

El trabajo en red multiplica innovación

Productores, cooperativas, asociaciones, empresas, laboratorios, instituciones del Sistema de Ciencia y Técnica, municipios, escuelas y organizaciones locales, entre muchos otros actores, se asocian con el INTA –a través de diferentes formas de articulación– para llevar a cabo proyectos tecnológicos y comunitarios que mejoran el desarrollo de los territorios.

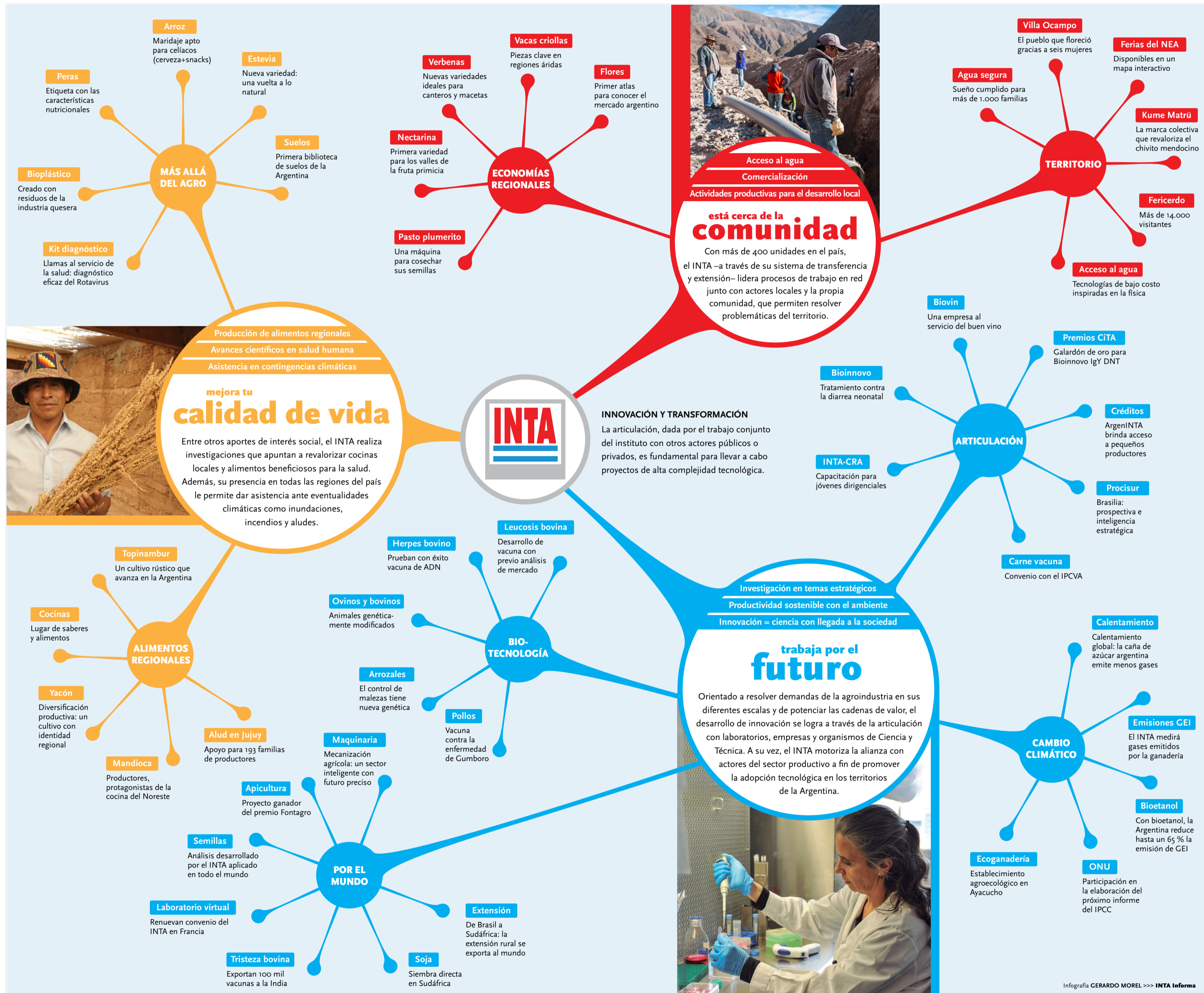
PDF INTERACTIVO

Para más información sobre cada uno de los temas, escanee el código QR y descargue la infografía interactiva.



