

Foro de Planificación y Desarrollo de Turismo Gastronómico

Santa Fe – 28 de marzo 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 ha previsto la realización de 24 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. Mariángeles Samamé, Directora de Productos, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Natalia Cardozo, Referente de Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Natalia Álvarez Zabaleta, Referente de Calidad Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Lic. Juan Montero, Referente de Promoción Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- Mg. Daniela Ricciardi, Referente de Planificación Turística, Ministerio de Turismo de la Nación.
- CPN Horacio Repucci, Secretario de la Cámara Argentina de Turismo.
- Tec. Florencia Gennaro, Cámara Argentina de Turismo.
- Lic. Diego Bresler, Ministerio de Cultura de la Nación.

Para mayor información comunicarse a: cocinar@turismo.gov.ar

<http://www.turismo.gov.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"> Cereales. 		<ul style="list-style-type: none"> Cerveza (industrial y artesanal). Panificación: medialunas de manteca salada en Rosario, Carlitos, torta alemana (Esperanza). 	<p>-Polo turístico: cervesoducto. Existe una planta y museo (era la casa de Otto Schneider). Allí funciona un patio cervecero con entrada libre y gratuita para mayores de 18 años, en donde ofrecen degustación y merchandising.</p> <p>-El maridaje de la cerveza “liso” es la picada con quesos, fiambres y lupines.</p> <p>-Existencia de cluster cervecero en ciudad de Santa Fe con un amplio calendario de eventos, se encuentra en proyecto de certificación de origen. Actualmente además están gestionando la declaración de capital nacional de la cerveza.</p> <p>-Existencia de Fiestas vinculadas a esta bebida emblemática de la provincia. (San Carlos Sur tiene su propia fiesta).</p> <p>-Se marida con platos típicos.</p>	<p>-Cerveza: Falta consolidarla y promocionarla como bebida típica para los turistas.</p> <p>-El proceso de la cerveza artesanal es más costoso que el de la cerveza tradicional.</p> <p>-Falta de articulación y asociativismo.</p> <p>-Falta de flexibilidad comercial por parte de los restaurantes, a la hora de establecer los horarios de atención al público.</p> <p>-Torta alemana: no figura en los menús de los restaurantes. Faltaría consolidarla para que sea una experiencia gastronómica integral.</p> <p>-Alfajor santafecino: falta de mayor conocimiento y publicidad. No hay un circuito de visita a las</p>	<p>-La Fiesta de la cerveza se hace en invierno (a diferencia de otros lugares).</p> <p>-Permite disfrutar, compartir, y se organizan festivales en los que trabaja mucha gente.</p> <p>-La provincia tiene un importante número de inmigrantes.</p> <p>-La mesa sostiene que la cocina tradicional santafesina es producto de los diferentes periodos históricos abarcando por supuesto las corrientes inmigratorias.</p> <p>-En Esperanza (de inmigrantes suizos, alemanes, siriolibaneses) están acostumbrados a</p>

			<p>-Emprendimientos relacionados a la producción de choperas.</p> <p>-Fuerte identidad en la vida diaria del santafecino.</p> <p>Económicamente mueve mucho dinero.</p> <p>-Está incorporado el liso santafecino en los restaurantes. Se consume todo el año.</p> <p>-La propuesta de visita a la planta de Cerveza Santa Fe esta muy bien armada para el turista.</p> <p>-Torta alemana: se realiza la Fiesta de las Colectividades en donde se pone en valor esta preparación. La comunidad la tiene incorporada en su alimentación. Es característica de la Ciudad de Esperanza. Se utiliza crema durante su preparación (es zona productora de leche).</p> <p>-En Santa Fe, el municipio organizó un circuito turístico de bares de cervezas artesanales. Se dispuso un bus turístico. En Rosario, le suman visitas a fábricas.</p> <p>-Existencia de festivales, tales</p>	<p>fábricas. No es muy consumido por el local, pero sí por el turista.</p>	<p>vender los beneficios de su comida. Esto es una fortaleza.</p> <p>-Liso, cerveza más suave y ligera. Asociada a la Cerveza Santa Fe. Patrimonio Cultural de Santa Fe.</p> <p>-En Rosario, la Fiesta de las Colectividades se hace en noviembre. Comida sirio-libanés (uso de productos provinciales, carne vacuna en lugar de cordero).</p>
--	--	--	---	--	--

