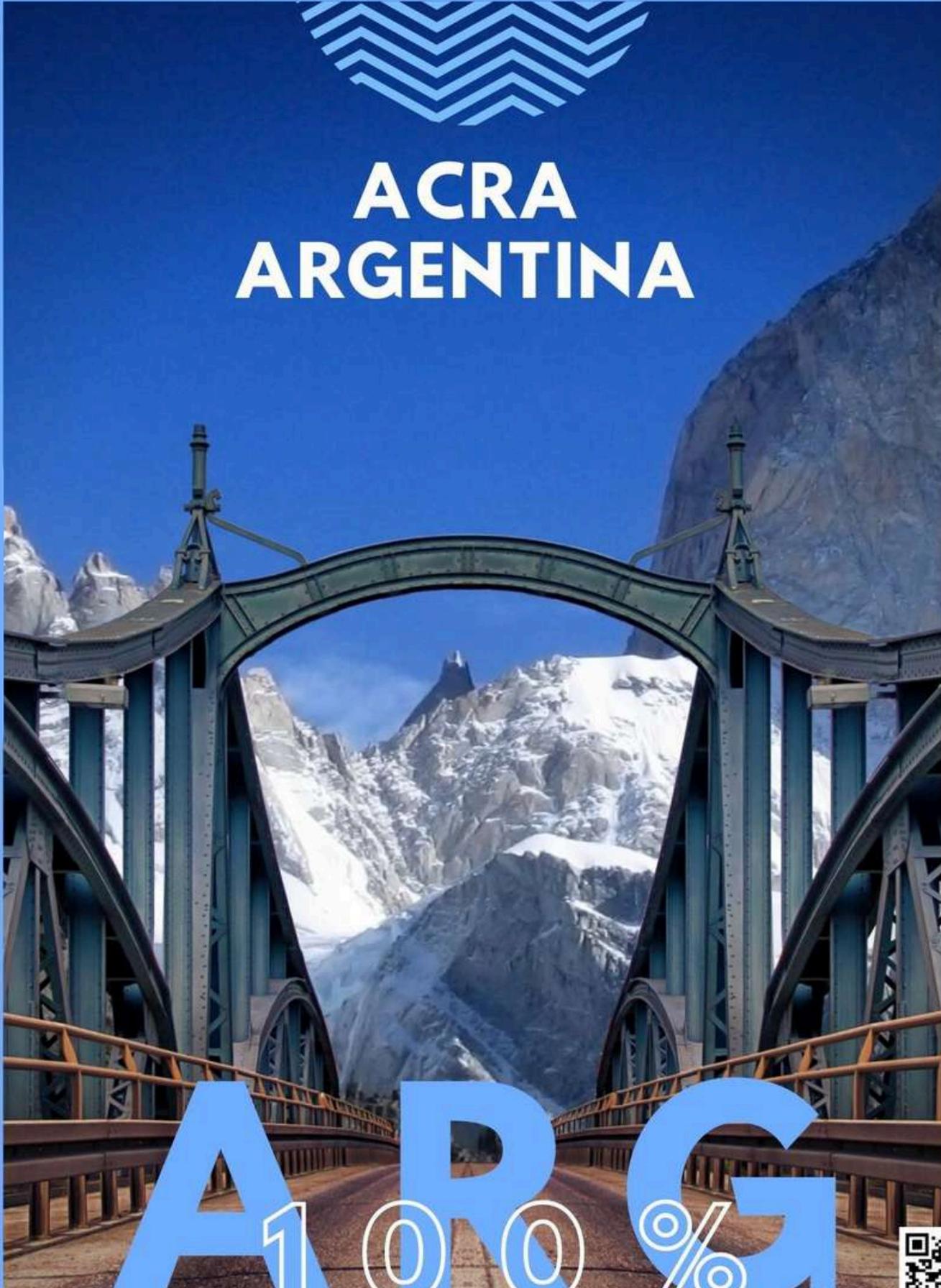


REVISTA VIDA CULINARIA



ACRA ARGENTINA

MARZO 2025 - Nº1



ARG

100%



CONTENIDO

01 NUEVOS LUGARES
EXPLORAR LAS REGIONES

02 ENTREVISTA
LIDERES DE AMERICA

03 EXPERIENCIA ACRA
OBJETIVOS Y PROYECTOS DE CD

04 ECOSISTEMA 360° ACRA
SUSTENTABILIDAD E IMPACTO SOCIAL

05 MUNDO ACRA
AUTORIDADES Y EQUIPO ACRA

06 KITCHEN LAB DE ACRA
DESARROLLO E INVESTIGACION

07 EVENTOS ACRA
LA RUTA GASTRONOMICA ARGENTINA

08 JOVENES
CLUB JOVENES CHEFS

09 ADN ARGENTINA
RELACIONES BILATERALES

10 DESTINOS Y LUGARES
ARGENTINA MARCA PAIS



EXPLORAR



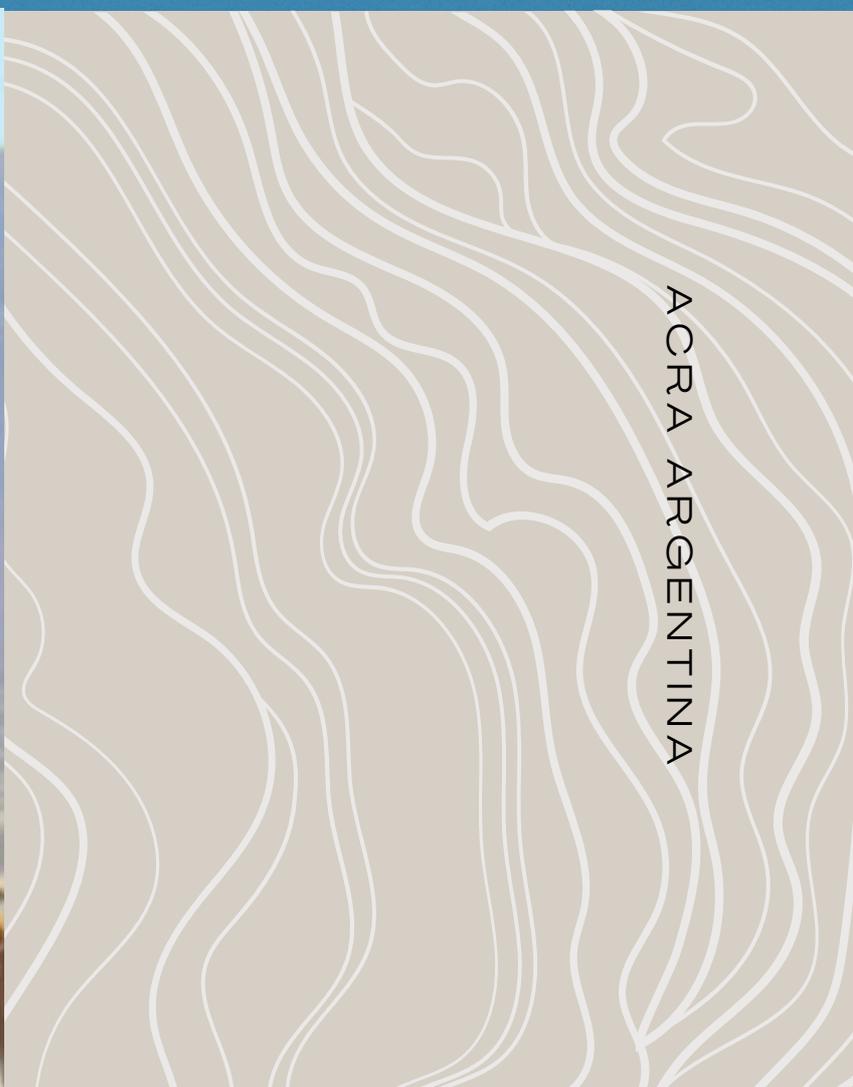
S

S S

S

REGION ANDINA

LA PACHA MAMA



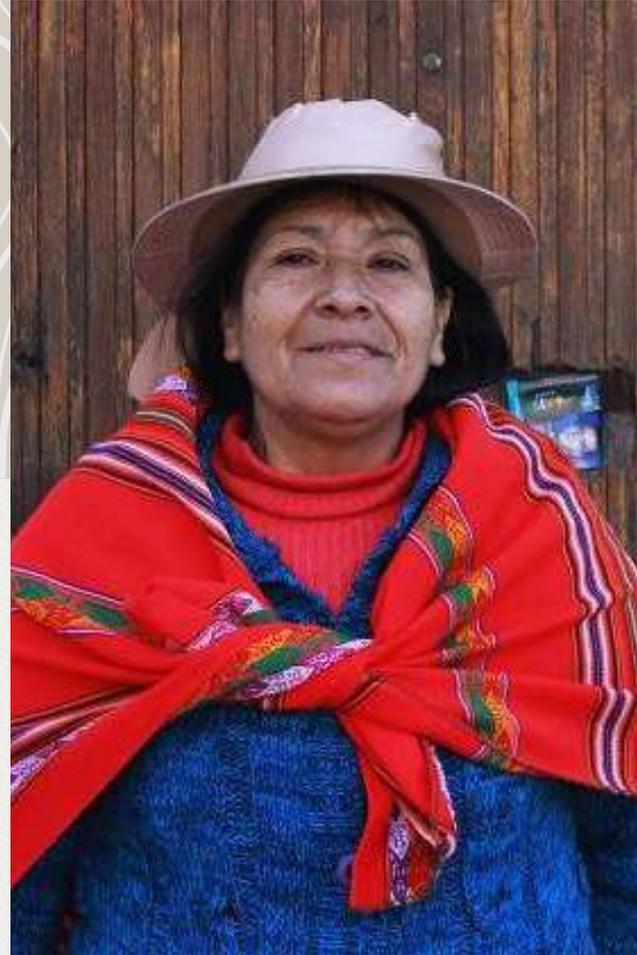
ACRA ARGENTINA

PACHA MAMA

El diccionario de la Real Academia Española (RAE), define Pachamama como la “madre naturaleza, ámbito natural donde se reproduce y realiza la vida”. En voz quechua (o quichua) significa literalmente “madre Tierra”.

