

## **NOA, una tierra de cultura y agrodiversidad para explorar**

Con la presencia de Marcos Peña –jefe de gabinete– y de Ricardo Buryaile –ministro de Agroindustria de la Nación–, el INTA y la Fundación ArgenINTA realizaron una cena en el marco de una iniciativa para revalorizar alimentos, tradiciones culinarias, saberes locales y el rol de los emprendedores familiares.

En el día de ayer se realizó en el Auditorio del Automóvil Club Argentino, ACA, Capital Federal la primera cena donde los protagonistas fueron los productos del Noroeste Argentino. Estuvieron presentes el Sr. Jefe de Gabinete de Ministros, Marcos Peña, el Ministro de Agroindustria, Ricardo Buryaile, el Presidente del INTA, Amadeo Nicora, el Director Ejecutivo de la Fundación ArgenINTA, Hugo García, entre otras autoridades nacionales de igual modo periodistas agropecuarios y gastronómicos, empresarios afines al rubro y especialistas en alimentos.

“Es una feliz iniciativa de parte de la Fundación ArgenINTA que encaja entre los objetivos de la institución del INTA. Esta iniciativa del territorio al plato trata de poner en valor lo que hacen nuestros productores con el trabajo de la institución como el INTA y también de otras instituciones y que la mejor manera de ponerle valor es ponerlo en el alimento y que mejor que ponerlo aquí en Capital Federal, y que una vez que Buenos Aires y las grandes ciudades conozcan las bondades de la cocina del NOA, pensamos seguir con el NEA, pensamos seguir con otras regiones del país y después probablemente podamos cambiar el nombre hoy es del territorio al plato en las grandes ciudades, el día de mañana ojala sea del plato al territorio en grandes proyectos de desarrollo de esos territorio”, así lo expresó en la bienvenida el Presidente del INTA.

Magda Choque Vilca fue la encargada de realizar el menú que se degustó. Desde la escuela de Tumbaya, en la cual coordina la tecnicatura en cocina regional, les contó a los comensales “es un honor poder acariciar los paladares de ustedes. Somos nosotros los comensales los que construimos. Como dice del territorio al plato queremos que el NOA los abrace y que cuando estén degustando piensen en nuestros ancestros culturales y ellos nos dan a elegir así como las montañas significan la cultura del andino, queremos que acaricien sus paladares y sientan lo que sentimos nosotros cuando comemos charqui, chamana que para nosotros es un acto cultural. Nosotros tenemos representada la herencia de nuestros padres, de nuestros abuelos, y también la proyección de nuestros hijos. Agradecemos al INTA y a la Fundación que permiten que nuestra cultura puedan hoy acariciar sus paladares pensando que somos los que elegimos la comida cada día y construimos la cultura alimentaria de nuestro pueblo”.

Al finalizar la cena el Ministro de Agroindustria, comentó “agradecemos fundamentalmente a los productores y a Magda que vinieron a presentarnos la cocina del NOA, ya que desde el Ministerio proclamamos la integración cultural. Argentina tiene una diversidad cultural y nosotros también le agregamos productiva, las producciones que tenemos en distintas regiones del país reflejan la cultura de cada una de esas zonas y las tradiciones. Agradezco al INTA y Fundación que hayan realizado esta cena para mostrar a esta Argentina”.