			como: Festival de Cerveza Invernal en Santa Fe. Fiesta de la Cerveza en San Carlos Sur (arraigado en la identidad). Fiesta Provincial del Liso.		
<ul style="list-style-type: none"> Leche. 	<ul style="list-style-type: none"> Quesos Dulce de leche. Crema. 	<ul style="list-style-type: none"> Helado artesanal. Alfajor santafecino. 	<p>-Se consumen todo el año.</p> <p>-Hay circuitos y fiestas vinculadas a la industria láctea.</p> <p>-Forman parte de la identidad santafecina.</p> <p>-Existencia de una multiplicidad de productos derivados de la cuenca lechera.</p> <p>-Existencia de menús con productos vinculados a esta materia prima, sobre todo en la cuenca lechera (Rafaela, Sunchales, Esperanza).</p> <p>-Se trabaja mucho con los institutos educativos de la zona (industrias lácteas).</p> <p>-Mercoláctea es un gran evento que se lleva a cabo en Rafaela, tiene a la producción láctea como uno de sus principales temáticas.</p> <p>-La Ruta de la leche es comercializada mediante agencias de viajes junto a los circuitos de Turismo Rural (se lo</p>	<p>-Ruta de la leche: falta consolidación como ruta gastronómica identitaria.</p> <p>-Se han perdido gran cantidad de tambos debido a que el cultivo de soja ha crecido exponencialmente.</p> <p>-Muchos establecimientos no están preparados para recibir turistas.</p> <p>-El helado artesanal está relacionado casi exclusivamente con la ciudad de Rosario.</p> <p>-Alfajor santafesino: no se consume en el ámbito local. Se dejó de hacer la Fiesta provincial del alfajor.</p> <p>-Si bien en Rosario hay producción a la vista y más de 70 heladerías, no existe un circuito turístico diseñado para difundir este producto.</p>	<p>-Las salsas se preparan con bastante crema.</p> <p>-Moisés Ville fue el primer tambo organizado de la provincia.</p> <p>-La Apymel (Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas) trabaja mucho por el desarrollo de esta industria.</p>

			<p>vincula al turismo educativo fundamentalmente).</p> <p>-Alfajor santafecino: está muy bien posicionado, fundamentalmente lo consume el turista. Se ofrece en las panaderías, posee un tamaño generoso (mayor que el tradicional).</p> <p>-Helado artesanal: Rosario es la capital del Helado Artesanal. Allí se organizó una Cámara de Heladeros, para incorporar en las heladerías un espacio que permita producción a la vista. Durante la Semana Gastronómica que se organiza en esa ciudad la preparación del helado se transforma en una experiencia de producción. Se realiza la Fiesta del Helado Artesanal.</p> <p>-Sunchales ofrece muy buenos helados elaborados con leche de campo. Se utiliza para su elaboración, materias primas frescas y naturales.</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Escabeches y conservas. 		<p>-Fuerte impronta judía, rusa, alemana, sumado a lo regional.</p> <p>-Disponibilidad todo el año.</p> <p>-Se pueden encontrar de Perdiz (en Moisés Ville), Vizcacha, Carpincho, Liebre y vegetales.</p>	-No tienen gran comercialización en la provincia.	En Moisés Ville están comprometidos con la preservación de este plato tradicional y el fomento del consumo en la comunidad.
<ul style="list-style-type: none"> • Frutillas 			-Los suelos le otorgan características	-No la consume la gente local y	

			<p>propias y un sabor único.</p> <p>-En Coronda se organiza la Fiesta Nacional de la Frutilla.</p> <p>-Se cosecha entre octubre y diciembre.</p>	<p>mucho menos se ofrece al turista.</p> <p>-En la zona nordeste no se aprovecha toda la producción de cítricos, naranja, frutillas, choclo, zapallitos, zanahorias.</p> <p>-En los restaurantes no se ofrece al comensal.</p> <p>-No se elaboran productos innovadores (solo helado o ensalada de fruta).</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Fiambres y embutidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Picadas. 	<p>-Importante producción de embutidos.</p> <p>-La población local tiene incorporado las salidas para comer picadas, más que el consumo de platos gourmet.</p> <p>-Fontanarrosa escribió sobre la picada, los encuentros y los rituales sociales de los santafecinos.</p>	<p>-No es alimentación saludable.</p> <p>-Escasa innovación en la oferta de los distintos locales gastronómicos que tienen esta propuesta culinaria.</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> • Bagna cauda. 	<p>-Plato típico santafecino, se consume en toda la provincia, pero fundamentalmente en Humberto Primo. Allí se organiza la Fiesta Provincial de la Bagna cauda.</p> <p>-Este plato presenta una marcada estacionalidad, ya que al ser tan calórico se realiza solo en invierno.</p>	<p>-Difícilmente figura en los menús de los restaurantes, se ofrece generalmente en la fiesta anual.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Pescado 		<ul style="list-style-type: none"> • Boga 	<p>-Es considerado plato típico en los</p>	<p>-En difícil conseguir pescado fresco</p>	<p>En la zona de la costa</p>