En quechua, explica María Ochoa, “Pachamama no es solamente ‘madre Tierra’. ‘Pacha’ quiere decir ‘espacio-tiempo’ y ‘mama’ también significa ‘aquello que es lo más grande’. Entonces, se puede pensar el concepto como aquel gigante maternal que abraza el espacio-tiempo”.

Cuándo se celebra el día de la Pachamama
De acuerdo con la especialista argentina, los rituales a la Pachamama se realizan siempre durante el mes de agosto, en coincidencia con el inicio del ciclo agrícola en el hemisferio sur. Se retira el invierno y comienza la primavera, el momento de la siembra: “Un tiempo que reclama fertilidad, abundancia y muchos rituales para propiciar que eso sea posible”



MARIA OCHOA

Directora Pueblos Originarios



PACHA MAMA

Promover el consumo interno, difundir las propiedades nutricionales, dar a conocer la diversidad de estos productos tanto en la cocina regional como en la llamada gourmet. Los productos son muchos, pero se ha priorizado a la quinua, papa andina, oca, yacón, maíces y porotos andinos, por ser los de mayor desarrollo.

Se lleva adelante una agenda de actividades en denominada “Madre Tierra” hechos a base de los llamados “superalimentos”, clases de cocina andina a cargo de instructores especializados en la materia, degustaciones abiertas al público de papines, quinua, maíz kully morado, amaranto y locoto, entre otros productos de origen cordillerano en diferentes puntos del territorio nacional.

Desde la región andina se realiza diferentes programas como:

#aulas talleres con desayunos "madre tierra"

#degustación papines, quinoa, maiz kully morado, amaranto, locoto, algarroba y demás productos de nuestra cordillera andina.



MARIA OCHOA

Directora Pueblos Originarios



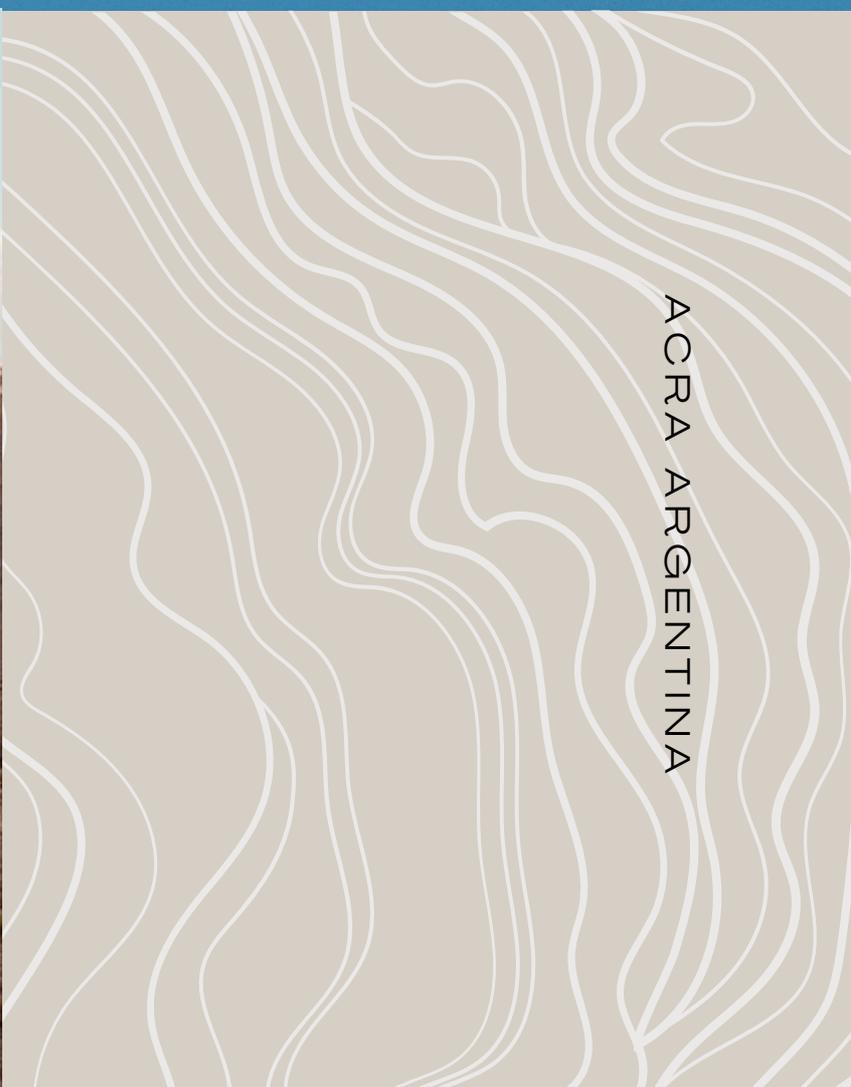


ALUNCO
PREMIUM MINERAL SPRING WATER

NO SODIUM
PATAGONIA - ARGENTINA

REGION CUYO

LA ALIMENTACION
EN LA HISTORIA DEL
NUEVO CUYO



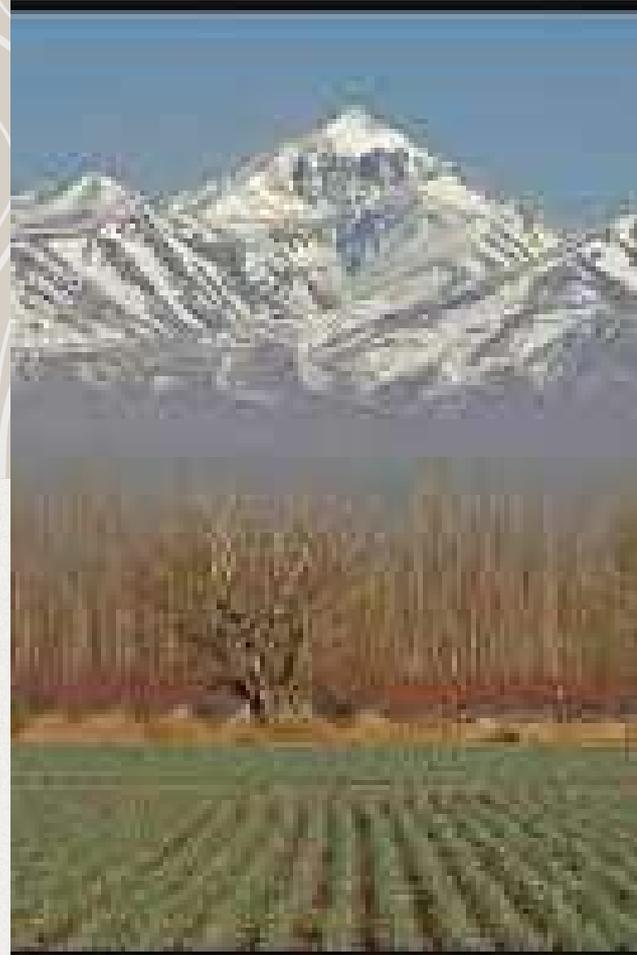
ACRA ARGENTINA

EL NUEVO CUYO

El Nuevo cuyo, propone un recorrido por los platos típicos de la región del Nuevo Cuyo. Historia, costumbres, influencias ancestrales y el paso de la inmigración, presentes en esta propuesta de la gastronomía regional.

Se hace difícil pensar en la historia del Nuevo Cuyo, ubicada en el Centro-Oeste de Argentina, sin relacionarla con el agua (o la falta de ella) y las altas cumbres. Esta zona, con destino desértico por la rigurosidad de su clima, ha transformado parte de su geografía en oasis cultivados gracias a la canalización del agua proveniente de los ríos, del deshielo de las montañas y de las escasas lluvias.

Esta región está integrada por San Luis, San Juan, Mendoza y, desde 1988, con la firma del Tratado del Nuevo Cuyo, también por La Rioja, que hasta ese momento pertenecía al Noroeste Argentino (NOA).



