



18 de mayo de 2017

0

“El INTA es la imagen de la Argentina que debemos ser”

Lo expresó Gustavo Santos, ministro de Turismo de la Nación, en la 2° edición de la cena Del Territorio al Plato, organizada por el INTA y la Fundación ArgenINTA. Este año, con el foco en revalorizar la cocina del Noreste argentino y el trabajo de los productores de la región.



Tweet

En el marco del programa Del Territorio al Plato y con la participación de Gustavo Santos –ministro de Turismo de la Nación–, Ricardo Negri –secretario de Agricultura de la Nación–, Amadeo Nicora –presidente del INTA– y Hugo García –director ejecutivo de la Fundación ArgenINTA–, como anfitriones, tuvo lugar la segunda edición de una cena orientada a revalorizar alimentos, tradiciones culinarias, saberes locales y el rol de los emprendedores familiares regionales. El encuentro, que el año pasado tuvo al Noroeste como protagonista, reunió esta vez a productores, técnicos y cocineros de las provincias de Formosa, Chaco, Corrientes y Misiones.

Con el objetivo de mostrar la riqueza cultural y productiva del Noreste –NEA– y su gente, reunió a funcionarios de las carteras nacionales y provinciales de Agroindustria y Turismo, entidades del agro, productores, periodistas agropecuarios y gastronómicos, reconocidos cocineros y especialistas del INTA, en el Auditorio del Automóvil Club Argentino de la Ciudad de Buenos Aires.

En ese escenario, Santos destacó el rol de quienes, desde las diferentes regiones, aportan su trabajo al sector agroalimentario argentino: “Gracias a los productores que luchan saltando obstáculos para seguir creciendo y generar mejores productos”. Y agregó: “Llegó la hora de demostrar que juntos podemos lograrlo y que nos necesitamos unidos”.

Desde su experiencia y conocimiento del aporte al agro, elogió el trabajo de la institución: “Estamos en un sueño que podemos hacer realidad, el INTA es la imagen de la Argentina que debemos ser”, al tiempo que destacó “La fortaleza del INTA es admirable, se sobrepuso a los vaivenes que tuvo nuestro país”.

Por su parte, Nicora señaló: “Desde el INTA comprendemos que lo que hacemos es ayudar a producir alimentos, como así también a solucionar los problemas de la gente”. En esa línea, destacó el valor de este programa y agradeció, en especial, a los productores y cocineros del NEA que sumaron sus esfuerzos para llevarlo adelante. “Estamos convencidos de que vamos por el buen camino con el programa Del Territorio al Plato”, comentó.

El director ejecutivo de la Fundación ArgenINTA explicó el sentido del encuentro: “Trabajamos para aportar al desarrollo de nuestro territorio, para esto reunimos a productores, técnicos y cocineros de distintas regiones, junto a funcionarios y periodistas”. Y destacó: “Nuestro logro es que nuestra gran ciudad conozca la región, esta vez, a través de la comida”.

A la cena asistió, como invitado especial, Germán Martitegui, chef y propietario de Tegui, considerado uno de los cincuenta mejores restaurantes del mundo. “Conozco al INTA antes de ser cocinero y lo que hace me parece increíble”, comentó.

Además, puso de manifiesto la excelencia de las materias primas locales para alcanzar los mejores platos. “En Tegui decidimos usar productos argentinos y, a partir de allí, empezamos a vincularnos con diferentes productores de nuestro país”, contó. “Logramos tener diversos productos y a través de estos pudimos meternos en la vida de los productores, conocer su casa, su familia, después de esto cocinar se transforma en un experiencia distinta”, señaló.

Del evento participaron también Alejandro Eloy Lastra –secretario de Turismo de la Nación–, Mariano Bosch y Héctor Espina –vicepresidente y director nacional del INTA, respectivamente–, Gabriel Tortarolo –ministro de producción de Chaco–, Jorge Dillon –presidente del Senasa–, Dardo Chiesa –presidente de CRA–, entre otras autoridades nacionales y del INTA, entidades vinculadas al agro, periodistas agropecuarios y gastronómicos.

Mosaico de identidades y saberes

Los alimentos y cocinas regionales reflejan un mosaico de identidades y saberes locales, que se plasman como un vínculo entre el campo y la ciudad. Como contribución a la producción y el turismo en los territorios y con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los productores, en esta segunda edición de la cena, el programa Del Territorio al Plato, financiado por la Fundación ArgenINTA, puso el foco en cocinas del NEA e incorporó el trabajo de chefs locales para revalorizar los alimentos típicos de las provincias de Formosa, Chaco, Misiones y Corrientes y del trabajo de los productores detrás de éstos.

Después de la recepción y la entrada, el plato principal de la cena fue chupín de surubí y pacú con mandioca frita –elaboración popular en la región– y como final, helado de mango con banana flambeada.

El menú contó con la colaboración de cocineros del NEA –Alejandro Delpino de Formosa, Ariel Leguiza de Corrientes, Carlos Lösch de Chaco e Iván Ortega de Misiones– y se desarrolló en base a productos regionales: yacaré, cordero, arroz fortuna, escabeche de carpincho, bebidas a base de té y yerba. También incluyó una variante de la sopa paraguaya, mandioca, surubí, dulces, algarroba, mascabo, maracuyá, mamón y madera comestible.

La cooperativa misionera Caisa fue una de las experiencias elegidas para promocionar los alimentos y cocinas de esta región del país, pero ahí no se agotaron las experiencias de productores, asistidos por el INTA, que se pudieron conocer durante el encuentro. También se dieron cita:

Formosa: Carlos Dante Dmitruk, de la Asociación Apicultura de Ibarreta.

Corrientes: Facundo Ramírez, productor ovino de la Estancia Don Facundo; Crislian Jetter, COPRA y Toto Despo, arrocero de Molinos Danubio

Chaco: Marcos Sandoval, Dulces Isla del Cerrito y Wanda Legal, frutas desecadas de Kadmiel

Misiones: Rubén Müller Thies, piscicultor; Elvio Oztryzniuk, –té y yerba– de Tucangú Coop. Agrícola Limitada Ruiz de Montoya y Raúl Fredi Limberger –fécula de mandioca y harina de maíz– de Aldema Coop. Agrícola e Industrial San Alberto Ltda.

Tags: [Fundación ArgenINTA](#), [NEA](#), [Territorio al plato](#)

Contacto

Semanario Digital



INTA informa impreso

Gacetillas

Noticias Relacionadas

17 de mayo de 2017

Productores de mandioca: protagonistas de la cocina del noreste



Con más de 50 años de historia, una cooperativa misionera procesa más de 5.000 toneladas de fécula al año. Además, elabora sus productos bajo una marca propia e integran la iniciativa Del Territorio al Plato, un programa financiado por la Fundación ArgenINTA.

25 de abril de 2017

Aprender, de la mano de los investigadores



Comienza la novena edición del Programa de Capacitaciones Gratuitas para estudiantes universitarios, promovido por la Fundación ArgenINTA y el INTA. Una iniciativa que facilita el acceso al primer trabajo.

1 de febrero de 2017

Mandioca: sus cultivares, evaluados y protegidos por el INTA



Técnicos del instituto recolectan todos los genes disponibles en la región para crear el Banco de Germoplasma de la hortaliza. Este tema fue difundido en Pampero TV.