① Pase el cursor sobre el tema de interés y aparecerá la mano.

② Al hacer clic, se abrirá de modo automático una pestaña con el tema elegido en su navegador.

Turismo y gastronomía, aliados para el desarrollo



Por **Gustavo Santos**
Ministro de Turismo de la Nación

La gastronomía está ganando cada vez más protagonismo como atractivo turístico en todo el mundo. La World Food Travel Association estima que el sector turístico-gastronómico genera un impacto económico anual de 150 mil millones de dólares a escala global.

Perú es un ejemplo para seguir en Latinoamérica, porque ha logrado que su cocina sea parte esencial de su marca país. Queremos trabajar junto con Perú para consolidar la región como polo gastronómico y, en tal sentido, proyectamos crear una red de turismo gastronómico del continente americano.

Y fue desde Perú –Lima, julio pasado– que anunciamos la realización del Primer Foro de Alimentos y Cocinas Regionales de América en la Argentina, que finalmente concretamos el 30 y 31 de agosto en Buenos Aires. La agenda incluyó temas como conservación de la biodiversidad, cocinas regionales y currículas de las escuelas de cocina.

El Foro –organizado en conjunto por el Ministerio de Turismo de la Nación, el INTA y la Fundación ArgentiNTA– resultó un éxito en cuanto a la convocatoria, pero, sobre todo, porque en esa cumbre de referentes de todas las áreas involucradas fueron planteados los desafíos de la región para avanzar en el camino del desarrollo sustentable.

Nos propusimos reunir en un solo foro a los protagonistas de los esfuerzos de valorización de la cocina y de las cadenas alimentarias en las diferentes regiones de la geografía continental. De igual modo, buscamos intercambiar experiencias entre especialistas capaces de identificar nuevas formas de colaboración interregional sobre el tema. Y lo logramos.

También avanzamos en discutir el papel de las instituciones públicas y privadas en la articulación de acciones que favorezcan el desarrollo local, mediante la valorización de los alimentos y las cocinas regionales en sus diferentes aspectos: agricultura, mercados, turismo, difusión internacional. Y alcanzamos esa meta.

La gastronomía representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, ya que impulsa el desarrollo económico local, implica a sectores profesionales, diversos productores, cocineros y mercados e incorpora nuevos usos al sector primario.

Con ese rumbo cierto, seguimos avanzamos con nuestro Plan CocinAR hacia la conformación del mapa turístico-gastronómico de la Argentina. Tras una primera etapa de diagnóstico en la que nos dedicamos a establecer el estado de situación de la identidad gastronómica, el segundo paso determinó una agenda de acciones para implementar en cada territorio.

Las cocinas son una síntesis de la cultura, la capacidad productiva y la historia de las regiones, reflejan su diversidad y particularidades. Son fuentes de saberes y recursos culturales que forjan la identidad de las comunidades y representan un instrumento para poner en valor los recursos en cada zona y transformarlos en puestos de trabajo genuinos y sustentables, otro aporte insoslayable del turismo a la economía nacional.

En síntesis, nuestra gastronomía es uno de los ejes fundamentales de la estrategia turística que consideramos para mostrar la identidad de nuestro país y comunicarla al mundo en una combinación de paisajes, colores, aromas, sabores.

La Argentina está invitando a compartir su mesa y más de cinco millones de turistas extranjeros cada año aceptan el convite. La alianza estratégica entre el turismo y la gastronomía está en marcha.

MÁS INFORMACIÓN

Acceda a notas e informes de Pampero TV sobre el trabajo del INTA:

Calidad de vida



Cerca de la comunidad



Por el futuro