EL NUEVO CUYO

La caza, la recolección, la incipiente agricultura de quínoa, zapallos, calabazas, porotos y maíz, junto con el pastoreo de camélidos, proporcionaron los recursos para la subsistencia de los grupos que habitaban el territorio cuyano en épocas precolombinas. Además, mejoraron sus técnicas con el uso de piedras, huesos, fibras y maderas a las que incorporaron la cerámica, influenciados por poblaciones del Norte andino.

El desarrollo vitivinícola, sobre todo en Mendoza, toma fuerza a fines del siglo XIX, remplazando, en gran medida, los cultivos de cereales como el trigo y de leguminosas como la alfalfa.

Desde la llegada de los conquistadores, los patrones alimentarios de Cuyo se fueron modificando paulatinamente. Este proceso se aceleró con la llegada de la gran inmigración, a partir de fines del siglo XIX. El puchero, los caldos, el locro, la cazuela de gallina, la humita, la carne a la bolsa, los embutidos y fiambres, las tortillas y la carbonada, junto con las empanadas son parte del intercambio entre culturas que hoy forman parte de la dieta argentina.



ALEJANDRA PONCE

Chef Region Cuyo
ACRA



EL NUEVO CUYO

Dulces y arropes de frutas, caramelos llamados *alfeñiques*, huevos quimbos (yemas con azúcar), alfajores, y mermeladas artesanales (de membrillo, frutas de carozo, alcayota, melón o uva) son parte del rescoldo lugareño, al abrigo de las brasas protegidas por la ceniza. Con el paso del tiempo, el trigo hizo su aparición en las recetas criollas. Funcionó como base de la sopaipilla, el pan con grasa, las tortas y bizcochuelos. También es la base de uno de los postres más emblemáticos de la región, la mazamorra, hecha con el grano molido y que se sirve sola, con leche, arrope o miel. Se empleaba también la algarroba para realizar refrescos como la aloja, y el pan que se hace con su harina, el afamado patay.

Hoy, en la zona de Malargüe, en Mendoza, se preparan sabrosos chivitos asados. En San Juan, las semitas (tortitas saladas con chicharrones); en La Rioja, los dátiles en almíbar, las empanadillas dulces son exquisiteces para hacerse agua la boca. También el zanco, realizado en base a charqui y harina refregada que se prepara desde tiempos inmemoriales en esa provincia. En San Luis, la chanfaina de chivo muestra la mixtura cultural, pues se trata de un guiso de origen español preparado con las entrañas y la sangre del chivo o del cordero y que admite, como el locro, múltiples variaciones. El patay, pan y tortitas con la harina de algarroba son, también, tradición de los sanluiseños.





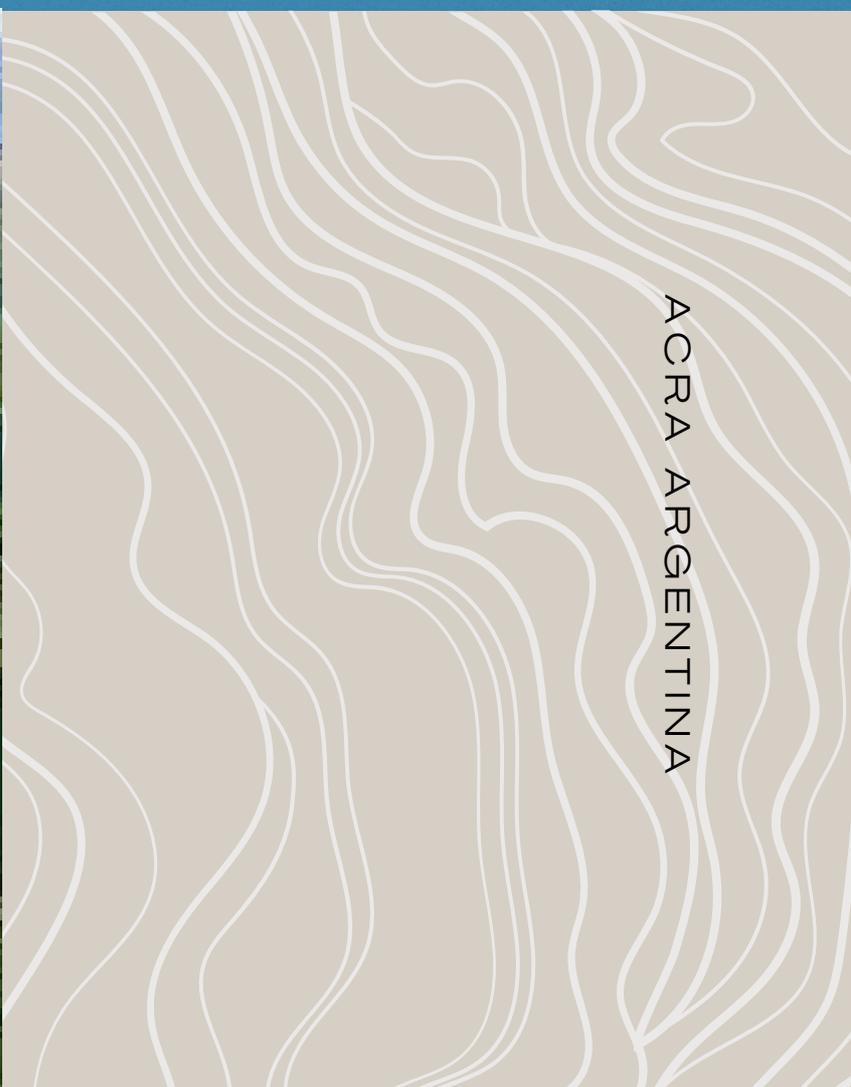
ARAUCO

de
AUTOR
AOVE

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

REGION DEL LITORAL

EL LITORAL
ARGENTINO



ACRA ARGENTINA

EL LITORAL TIENE PAYE

LOS PLATOS TÍPICOS DEL LITORAL ARGENTINO

A lo largo de la extensión de nuestro país, no solo se puede disfrutar de una extensa variedad de paisajes, climas y costumbres, sino que a ello se les suma una gran variedad de platos típicos y tradicionales dentro de la gastronomía argentina.

La gastronomía argentina es el resultado de la combinación de varias culturas. La influencia de la cocina colonizadora, española principalmente, corrientes migratorias como la italiana, y la incorporación de alimentos indígenas, se fueron adaptando en las distintas regiones como la del litoral. Por esta razón, en esta nota te vamos a contar sobre los platos típicos y tradicionales del litoral argentino.

Hacia la región del litoral es clara la influencia de la cultura guaraní en la gastronomía de la zona. Se encuentran platos típicos basados en la mandioca (hervida, frita y asada), en la harina que de ella se produce - chipa, mbeyú, caburé, reviro- y en el maíz: pororó, yopará, chipa guazú.



NICOLAS QUINTANA

Chef Region del Litoral
ACRA



LOS PESCADOS DEL LITORAL

Los pescados de río, las delicias autóctonas más destacadas, especialmente el surubí, la boga de río, bagres son un clásico del litoral y existen muchas formas de preparación y acompañamientos para ellos. Es común que se presenten empanados o a la parrilla, acompañados por un buen vino. El gusto de los pescados del litoral es intenso, por lo que se acompañan con aderezos y condimentos para suavizar sus sabores. Todas las cabañas en el litoral ofrecen excursiones de pesca y actividades para conocer mejor la gastronomía de la zona.

El popular loco del Norte argentino se prepara en Formosa y Misiones con mandioca, maíz, zapallo y carne. Otros platos típicos son los churrascos al espadín y la sopa paraguaya, que en verdad es un pan de maíz blanco condimentado con especias, queso y cebolla.

El chipá también es un clásico de esta zona, se trata de unos pequeños pancitos redondos preparados con harina de mandioca, huevo, leche, sal y queso. De la misma forma, pero sin huevo, se prepara el mbeyú. Estos bocadillos pueden acompañarse con infusiones, mate o tereré (mate frío con jugo de frutas).