<p>de río (Sábalo, Boga, Pacú, Dorado).</p>		<p>despinada a la parrilla.</p>	<p>restaurantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Poseen diferentes formas de cocción. -Lo primero que buscan los turistas cuando llegan a Santa Fe es consumir pescado (lo tienen medido estadísticamente en el Ente de Turismo de la Ciudad de Santa Fe). -Existen excursiones de pesca que ofrecen los prestadores locales en la zona de la costa del Paraná. -Sábalo (es el más popular), Surubí (el más solicitado por los turistas). -Existe una gran diversidad de platos preparados a base de pescado de río. -El ritual de la pesca como experiencia en si misma es muy popular en la provincia y además muchos turistas la pueden vivir. -Actualmente los santafesinos han incorporado el consumo de Anguilla y Rana. 	<p>en la ciudad de Santa Fe.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Falta de regulación que fiscalice la pesca indiscriminada. -No se cuida el recurso, falta de valoración del mismo. -Aparece casi únicamente en las cartas de los restaurantes de Rosario y Santa Fe. -El Dorado posee restricciones de pesca para preservar el recurso. -Falta mayor control en los tipos de pesca que se realiza (la utilización de mallas resulta sumamente depredadora). -Los pescados no están presentes en el menú de todos los restaurantes a causa de una problemática cultural, el poblador santafesino no suele valorar el pescado de río. -Falta concientización en la sociedad para que aumente su consumo. -Durante los periodos de veda no es tan sencillo conseguir pescado fresco. 	<p>(Cayasta, Santa Rosa) se puede consumir pescado fresco.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Están trabajando de manera articulada en la ruta 1 de la costa del Paraná para generar experiencias vinculadas a la pesca. -A nivel nacional se debería promover en la región mesopotámica una legislación que prohíba la exportación indiscriminada de pescado de río para preservar el recurso.
---	--	---------------------------------	---	--	--

				<p>-Falta de condiciones de salubridad en algunos restaurantes / bares.</p> <p>-La pesca del Dorado está prohibida en Santa Fe.</p> <p>-Marcada estacionalidad, existe época de veda según cada especie.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo. 			<p>-Es importante la producción de cerdo en la provincia.</p> <p>-Gran variedad de productos chacinados.</p> <p>-Se organiza la Fiesta Nacional del chorizo artesanal en Ataliva (mes de marzo).</p>	<p>-Faltan políticas de estado para incentivar a las festividades alusivas y pequeños eventos que cuentan con larga tradición pero necesitan mayor difusión.</p>	<p>-Las carneadas se realizan en invierno fundamentalmente. La experiencia completa dura varios días, no es tan fácil hacer que estos eventos sean más masivos porque no es sencillo realizar convocatorias.</p>
<p>Otras materias primas y platos tradiciones: Miel (Moises Ville). Potro asado (Santa de Rosa de Calchines), Chucrut con salchichas (Esperanza). Kepes, shawarma – (impronta sirio-libanesa). Canelones (en Ambrosetti, es un plato tradicional de la inmigración italiana).</p>					
<p>Turismo Gastronómico</p> <p>(generalidades observadas por los participantes que son comunes a la provincia e inciden en el desarrollo de la oferta de Turismo gastronómico)</p>					
<p>Ventajas Aspectos positivos</p>		<p>Desventajas Aspectos negativos</p>		<p>Observaciones (anotaciones generales que amplíen los puntos anteriores)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Santa Fe es un crisol de razas, esto se ve reflejado en sus productos regionales. 		<ul style="list-style-type: none"> • Escasa infraestructura en Moises Ville. 		<ul style="list-style-type: none"> • La provincia posee gran potencial para el desarrollo turístico, vinculado al patrimonio cultural y religioso. 	

<ul style="list-style-type: none"> • El Turismo Gastronómico ayuda a reforzar la identidad cultural y las historias vinculadas a la gastronomía local. • Posibilidad de diversificar la oferta turística complementando la gastronomía con otras actividades típicas de la provincia: pesca, aventura, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de conciencia en el sector gastronómico sobre la fuerte identidad de los productos que posee la provincia, poca innovación para crear nuevos platos. • En algunos restaurantes locales no se propicia la creatividad de los chef. Los empresarios resisten a la innovación en la cocina. En otros se está tratando de integrar al cocinero en el diseño del menú. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es necesario generar otros espacios que integren a los cocineros para fortalecer la identidad. • Se considera una oportunidad el Turismo Gastronómico para incrementar la afluencia turística y generar mayores ingresos económicos en los destinos.
<ul style="list-style-type: none"> • Gran cantidad de eventos, rutas y circuitos vinculados a la gastronomía que se desarrollan a lo largo de toda la provincia. 	<ul style="list-style-type: none"> • En la zona de Rafaela no existe buena distribución de los productos de la tierra, ni fácil acceso a ellos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Necesidad de acercar los productos primarios a los restaurantes.
<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de una Incubadora de proyectos, en donde se facilita la generación de nuevos proyectos. 	<ul style="list-style-type: none"> • En la zona de la costa hay muchos productos naturales que no se aprovechan (en la ruta 1). 	<ul style="list-style-type: none"> • Los productores de la costa deberían estar integrados al turismo.
<ul style="list-style-type: none"> • Generación de empleo producido por el crecimiento fuerte de la gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poca participación del turista en las actividades gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • En la mesa se destacó la existencia de un antiguo almacén de ramos generales “Almacén Verona (en la localidad de Chaco Chico)” que recibe gran cantidad de visitantes tanto de la provincia como turistas, los cuales se juntan para disfrutar sus excelentes picadas en un antiguo bar, es muy tradicional el festejo del 1° de agosto con la caña con ruda.
<ul style="list-style-type: none"> • La oferta de Turismo Gastronómico que posee Santa Fe va incorporando progresivamente a las localidades del interior de la provincia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Escaso contenido comunicacional del Turismo Gastronómico en la provincia. 	

