-Ferías	Pastelera Panadería	Merlo	<a href="mailto:celimontani@gmail.com">celimontani@gmail.com</a>
Cabral	Mario Leonel	Particular		Merlo	
Gutiérrez Lastra	Luana	Entre Negros	Propietaria	Merlo	<a href="mailto:varekai.ig@gmail.com">varekai.ig@gmail.com</a>
Gutiérrez Lastra	Osvaldo	Entre Negros	Propietaria	Merlo	<a href="mailto:entrenegroscarnesasadas@gmail.com">entrenegroscarnesasadas@gmail.com</a>
Moreno	Catalina	La Celina cerámicos	Propietaria	Merlo	<a href="mailto:catalina04@gmail.com">catalina04@gmail.com</a>
Corrado	Carina	La Celina cerámicos	Propietaria	Merlo	<a href="mailto:carinacorrado@gmail.com">carinacorrado@gmail.com</a>
Larez	Juan Carlos	Posada del nuevo sol	Cocinero	Cortaderas	<a href="mailto:Juany1989@live.com.ar">Juany1989@live.com.ar</a>
Coll	Joan	Posada del sol	Cocinero	Cortaderas	<a href="mailto:Joancoll1952@hotmail.com">Joancoll1952@hotmail.com</a>
Lencina	Silvia	Secretaría de Turismo		Cortaderas	<a href="mailto:silvinalencina@yahoo.com.ar">silvinalencina@yahoo.com.ar</a>
Paz	Claudio	San Martín S.L.		San Martín	<a href="mailto:claudiopaz@yahoo.com.ar">claudiopaz@yahoo.com.ar</a>
Díaz	Ramiro	Epic Hotel	Alimentos y bebidas	Merlo	<a href="mailto:santi17@hotmail.com">santi17@hotmail.com</a>
Vila	Ariel	El Madero	Propietario	Los Molinos	<a href="mailto:restaurantmadero@hotmail.com">restaurantmadero@hotmail.com</a>
Cipollone	Paola	Entre Negros	Cocinera	Merlo	<a href="mailto:paolacipollone@gmail.com">paolacipollone@gmail.com</a>