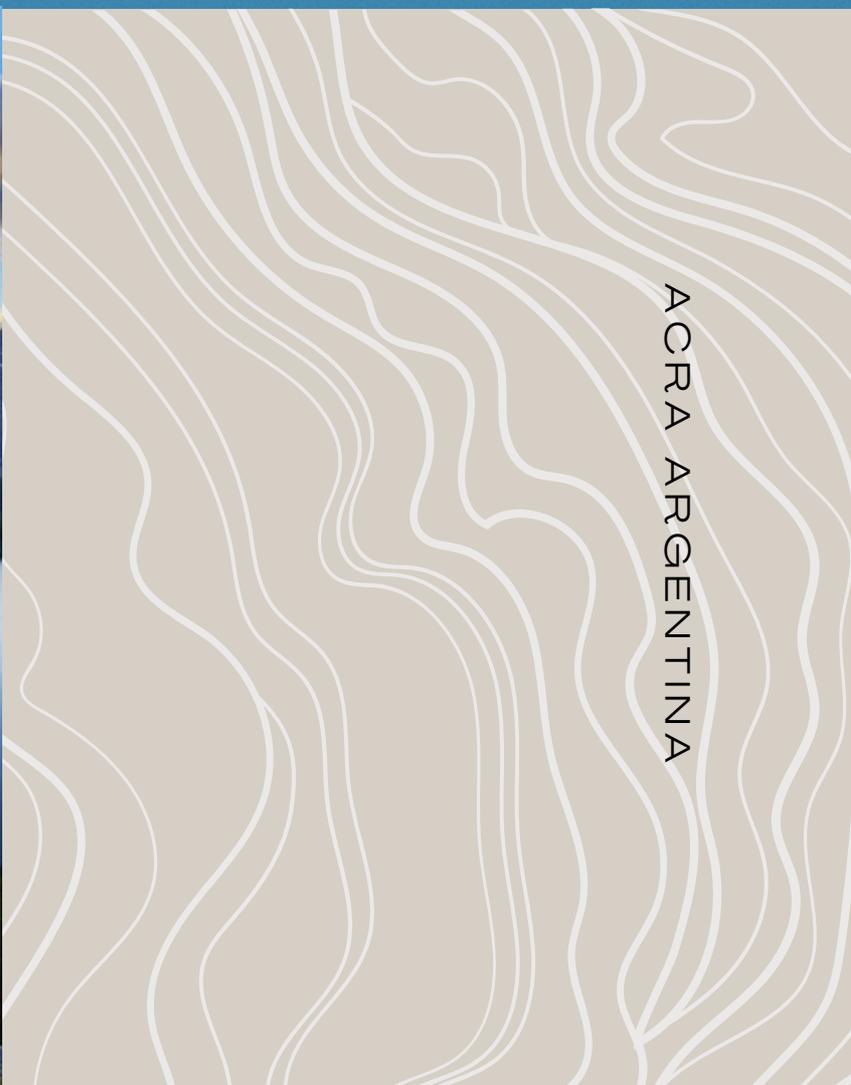
Electrolux



Electrolux
PROFESSIONAL

REGION
PATAGONICA Y
REGION ANTARTIDA

LA TIERRA AUSTRAL
DE AMERICA



ACRA ARGENTINA

LOS CONFINES DE LA TIERRA

Hablar de la Patagonia es hablar de los confines de la tierra, la tierra austral de América, misteriosa, con un clima hostil y terreno duro; una tierra con muchos tesoros y riquezas. Su gastronomía se destaca por ser aventurera, una cocina nómada de mar y montaña, de asados y hortalizas de los bosques.

Geográficamente hablando podemos decir que la Patagonia se divide en dos, la Patagonia Argentina al este y la Patagonia chilena al oeste. Argentina posee tres cuartas partes de la Patagonia, Chile tan solo posee una cuarta parte de ésta. La Patagonia argentina se divide en cuatro partes o zonas, la Patagonia Andina, la Patagonia Atlántica, la meseta Patagónica y la Tierra del fuego. Y si hablamos de la Patagonia chilena podemos decir que se compone de los glaciares, fiordos, la tundra magallánica, islotes y archipiélagos. De los ríos más importantes podemos mencionar, de la región chilena, el Río Petrohué, Baker, Aysén, Bravo, de la región argentina está el Río Colorado, Negro, Chubut, Deseado, Santa Cruz. Los ríos que comparten Argentina y Chile son el Río Puelo, Carrenleufú-Palena, Futaleufú y Manso.



FERNANDO NUÑO

chef Region Patagonica
ACRA



LA TIERRA AUSTRAL DE AMERICA

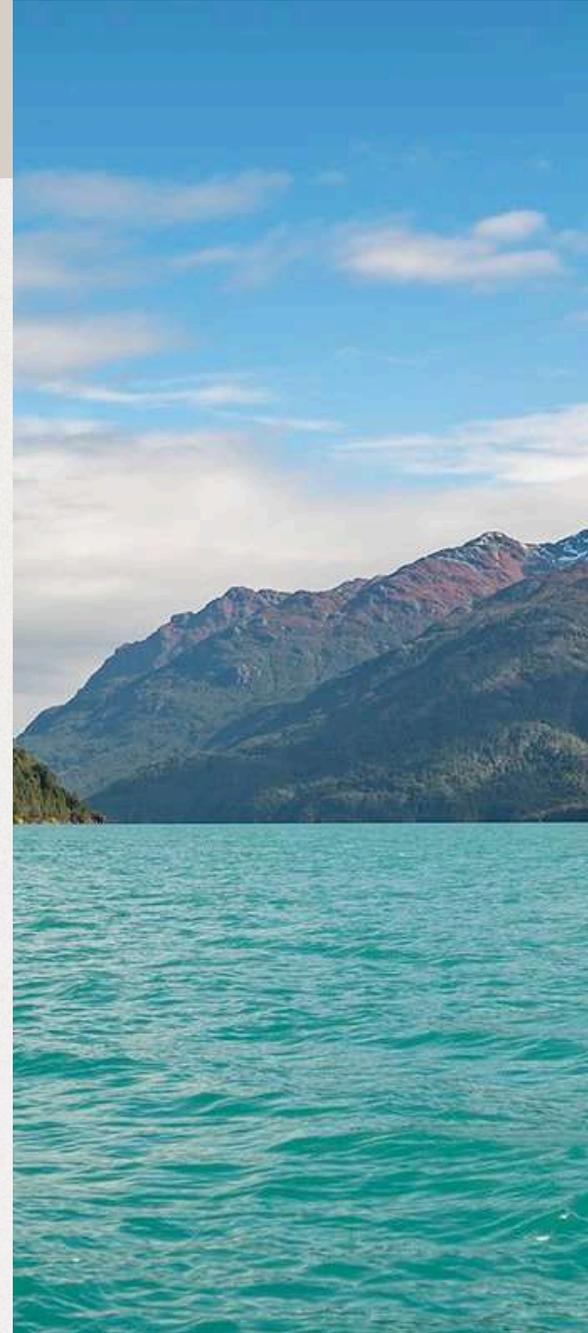
Se dice que la Patagonia fue poblada en el 10,000 a.C. Los pocos habitantes que había eran de grupos nómadas, de diferentes etnias: los onas, los yámanas, tehuelches y los mapuches.

Los primeros exploradores

En una de las seis cartas de Américo Vespucio, a quien se le atribuye el descubrimiento de la Patagonia, ya se habla de esta tierra.

Pero no fue sino hasta el 31 de marzo de 1520 que la expedición de Fernando de Magallanes desembarcó en la bahía de San Julián. En ese momento la región adquirió el nombre que hoy la caracteriza, pues se dice que Magallanes se encontró con un individuo de la etnia nativa tehuelche, cuyos hombres se caracterizaban por ser altos y fuertes, de una raza superdotada, y se asemejaban al personaje de ciencia ficción de la época: el Patagón, una especie de pie grande

Más tarde Charles Darwin, a bordo del Beagle, llegó a la Patagonia entre los años 1832 y 1834, recorrió el litoral de la Patagonia, las estepas, montañas y montes. En esta expedición recolectó material suficiente para generar su Teoría de la Evolución y otras aportaciones a la paleontología, antropología, geología y zoología.



LA TIERRA AUSTRAL DE AMERICA

La gastronomía de la Patagonia y de la Antartida

Para entender la cocina de una región es importante conocer lo básico de su geografía. En este caso, al ser una región que está alejada de los trópicos, se ve más afectada por las masas de aire gélido de la Antártica. La Patagonia es una región austral de clima árido, semi-seco y glaciar. Esto conlleva a que las principales fuentes de alimento provengan de los animales de caza, la pesca y la recolección de frutos.

Con esto trato de hacer hincapié en que no hubo una agricultura formal, ya que el clima fue un obstáculo. Hablamos más de una cocina de vaqueros, de gauchos, de estas personas que van y vienen, donde la proteína es aderezada con unas cuantas hierbas y acompañada con ingredientes sencillos que provee la tierra, como resultado tenemos una cocina aventurada de los confines de la tierra.

Encontramos una gran variedad de pescados y mariscos como merluzas, congrios, mejillones, almejas, cangrejos, centollas, truchas, salmones, langostinos; de los asados incluimos el vacuno, porcino, caprino, el de cordero patagónico, ciervos, en ocasiones asados de guanacos y choique, un ñandú patagónico.



LUIS BERNAL

Chef Region Antartida
ACRA



LA COCINA NOMADE DE LA ANTARTIDA

En esta parte podemos mencionar que al ser una cocina tan castigada por el clima, se aprovechan todos los recursos de los animales en el asado, sin dejar desperdicio alguno. Todo el animal es aprovechado en esta técnica tan particular.

Con el paso del tiempo, si sumamos la llegada de los europeos, ésta enriqueció la cultura patagónica. Españoles, italianos y galeses fueron adicionando ingredientes, técnicas, costumbres y construyendo una cocina que identifica a esta región, creando una cocina única.

La cocina patagónica es una cocina nómada de mar y montaña, de asados y hortalizas de los bosques. Una cocina de aventureros, de personas que se han establecido en esta tierra buscando paz y felicidad. Transmite calidez a pesar de las duras condiciones del clima y el terreno. Una cocina que sin duda invita a ser reproducida en diferentes latitudes del globo, y no es para menos, ya que en muchas partes del mundo la cocina argentina ha cobrado gran fuerza, extendiéndose rápidamente por todas partes, pero lo ha hecho para quedarse. Sin duda te invitamos a probar estos sabores que sin duda no te decepcionarán.