<ul style="list-style-type: none"> Incremento progresivo de la agenda de festivales gastronómicos y adquiriendo posicionamiento en el contexto de la provincia. 	<ul style="list-style-type: none"> Falta mejorar la comercialización de las agencias de viajes sobre todo de “la Ruta de la leche”. 	
<ul style="list-style-type: none"> Creación del Club de emprendedores en Rosario y en Santa Fe. 	<ul style="list-style-type: none"> Necesidad de optimizar los canales de comunicación en la provincia para poder organizar mejor el calendario de eventos. 	
<ul style="list-style-type: none"> Existencia de potencial para el desarrollo de industrias creativas en la provincia. 	<ul style="list-style-type: none"> Falta concientizar a la sociedad en cuanto a los beneficios que el turismo les puede generar. 	
<ul style="list-style-type: none"> Existencia de “Manjares del litoral” es una cooperativa liderada por mujeres. 	<ul style="list-style-type: none"> Falta articulación entre los sectores público, privado y académico, para desarrollar propuestas de Turismo Gastronómico. 	
<ul style="list-style-type: none"> Cercanía con los grandes centros emisores de demanda (Córdoba, Buenos Aires). 	<ul style="list-style-type: none"> Pocas agencias receptoras en funcionamiento. 	
<ul style="list-style-type: none"> Rutas y autopistas en buen estado. 	<ul style="list-style-type: none"> Falta de valorización de los productos, no se visualiza el potencial que tienen los productos locales. 	
<ul style="list-style-type: none"> Varias empresas familiares permiten brindar una atención personalizada en sus servicios. 	<ul style="list-style-type: none"> Falta asociar propuestas gastronómicas locales con propuestas culturales. 	
<ul style="list-style-type: none"> Fuerte conocimiento e infraestructura instalada en los tambos. 	<ul style="list-style-type: none"> Necesidad de acciones de promoción por parte del sector público 	
<ul style="list-style-type: none"> Existencia de una amplia gama de barcitos con oferta gastronómica. 	<ul style="list-style-type: none"> Necesidad de profesionalizar los empresarios y emprendedores vinculados a la gastronomía. 	
<ul style="list-style-type: none"> Buena infraestructura de servicios disponible. Particularmente en el sector hotelero. 	<ul style="list-style-type: none"> Falta mayor apoyo gubernamental a los tambos. 	

<ul style="list-style-type: none"> Existencia de un relevamiento realizado por la Ciudad de Rosario “Sabores Rosarinos”, en el que identifican los 8 productos gastronómicos típicos que forman parte de la idiosincrasia local. 	<ul style="list-style-type: none"> Los tambos no logran mantenerse debido a la baja rentabilidad, no logran cubrir los costos por el bajo precio que se les paga. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Escasa difusión de la oferta turística. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Como contrapartida de la existencia de Sabores Rosarinos, falta un proyecto a nivel provincial que impulse acciones para la consolidación de la provincia como destino de Turismo Gastronómico. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Necesidad de diversificar la oferta turística provincial. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Deficiente estado de conservación de las rutas. Al tener muchas distancias por recorrer, en algunos casos, genera aislamiento de algunas ciudades. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Falta de capacitación en servicios turísticos, calidad y atención al cliente. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Informalidad laboral. En muchos casos, se toma a estudiantes que buscan trabajos temporales, se los contrata irregularmente. Influencia en la vocación de servicio. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Falta de percepción del santafesino del potencial turístico de la provincia. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Problemas con la comercialización de productos turísticos. En Rosario, por ejemplo, hay sólo 5 empresas receptoras. 	

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

Para el armado de una experiencia turística gastronómica, se ha sugerido la siguiente temática:

-Conocimiento de la industria láctea: se pueden diseñar experiencias en torno a la extracción de la leche vacuna y los procesos vinculados a la elaboración de productos lácteos. En este contexto los turistas se pueden alojar en alguna estancia que trabajan con Turismo Rural y además vivir un día de campo completo. Se sugiere realizar esta experiencia durante el otoño y/o primavera.

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):

“A comer en la isla.”

Localización (ciudades comprendidas):

Islas de Santa Fe.

<p>Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?¹, que actividades incluye la experiencia?):</p> <p>Se accede a la isla en lancha, se recibe al turista con música, picada, pan casero, salame casero, con opción de poder pescar (para quienes estén interesados). Al mediodía se ofrece comer comida típica de la isla: pesado frito, pescado de río a la parrilla, estafado de pato, acompañado con liso santafecino: cervezas santafecina. De postre alfajor santafecino. Lo más enriquecedor es poder compartir historias con la gente del lugar y poder aprender las técnicas de cocina locales.</p>
<p>Servicios asociados (alojamiento, gastronomía, guías, agencias que comercialicen la experiencia, etc.):</p> <p>Gastronomía, guía que acompaña en la experiencia.</p>
<p>Temporalidad (en que momento del año se puede vivenciar la experiencia):</p> <p>Primavera y otoño.</p>

<p>2-Denominación de la experiencia (el nombre debe hacer referencia a la/s vivencia/s que puede experimentar el turista):</p> <p>“Ruta 13, camino de sabores”</p>
<p>Localización (ciudades comprendidas):</p> <p>Esta ruta esta comprendida por los siguientes pueblos: Moisés Ville, Humberto 1° y Ataliva.</p>

¹ **Único:** aspecto singular identitario. **Auténtico:** genuino, verdadero. **Memorable:** deja una fuerte huella emocional. **Multisensorial:** puede ser vivenciado a través de los sentidos.

Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?², que actividades incluye la experiencia?):

Se pueden recorrer y descubrir estos tres lugares en los cuales el turista degustará la comida judía en Moisés Ville, la succulenta Bagna Cauda de raíces italianas en Humberto 1 y los variados y característicos embutidos en Ataliva.

Servicios asociados (alojamiento, gastronomía, guías, agencias que comercialicen la experiencia, etc.):

Agencias de viajes, guías de turismo y restaurantes (nucleadas en las correspondientes Cámaras).

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

Se puede realizar todo el año, preferentemente en invierno para aprovechar el consumo de la Bagna Cauda.

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

“Río, pesca y tradición santafecina”.

Localización (ciudades comprendidas):

Localidades ribereñas de la provincia de Santa Fe.

Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?³, que actividades incluye la experiencia?):

Consumir pescado de río preparado con técnicas tradicionales de cocción, vivenciar lo que en Santa Fe denominan “caranchar” el pescado, involucrar al turista en la preparación y experimentar costumbres locales.

² **Único:** aspecto singular identitario. **Auténtico:** genuino, verdadero. **Memorable:** deja una fuerte huella emocional. **Multisensorial:** puede ser vivenciado a través de los sentidos.

³ **Único:** aspecto singular identitario. **Auténtico:** genuino, verdadero. **Memorable:** deja una fuerte huella emocional. **Multisensorial:** puede ser vivenciado a través de los sentidos.

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

Sujeto a la disponibilidad del recurso y las restricciones de veda.

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

“Santa Fe a la Carta”.

Localización (ciudades comprendidas):

Ciudad de Santa Fe.

Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?⁴, que actividades incluye la experiencia?):

Durante una semana, se ofrecen menús específicos en restaurantes, a un precio determinado. A esto, se le suman intervenciones en lugares históricos y en la calle.

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

“Sabores Ancestrales”.

Localización (ciudades comprendidas):

Esperanza.

Descripción general (que vivencias se pueden experimentar, cuales son sus características distintivas: que características las hace únicas, auténticas y memorables a la experiencia?⁵, que actividades incluye la experiencia?):

Cada sábado, se ofrecían en los restaurantes comidas de influencia inmigratoria. Cada día se dedicaba a una corriente inmigratoria distinta.

⁴ **Único:** aspecto singular identitario. **Auténtico:** genuino, verdadero. **Memorable:** deja una fuerte huella emocional. **Multisensorial:** puede ser vivenciado a través de los sentidos.