Ahora si hablamos de la cocina patagónica. No podríamos hablar de ésta sin el famoso asado, técnica que consiste en la cocción lenta a las brasas, de trozos de carne -de preferencia vacunos, por lo que es fundamental conseguir una carne de muy buena calidad.



EL FUEGO DE MAGALLANES

Sin el fuego no se obtiene nada en esta técnica, y es que el mismo Fernando de Magallanes fue testigo de grandes fogatas de las etnias patagónicas. Las brasas se obtienen de carbón vegetal, madera como el mezquite, roble quebracho. Claramente, el asado es un método de cocción que se extiende por todo el cono sur (Brasil, Uruguay, Chile, Paraguay, Bolivia) y no solamente se consume la carne, si no también embutidos y entrañas.

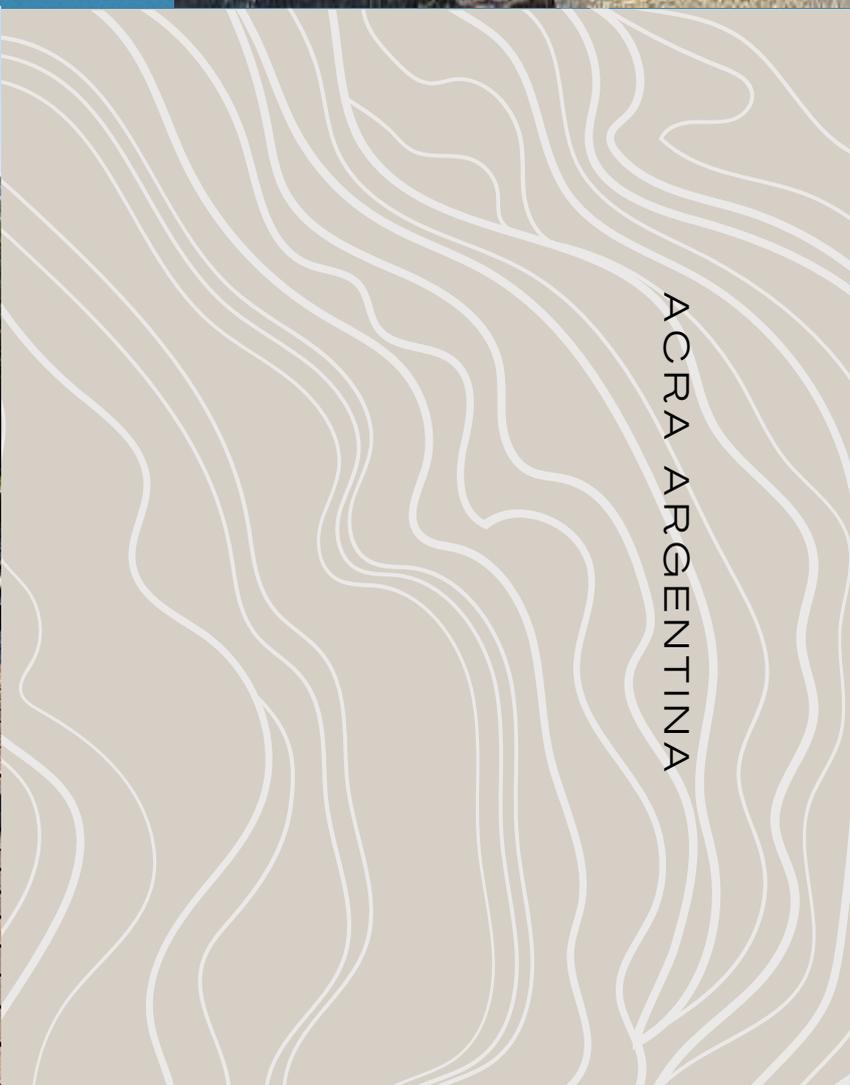
De la tierra del fuego y el litoral de la Patagonia los pescados y mariscos, como el pacú, el dorado, corvinas, merluzas, salmones, atunes, mejillones, cangrejos, centollas se cocinan a las brasas. De los lagos extremos, los peces de agua dulce (el más significativo es la trucha) también se suele cocinar con ese método.

En la deslumbrante Patagonia también podemos encontrar interesantes propuestas dulces, como los helados, merengues, compotas, salsas, dulces de leche, alfajores. Sin duda el ingrediente preferido para sus postres son los frutos rojos: zarzamoras, moras, fresas y frambuesas.

La cocina de la Patagonia es más que un trozo de carne a las brasas, es el paso del tiempo a través de una tierra de climas fríos, una tierra de aventureros, una cocina que aprovecha los pocos, pero magníficos recursos, otorgándoles magia y misticismo, lo que logra conquistar a los paladares, que una vez que los han probado son seducidos por el sabor del tiempo en una tierra localizada en los confines del continente americano.



REGION CENTRO
CALMA
TRANQUILIDAD Y
AIRE PURO



ACRA ARGENTINA

TIERRA DE SIERRAS Y PASTURAS

Centro geográfico del país, la región es tierra de sierras y de pasturas mezcladas con tantas hierbas que se sostiene que respirar ese aire perfumado y limpio es desde siempre sanador. Su paisaje está adornado además por ríos y lagunas, de colores calmos.

En sus zonas agrestes las verdes lomadas se ven interrumpidas por la aparición de cabras, por ejemplo, que al alimentarse de esos yuyos salvajes poseen una leche especial, con la que se elaboran quesos sabrosos y con personalidad. O se ven cabritos, que de carne tierna, son criados para comer con múltiples cocciones, aunque especialmente asado para realzar su sabor. También el centro es tierra de producción de cerdos, con los que se elaboran embutidos y fiambres, a partir de recetas inmigrantes. Algunos, como los salames de Caroya son famosos y tienen su propia fiesta nacional. El ganado vacuno también ocupa su lugar en esta franja de buenas carnes. La producción láctea deriva en dulce de leche espeso y quesos de diferentes gustos y texturas, con pastas blandas, semiduras y duras. A esos productos a la hora de la cocina se suman muchos otros, como mieles varietales, enriquecidas con el aroma y el sabor de la flora



JUAN IGNACIO RAYES

Chef Region Centro
ACRA



AIRE DE TANGUERO

La calma y tranquilidad, el silencio, y el aire puro son ingredientes clave de esta región, en la que sobran momentos para la charla y por supuesto no falta el vermut. No hay que olvidar que las hierbas autóctonas cordobesas son tan aromáticas que con ellas se elaboran bebidas tan famosas, instaladas y reconocidas como el fernet.

Se sabe que las callecitas de Buenos Aires tienen ese no sé qué. La ciudad tiene puerto, cemento cortado por grandes parques verdes, arboledas añosas y hasta lagos. O barrios donde los colores y las formas de las calles y avenidas son una alusión directa al tango.

Tiene estadios de fútbol famosos que se recorren en peregrinación, casi como museos, y áreas flamantes, como Puerto Madero o alguno de los “nuevos” Palermo. También, claro, está el Obelisco, Y el ancho, el anchísimo río color león con su Costanera, símbolo de buena parte de la argentinidad, porque a sus aguas llegaron los barcos con los inmigrantes que vinieron a “hacer la América”.



AROMA DE CAMPO

En cuanto a gastronomía, podría pensarse que la porteñidad es sinónimo de carnes, con ese olorcito que asoma por sus calles cualquier mediodía, proveniente la parrilla de un restaurante, de una casa o de una obra en construcción. Porque el asado es una comida convocante, sinónimo de unión. Sin embargo, el menú de la ciudad, que es a su vez una gran región, es la muestra de ese rico entramado que se fue dando con el aporte de los pueblos originarios, la migración, y la inmigración que se dio de a grandes oleadas. Fue así que en las mesas de Buenos Aires desde siempre se pudieron probar diferentes sabores españoles e italianos, con toques y modificaciones locales, a los que se sumaron los platos árabes, asiáticos o centroeuropeos. A ese gran entramado con el tiempo se incorporaron -cada vez más- los latinoamericanos. Y se conformó una mezcla sabrosa a la que además se agregan los aportes que van realizando los chefs que buscan una cocina argentina. Son profesionales que muchas veces han partido en búsqueda de nuevos conocimientos y que al volver, reinterpretaron las recetas heredadas con otras técnicas de vanguardia. Es así como el viajero podrá probar en esta región clásicos de toda la vida, como la parrillada, matambres con ensalada rusa, revuelto Gramajo, y pastas a la bolognesa, entre muchas opciones a las que se suman infinidad de postres.



Somos líderes en
desarrollo y diseño
de packaging en Mar del Plata

Guillermo Dauverne
Desarrollo de Producto



 [graficatucuman](#)
 [graficatucuman.com](#)

Innovación y calidad en soluciones de packaging para marcas

Gráfica Tucumán es una empresa líder en soluciones de packaging con sede en Mar del Plata. Con 26 años de experiencia, se han destacado por su compromiso con la calidad, la creatividad y el servicio al cliente. Su equipo de profesionales ofrece diseños personalizados y vanguardistas, adaptándose a las necesidades de marcas de diversos sectores.

Han invertido en tecnología de última generación y se han posicionado tanto en el mercado presencial como en el

online, reconociendo la importancia del packaging como herramienta de comunicación y diferenciación en un entorno competitivo.

A través de su página web podés encontrar un catálogo online con una amplia variedad de troqueles y diseños de cajas / packagings, según la necesidad que tengas que cubrir. Desde el equipo de diseño nos encargamos de darle el protagonismo que tu marca necesita .



LIDERES DE



ENTREVISTA CHEF MATIAS GIANNELLI

BIG GOURMAND GUIA MICHELLIN 2019
SOL GUIA REPSOL 2019
RESTAURANTE ADEREZZO MARBELLA ESPAÑA



UNA HISTORIA ARGENTINA QUE NACE EN LA PLATA

Matias comienza con apenas 9 años, donde nace su amor por la cocina, en los pasillos de su casa, viendo cocinar a su abuela y a su papa. Sin dudas algo que me atrapaba. Su curiosidad, sus ganas y su amor por cocinar fueron aumentando con el paso del tiempo, donde sentia que cuando fuera grande queria dedicar su vida a ser cocinero.

Así que con tan solo 15 años ya empezo a dar sus primeros pasos buscando meterse en el gigantezco mundo de la cocina.

Los fines de semana que no tenia escuela, se iba a trabajar a una confiteria muy conocida de la Ciudad de la Plata, (confiteria san luis) donde daba todo para aprender y formarse.

Cuando termina la secundaria decide meterse se lleno en la gastronomía y comienza a estudiar en The Blue Trainers en Buenos Aires.



MATIAS GIANNELLI
MEJOR CHEF DEL AÑO POR ACRA



UNA HISTORIA ARGENTINA QUE NACE EN LA PLATA

Comenzo a trabajar incansablemente en diferentes lugares como: Gate Gourmet Argentina, luego coincidio en la cocina del reconocido chef argentino Cristian Ponce de León en el Restaurante del Haras del Sur I “El Potrillo”, Club Hipico de City Bell, entre otros.

Luego una vez que obtiene su titulo de cocina parte hacia la Ciudad de Mar del Plata para trabajar en el reconocido Hotel NH Gran Hotel Provincial.

Luego llega el día de tomar una gran decisión y partir hacia España en busca de esos sueños que anhelaba.

Ya en España puede enriquecer sus conocimientos de una manera que nunca imagino, conocer nuevas culturas, costumbres, tradiciones, y sobre todo productos.

Haber tenido la increíble posibilidad de trabajar en Restaurantes y Hoteles de lujo, le permitio forjar aun mas sus bases y conocimientos y todo esto lo llevo a un paso mas, a eso que tanto sueño alguna vez y que creia que seria inalcanzable, la famosa GUIA MICHELIN...!!!



MATIAS GIANNELLI
MEJOR CHEF DEL AÑO POR ACRA



UN PLATENSE EN ESPAÑA

De cara al futuro su mayor deseo es seguir superandose día a día, seguir ampliando conocimientos y trabajar con la misma constancia, amor y pasión que tiene por esta profesión. Que la vida me lleve donde sea que tenga que estar, pero que siempre me encuentre cocinando....”””

MATIAS GIANNELLI
MEJOR CHEF DEL AÑO POR ACRA



RESTUARANTE EL POTRILLO
HARAS DEL SUR
LA PLATA BUENOS AIRES ARGENTINA



UNA HISTORIA ARGENTINA QUE NACE EN LA PLATA



QUE LA VIDA ME LLEVE
DONDE SEA QUE TENGA
QUE ESTAR, PERO QUE
SIEMPRE ME ENCUENTRE
COCINANDO....””””



MATIAS GIANNELLI
MEJOR CHEF DEL AÑO POR ACRA



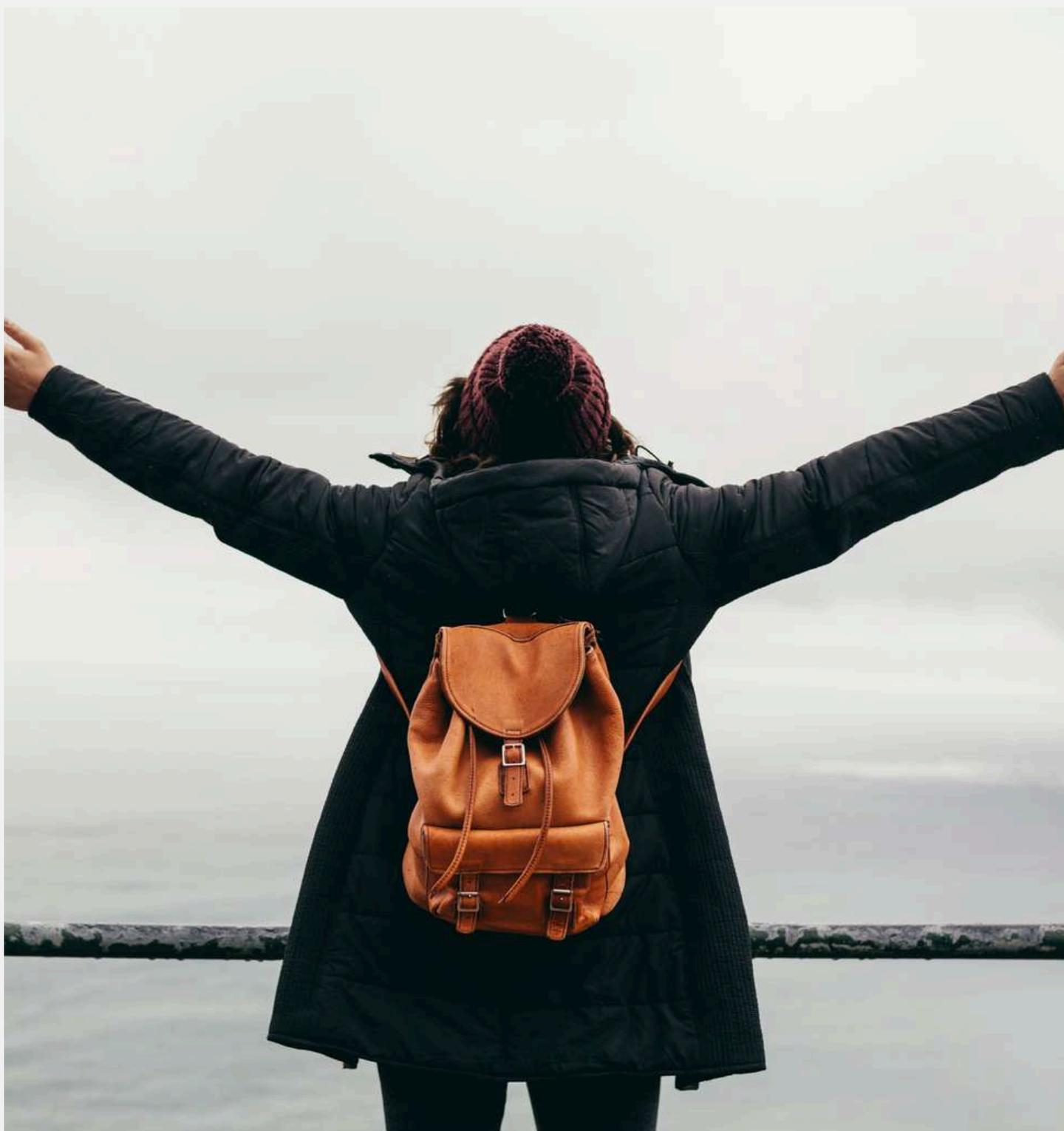


TRUFA BIANCA
Life Cook



Le Nouveau Chef
SINCE 1986

EXPERIENCIA



W

W W

W

REGION DEL LITORAL

EXPEREINCA ACRA
EN EL IMPENETRABLE
CHAQUEÑO



ACRA ARGENTINA

CHACO EL IMPENETRABLE



El Impenetrable es una vasta región ubicada en el norte de Argentina, principalmente en la provincia del Chaco, aunque también abarca partes de Formosa, Santiago del Estero y Salta. Este territorio, conocido por su biodiversidad y su difícil acceso, es uno de los ecosistemas más importantes del Gran Chaco Americano.

El Impenetrable es parte del Gran Chaco, una de las regiones boscosas más extensas de Sudamérica. Su paisaje está compuesto por bosques secos, sabanas, esteros y ríos estacionales. La región es conocida por su clima extremo: veranos muy calurosos y secos, e inviernos templados.

UNA EXPERIENCIA UNICA

Alberga una gran variedad de especies endémicas y en peligro de extinción, como el yagareté (jaguar), el oso hormiguero gigante, el tatú carreta (armadillo gigante), y diversas aves como el águila coronada. La flora incluye árboles como el quebracho colorado, el algarrobo y el palo santo.

El parque nacional el Impenetrable, este parque, creado en 2014, protege una porción significativa del ecosistema del Chaco. Se estableció en un antiguo latifundio y es un refugio para la vida silvestre. Además, promueve el ecoturismo y la conservación.