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)
• Generar experiencias turísticas vinculadas a la gastronomía.
• Promover acciones de Promoción de las localidades del interior para incrementar el turismo interno.
• Estimular la capacitación y formación en el sector gastronómico con el fin de profesionalizar el sector.
• Relevar los establecimientos gastronómicos locales.
• Evaluar las necesidades de materias primas de los restaurantes.
• Conformar una red de información que contenga datos de los productores de la región.
• Generar contenido audiovisual que resalte la identidad de la provincia.
• Promover el otorgamiento de beneficios a empresarios gastronómicos que contraten personal idóneo.
• Organiza la semana gastronómica en distintos destinos turísticos de la provincia con foros de debate en los que participe la ciudadanía local.
• Establecer una distinción para los restaurantes que utilizan productos locales en sus menús.
• Impulsar acciones de promoción en las que se difundan los platos típicos santafesinos.
• Trabajar desde los organismos públicos (en conjunto Turismo y Bromatología entre otros) para que la Ruta de la leche se posicione como ruta turística y de esta forma incrementar la afluencia de turistas.
• Mejorar la infraestructura en casi todas las rutas, mejorar caminos de acceso a establecimientos lácteos.
• Promover capacitaciones técnicas (desde la Secretaría de Turismo y el sector privado) para concientizar más a los prestadores de servicios.
• Realizar mediciones reales (desde el organismo de Turismo provincial) para poder planificar bien hacia donde van dirigidas las campañas de promoción.
• Instalar señalética principalmente para la Ruta de la Leche.
• Establecer un circuito de mercados itinerantes que comercialicen productos frescos y que recorran la provincia, así el santafesino empieza a conocer más los productos de su tierra.
• Regular y controlar los precios principalmente de los pescados.

⁵ **Único:** aspecto singular identitario. **Auténtico:** genuino, verdadero. **Memorable:** deja una fuerte huella emocional. **Multisensorial:** puede ser vivenciado a través de los sentidos.

<ul style="list-style-type: none"> Realizar producciones audiovisuales que difundan la gastronomía local, recuperando las tradiciones locales y dando a conocer la cultura asociada al patrimonio gastronómico identitario.
<ul style="list-style-type: none"> Realizar un relevamiento del patrimonio gastronómico identitario de la provincia.
<ul style="list-style-type: none"> Revalorizar la tradición culinaria de la provincia mediante el rescate de recetas y técnicas culinarias.
<ul style="list-style-type: none"> Sembrar especies de peces que se van extinguiendo.
<ul style="list-style-type: none"> Generar una legislación para la preservación de los recursos ictícolas del río.
<ul style="list-style-type: none"> Comprometer a las agencias receptoras para que se sumen a la comercialización de los productos gastronómicos.
<ul style="list-style-type: none"> Generar ferias gastronómicas que nucleen a las distintas ciudades de la provincia.
<ul style="list-style-type: none"> Promover un sistema de incentivo y estímulo para el desarrollo y posicionamiento de la oferta de Turismo Gastronómico de Santa Fe.
<ul style="list-style-type: none"> Profesionalizar a las pequeñas y medianas empresas en temas de atención al turista y en como convertir al turismo en una actividad económica alternativa para el desarrollo local.
<ul style="list-style-type: none"> Realizar capacitaciones sobre servicios turísticos.
<ul style="list-style-type: none"> Potenciar el Taller Turismo, Patrimonio y Escuela. En Santa Fe, se hizo solamente en Sauce Viejo. Este año apuntan a realizarlo en San Lorenzo y Cayastá. orientado a alumnos de 6° Año para concientizar y rescatar patrimonio cultural provincial.
<ul style="list-style-type: none"> Potenciar la comunicación/difusión de los productos turísticos locales y las fiestas populares.
<ul style="list-style-type: none"> Generar inversión en mejoras en caminos, cartelería.

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
Denominación:	Desayuno de la colonia (basada en la impronta inmigrante del lugar).
Marco institucional:	Cada municipio tendrá la responsabilidad de impulsar esta acción. Acompañarán esta iniciativa: Secretaria de Turismo de la Provincia- asociaciones gastronómicas-restaurantes- asociaciones de colectividades – referentes locales.
Objetivo:	Conocer la historia del lugar a través de su gastronomía. Diversificar la demanda en distintos momentos del año.

Descripción:	Esta propuesta está pensada para ofrecer un desayuno/almuerzo con comidas típicas de los inmigrantes. Ambientación temática, música, actividades que recrean el país de origen y fortalecen su identidad. Cada fin de semana se realizará una propuesta distinta vinculada a las etnias existentes en la provincia: italiana, suiza, alemana, francesa, sirio-libanesa, española, con un calendario prefijado.
	Bares y restaurantes de las localidades.
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	“Atardecer en las islas, una experiencia gastronómica”.
Marco institucional:	Sector privado (agencias, hoteles) trabajando en conjunto con el sector público.
Objetivo:	Promover la experiencia de pasear por las islas de la provincia, tomando contacto con la naturaleza, degustando los variados productos de Santa Fe.
Descripción:	Se promoverán diversos paseos a las islas (a no más de 30 minutos de distancia de Santa Fe ciudad) en lanchas de máximo 8 pasajeros. En este paseo se podrá degustar: entrada con fiambres y quesos de la región/Pescado a la parrilla y carne a la estaca, con variedad de cervezas artesanales e industriales de Santa Fe. Obsequio/Postre: alfajor santafesino
Ubicación espacial:	Saliendo desde Santa Fe (Se realiza todo el año, con la posibilidad en invierno para que se realice solo al mediodía).
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	“Plan de Turismo Gastronómico de la provincia de Santa Fe.”
Marco institucional:	Secretaría de Turismo de la provincia, organismos locales de Turismo/Cultura, con participación del sector privado y académico. Organismos de la sociedad civil.
Objetivo:	Desarrollar y fortalecer el Turismo Gastronómico de Santa Fe y posicionar la provincia como uno de los destinos destacados del país.
Descripción:	Desarrollar un Plan que tenga como finalidad el rescate de las tradiciones gastronómicas santafesinas, la revalorización del patrimonio gastronómico identitario, a través de la realización de un relevamiento exhaustivo. La articulación de los actores públicos, privados y académicos y el armado de productos y experiencias gastronómicas para su posterior difusión y comercialización.
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	“Contando nuestra historia.”

Marco institucional:	Secretaría de Turismo de la provincia – Municipios- Tambos, Harineras.
Objetivo:	Mostrar la vida y lo que somos a través de una serie de experiencias organizadas para el turista.
Descripción:	La actividad comienza en un tambo, allí los turistas pueden vivenciar la extracción de leche y elaboración de dulce de leche, luego dirigirse a una harinera, conocer y aprender como el proceso de elaboración. Finalmente podrán preparar alfajores que es un producto característico de Santa Fe.
Ubicación espacial:	Campo, espacio rural.
Propuesta a desarrollar	Descripción
Denominación:	“Santa Fe, pesca y sol”.
Marco institucional:	Iniciativa del sector público en articulación con el sector privado.
Objetivo:	Armar un paquete turístico que permita destacar los aspectos culturales identitarios de la provincia, tales como la pesca y la cocina, en complemento con actividades tradicionales propias de la identidad provincial. Rescatar y poner en valor actividades rurales.
Descripción:	Se promueve la organización de un paquete turístico que incluya traslados, alojamiento, excursiones. Llegada a Santa Fe, sightseeing por la ciudad y visita al Convento San Francisco. Conocer el patio cervecero (picada y liso). Vista panorámica del puente colgante. Partida hacia Cayastá. Reconocimiento del lugar y alojamiento. Clases de pesca y posterior práctica de cocina de pescado, haciendo hincapié en los productos tradicionales. Auto sustentabilidad. Cultivo y recolección de vegetales, frutas. Doma y yerra. Visita a Parque Arqueológico Santa Fe La Vieja. De acuerdo a la época, tratar de coincidir con las fiestas provinciales.
Ubicación espacial:	Ciudad de Santa Fe, Cayastá, Circuito de la Costa.

Sugerencias de actuación

A continuación se detallan algunas recomendaciones prácticas basadas en el modelo de desarrollo turístico implementado por CocinAR. 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