CHACO

El Impenetrable



@COCINA.COCINARGENTINA

EXPERIENCIA
ACRA



EL IMPENETRABLE

EXPERIENCIA ACRA 2024





CHACO EL IMPENETRABLE



UNA EXPERIENCIA
UNICA





CHACO EL IMPENETRABLE



UNA
EXPERIENCIA
UNICA





Hilton

ECOSISTEMA T° O



M

M M

M

ECOSISTEMA 360° DE ACRA

SUSTENTABILIDAD E IMPACTO SOCIAL



En pandemia ACRA llevo adelante la entrega de mas de 50.000kg de comida en todo el territorio nacional. Además cuenta con el Programa COE Cocina Operativa en Emergencia para situaciones de extrema necesidad en catastrofes como inundaciones y terremotos.



RED DE HUERTAS DOMESTICAS SOSTENIBLES

El proyecto se basa en la agudización de la crisis económica y la vida orgánica de futuro que se plantea. El programa permitirá vincular diversos actores de la comunidad (municipios, asociaciones, ONG, comedores) que estén trabajando y/o interesados en difundir las acciones precitadas, siguiendo las recomendaciones de la FAO (Organizaciones de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación).

El programa esta ordenado a diferentes etapas, que incluyen difusión promoción y prácticas de metas específicas. Incluye la difusión a través de talleres, de huertas, Cocina y Nutrición, creación de Huertas Comunitarias Sustentables y difusión de los valores nutricionales de los alimentos y finalmente disponer de ellos y cocinarlos de manera sana, práctica y funcional



LA NOCHE DE LOS CHEFS DE ACRA

La noche de los chefs es un proyecto anual que conlleva a la unión de los chefs disfrutando de su DIA MUNDIAL, desarrollando básicamente un fin por el bien de la comunidad que nos rodea pretendiendo sin dudas articular y motivar a la sociedad para hacerla más participativa. Es un evento que año a año crece y nos enorgullece donde conviven el bien público y privado los municipios, los legisladores de todos los colores políticos y toda la comunidad en general. Es una cena mayúscula a beneficio de todas las instituciones que apoyamos desde nuestra asociación.





PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La pérdida de alimentos refiere a la disminución cualitativa o cuantitativa de alimentos destinados al consumo humano durante el proceso productivo.

El desperdicio de alimentos refiere a las pérdidas derivadas de la decisión de desechar los alimentos que todavía tienen valor y se asocia principalmente con el comportamiento de los vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores.

La pérdida y desperdicio de alimento impactan en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, reducen la disponibilidad local y mundial de comida, generan pérdidas de ingresos para los productores, aumentan los precios para los consumidores e impactan de manera negativa en su nutrición y salud, afectando el medio ambiente debido a la utilización no sostenible de los recursos naturales.

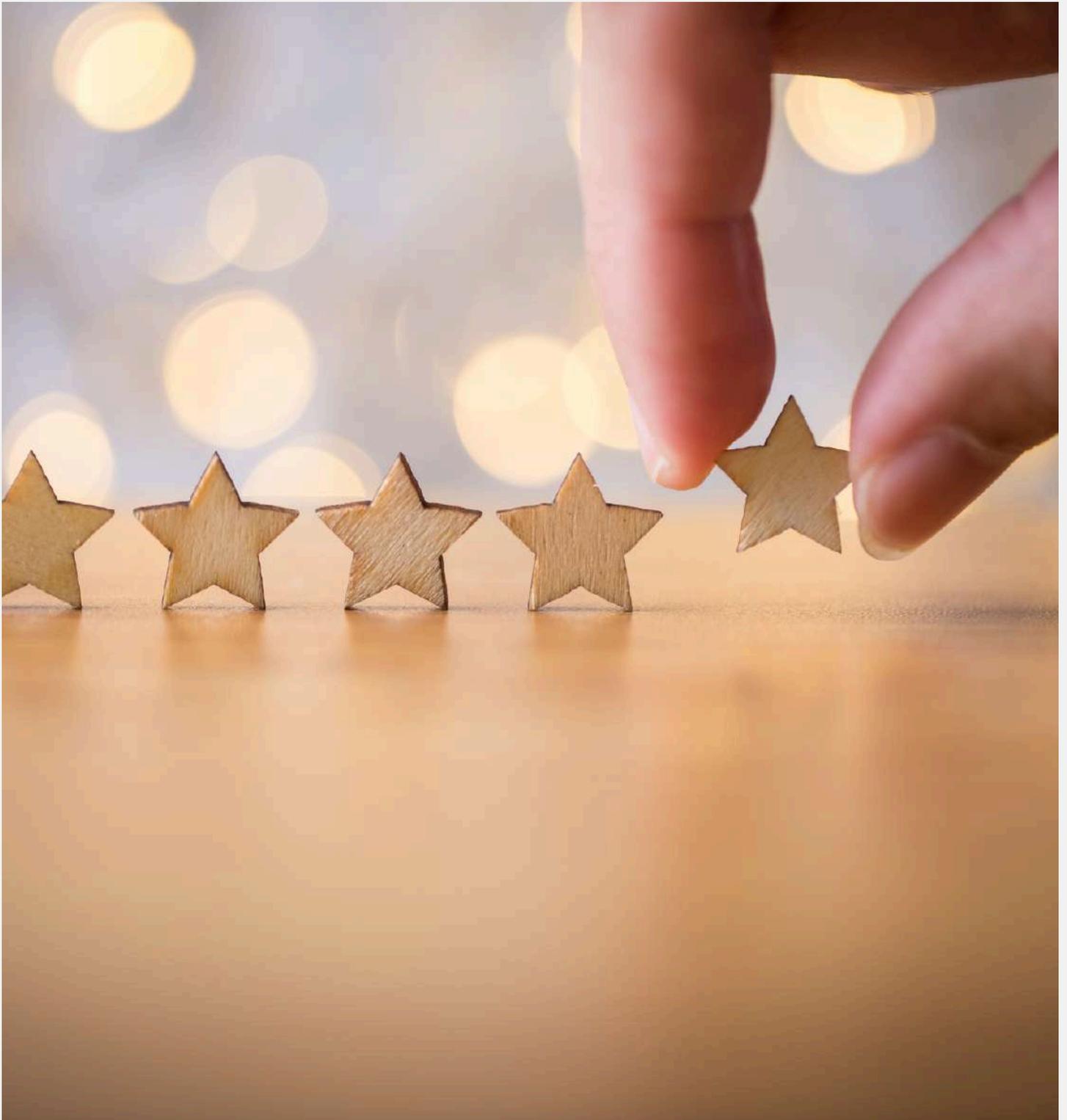
RECICLAJE EMPRENDEDOR

Este programa permite a PAPELOSO, VIDRIOSO, LATOSO Y COMPOSTOSO, generar conciencia colectiva en el separado de los residuos para ser reutilizados por pequeños nuevos emprendedores en necesidad urgente.

Estos actores como papeloso, latoso, vidrioso y compostoso, generaran una nueva visión de comunidad donde generar esta primera separación de residuos o desperdicios se convierten no solo en una materia prima primaria para otro sector sino también generara una nueva industria pymes sostenible con la creación por ejemplo de casas de barro y botellas, vidrios reutilizables para decoraciones de hogares, y compost básico para biodigestores o huertas sostenibles. Siendo este un programa INNOVADOR y generador de empleo social.



MUNDO ACRA





CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE ACRA

ACRA PROGRESA

NUESTRA QUERIDA ARGENTINA

A ojos del resto del mundo, los ARGENTINOS somos percibidos como un gran grupo humano auténticamente cálidos, donde la familia, la diversidad, la sencillez y la alegría son parte fundamental de nuestra cultura. Y pese a que vivimos en un continente donde pareciera que los recursos económicos nunca irán a la par de las necesidades existentes, mantenemos el optimismo y una gran hospitalidad. Sin dudas que cada ARGENTINO es distinto, cada región es diferente en tradiciones, costumbres y su historia particular, pero también es enorme su legado en común. Un legado que habla del amor por nuestra tierra de geografía única. Nuestra historia nos ha hecho resilientes, nos ha enseñado a superar diversas catástrofes naturales, y otras adversidades como la que hoy vivimos en nuestras economías, en el plano social político de nuestras provincias. Pero si de algo sabemos es de esperanzas que siempre nos coloca delante de nosotros para reinventarnos una y otra vez.

En Argentina, lo maravilloso se encuentra a la vuelta de la esquina, en el desorden, en lo pintoresco de nuestras ciudades, en los rótulos callejeros o en nuestra vegetación, o en nuestra naturaleza, y por supuesto también en nuestra historia. Así nos describió el escritor cubano Alejo Carpentier hace casi cuatro décadas.

La sencillez y el respeto de nuestras raíces forman nuestra base como Asociación Culinaria con Identidad Regional Argentina, donde los valores, la ética profesional y la preocupación por los demás son la bandera de nuestra Asociación.

Nos sentimos orgullosos de formar un gran equipo sin dejar a nadie atrás, con un gran espíritu de compartir todo nuestro conocimiento para pregonar una comunidad que nos precede más saludable.