APELLIDO	NOMBRE	INSTITUCIÓN	CARGO	LOCALIDAD	MAIL
González	Juan Alberto	Instituto Sol	Director	Santa Fe	Jagonzalez4044@gmail.com
Rampazzo	Luis Alberto	Sabor Santa Fe	Propietario	Santa Fe	saborsantafe@hotmail.com
Andruszczyszyn	Gabriel	Beer Fest Group	Director	Santa Fe	gabrielandrus@yahoo.com
Heit	Matías			Rafaela	matiheit@hotmail.com
Lamagni	Máximo			Rafaela	maximo.lamagni@gmail.com
Biaculli	Mariela	Instituto Brigadier López	Estudiante	Santo Tomé	bianculli-mariela@live.com
Botbol	María Victoria	Instituto Brigadier López	Estudiante	Santa Fe	mvictoriabotbol@hotmail.com
Picco	Melisa	ISP 10 Mateo Booz	Docente	Santa Fe	piccomelisa@gmail.com
Baldo	Ignacio	Instituto N° 4041 "Sol"	Docente	Santa Fe	ignaciobaldo@hotmail.com
Hammerschag	Mario	Comuna de Moisés Ville	Vicepresidente	Moisés Ville	
Belotti	Cecilia	Municipalidad de Esperanza	Director de Turismo	Esperanza	turismo@esperanza.gov.ar
Cajto	Martín	AEHG Santa Fe	Gerente	Santa Fe	santafe@fehgra.org.ar
Cerutti	Aylen	CAPHREBAR	Secretaria	Rafaela	ceruttiaylen@gmail.com
Lovera	Sebastian	Ministerio de Producción	Inspector C. y P.	Santa Fe	sebalosantafe@gmail.com
Vignatti	Oscar	Proyecto Puerto Blanco	Presidente	San Justo	tiburcionicanor@sanjusto.com.ar
Viudez	Federico	Posta el Chaquito	Emprendedor	Santa Fe	f-viudez@hotmail.com
Fioramonti	Melisa	Catering Club	Propietaria	Santo Tomé	cateringclub@hotmail.com
Lorea	Enrique	Catering Club		Santo Tomé	cateringclub@hotmail.com
Chiapero	Claudia	Comuna Humberto 1°	Referente de turismo	Humberto 1°	Claucha62@gmail.com
Lenti	Daniela				danielalentic@gmail.com
Guzmán	Brian	Instituto Sol	Egresado	Santa Fe	brian.eguzman27@gmail.com
Martínez	Ester	Hotel Campo Alegre	Empleada socia	Rafaela	
Imperiale	Silvina	CAPHREBAR	Presidente	Rafaela	sil.imperiale@hotmail.com
Sirini	Geraldine	Brigadier López	Estudiante	Humbolt	geraldinesirini@hotmail.com
Monasterolo	Martín	Instituto Sol	Estudiante	Santa Fe	monasterolomartin@gmail.com
Cerchiaro	Ada	Municipalidad Esperanza. Dante Alighieri	Directora	Esperanza	adacerchiaro@arnet.com.ar
Manzo	Daniela	Dante Alighieri Esp.	Profesora	Esperanza	danumanzo@hotmail.com
Parodi	Mario	Club Huella Ecológica	Miembro	Funes	marioparodif@gmail.com
De marco	Mora	Instituto Sol	Estudiante	Santa Fe	
Marcus	Emmanuel	Instituto Sol	Estudiante	Santa Fe	emmanuel-manucho@gmail.com
Ramírez	Ana María	Municipalidad de Rosario. Sec. De Economía Social	Promotora	Rosario	anaramirez03@live.com.ar
Facchioli	Maximiliano	Instituto Sol	Egresado	Santa Fe	maxi.q-cs@hotmail.com
Brunas	Alex	Instituto Brigadier López	Estudiante	Humbolt	alex-22@hotmail.com
Pérez	Carolina	Instituto Brigadier López	Estudiante	Rafaela	carolinaperez_94@hotmail.com
Gaineddu	Joel	Instituto Brigadier López	Estudiante	San cristóbal	kgaineddu@gmail.com
Suárez	Víctor H.	Lisofe SRL	Jefe de cocina	Santa Fe	victorhsuarez@gmail.com
Fertenani	Martín	Lisofe SRL	Socio Gerente	Santa Fe	martindariofertenani@hotmail.c

					om
Fasano	Sofía	Lisofe SRL	Ingeniera	Santa Fe	sfasano@hotmail.com
Grosso	Ana Claudia	Instituto Sol	Estudiante	Santa Fe	lanani71@hotmail.com
Piersimoni	José Ignacio	Instituto Sol	Estudiante	Santa Fe	josepiersi@gmail.com
Bocca	Bibiana	Secretaría de Turismo Rosario	Directora General	Rosario	bbocca@rosario.gov.ar
Brarda	Aurelia	Secretaría de Turismo Rosario	Coordinador	Rosario	abrarda@gmail.com
Indorado	María Fernanda	Secretaría de Turismo de Rosario	Coordinador de Turismo Gastronómico	Rosario	fernandaindorado@rosarioturismo.com
Monasterolo	Martín	Instituto Sol	Estudiante	Santa Fe	monasterolomartin@gmail.com
Brunner	Germán	Mercado Pichincha	Administrador	Rosario	germanbrunner@gmail.com
Roberti	Nicolás		Chef	Santa Fe	nokolasroberti@yahoo.com
Sarralingo	Asunción	Instituto Sol	Docente	Santa Fe	amarantocatering@gmail.com
Weder	Gonzalo	Instituto Sol	Ingresante Gastronómico	Ceres	gonzaloweder@gmail.com
Rosa	Julia	Instituto Brigadier López	Egresado	Santa Fe	Julia-nr@hotmail.com.ar
Ludueña	Fernando	Instituto Brigadier López	Egresado	Vera	fernazareno-18@hotmail.com
Conforti	Julia	Secretaría de Turismo de Santa Fe	Empleada	Rosario	jconforti@santafe.gov.ar
Gatti	Alicia	Dante Alighieri Esp.	Pastelera	Esperanza	alicialgatti54@hotmail.com
Franconi	Vilma G.	Dante Alighieri Esp.	Cocinera-Pastelera	Esperanza	vilmaf.090@hotmail.com
Mozzati	Aldo	Triperto	Marketing	Santa Fe	aldomozzati@triperto.com.ar
Tapia	María Dolores	Comuna Humberto 1°	Cultura-Turismo. PITSA 1°	Humberto 1°	mariadolores-1978@hotmail.com.ar