Son incontables las bellezas naturales de nuestra Argentina, las texturas los tonos, y colores, tan cálidos de nuestra gente, que están desparramados por todo el territorio nacional. El legado nos marca un gran espíritu de bien común donde los invito a escribir juntos una nueva hoja en la página de la historia.

Gracias a todos por acompañarnos y ser en lo personal un pedacito de la nueva historia que juntos escribiremos.





ACRA PROGRESA

VALORES FUNDACIONALES

RUBEN OÑA MAZZOLA
VICEPRESIDENTE ACRA

La Asociación de Cocina Regional Argentina (ACRA) es una ORGANIZACIÓN NACIONAL de ámbito regional creada en el año 2007, con el objetivo de ser un espacio de profesionales gastronómicos de todo el territorio nacional para la toma de decisiones, el diálogo multilateral y la integración de Argentina.

La Asociación de la Cocina Regional Argentina es una asociación sin fines de lucro.

En su concepción y luego en su ejecución, la Asociación fue definida como una organización con perfil educativo dedicada a desarrollar, transmitir y utilizar el conocimiento.

Su objetivo es proveer educación culinaria superior de alta calidad, a la vez que formar líderes emprendedores para su desempeño profesional en el país y el resto del mundo.

Sus programas de certificación fueron aprobados por el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas, y la World Asociación of Chefs Societies quien certifica que cumple plenamente con todos los requisitos, exigencias y calidad según los estándares internacionales.

ACRA tiene su Sede Central en la Ciudad de la Plata. También posee oficinas regionales en las diferentes provincias del territorio nacional.

REVISTA VIDA CULINARIA ACRA

EDITORA
EDITORIAL ACRA

COMITÉ EDITOR
Ruben Oña Mazzola
La Pampa

COMITE DISEÑO
Ignacio Macloughlin.
Buenos Aires

DIRECTOR CREATIVO
Cristian Ponce de León
Buenos Aires

DIRECTORA EJECUTIVA
María Inés Vicente Vidal
Buenos Aires

DIRECTORES REGIONALES
Juan Ignacio Rayes Reg. Centro
Eduardo Umar Reg. Cuyana
Nicolás Quintana Reg. Litoral
Nahuel Sepulveda Reg. Patagonica
Luis Bernal Reg. Antartida



OBJETIVOS ACRA

ONE

POTENCIAR A ACRA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

Para habilitar a nuestro propósito moral de misiónvisión y valores fundacionales

Llevar la Institucionalidad en cada ámbito individual y personal para potenciar la Institución y el crecimiento individual.

TWO

CRECIMIENTO GLOBAL DE ACRA Y DE SUS MIEMBROS

Proporcionar orientación y apoyo a las instituciones culinarias miembro para facilitar el desarrollo en conjunto y a todos sus miembros que la componen.

Desarrollar programas globales para compartir en todo el continente a través del CPGA.

THREE

POTENCIAR EL DESARROLLO PROFESIONAL

Para enriquecer el contenido de la educación culinaria de calidad de ACRA y potenciar sus programas profesionales en todo el país, contribuyendo al desarrollo del conocimiento como así también potenciar sus programas profesionales para los extranjeros.



UNA MIRADA BIEN ARGENTINA

COMISIONES DE ACRA
MARIA INES VICENTE VIDAL
RELACIONES GLOBALES DE ACRA



BLAS PUGLIESE
PROSECRETARIO

* EVELIN MELNESIUK
COMISION DE ECONOMIA

* DR DANIEL GUIL
TESORERO

* INGRID MERELES
FUNDACION ACRA

* ANDRES PÍESCIEROVSKY
ASUNTOS LEGALES





UNA MIRADA BIEN ARGENTINA

COMISIONES DE ACRA
MARIA INES VICENTE VIDAL
RELACIONES GLOBALES DE ACRA



- * RUBEN BAEZ GROENDIJK
COMISION OPERAC.LOGISTICA
- * MANUELA CHRISTENSEN
COMISION DISEÑO CREATIVO
- * JUAN AGUEREBEHERE
COMISION ARQUITECTURA
- * LUCIANO MIGUELE
COMISION DOCENCIA
- * BAUTISTA BRAVO
COMISION NUTRICION Y SALUD
- * JUAN MINGORANCE
COMISION DE BEBIDAS





UNA MIRADA BIEN ARGENTINA

COMISIONES DE ACRA
MARIA INES VICENTE VIDAL
RELACIONES GLOBALES DE ACRA



* MICAELA BLANCO
COMISIÓN NUTRICION Y BIENESTAR

* ESTEBAN SERRA
COMISIÓN DE AGRONOMÍA

* LAURA RAMIREZ BARRIOS
COMISIÓN DE AMBIENTE

* LEON NICOLAS PAGNUTTI
COMISION DE EDUCACION

* MARIA OCHOA
COMISION PUEBLOS ORIGINARIOS

* GUSTAVO ESTEBAN
COMISION MEDICA





DIRECTORES REGIONALES

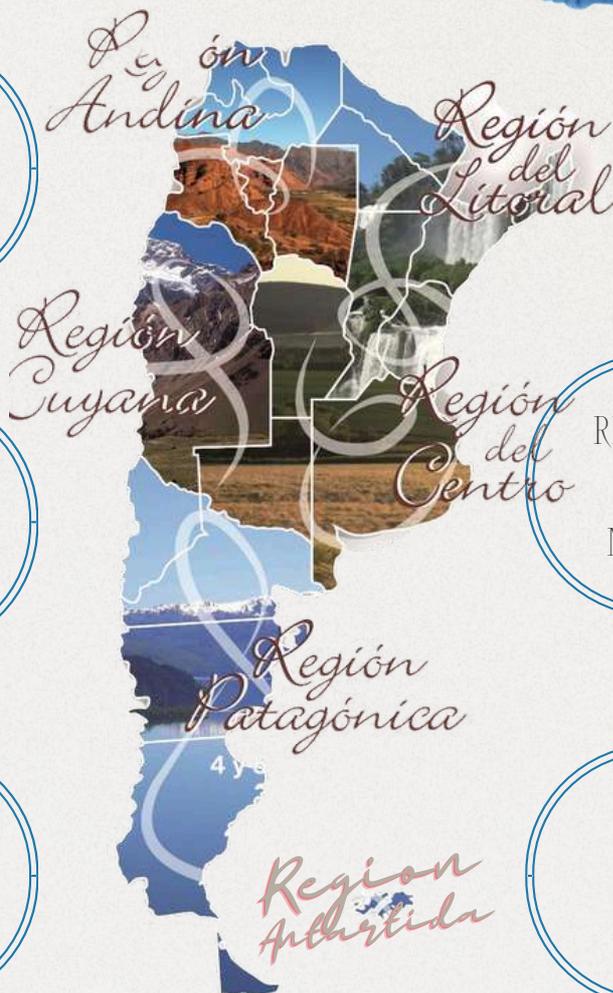


REGION CENTRO
CHEF
JUAN IGNACIO RAYES

REGION LITORAL
CHEF
NICOLAS QUINTANA

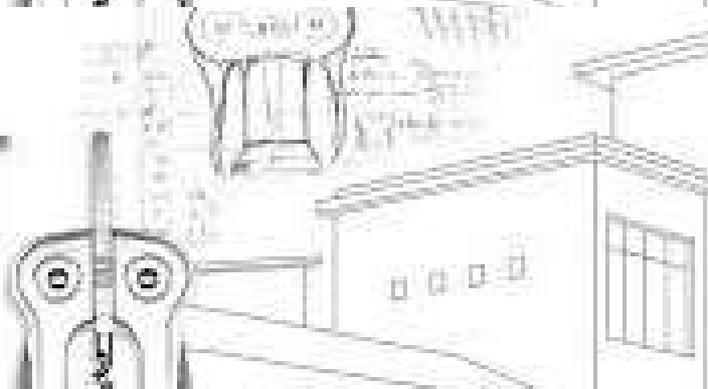
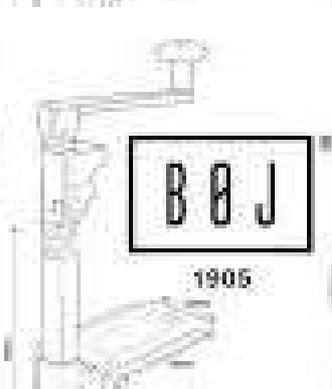
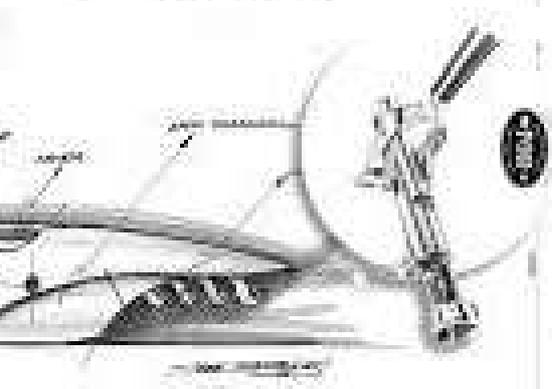
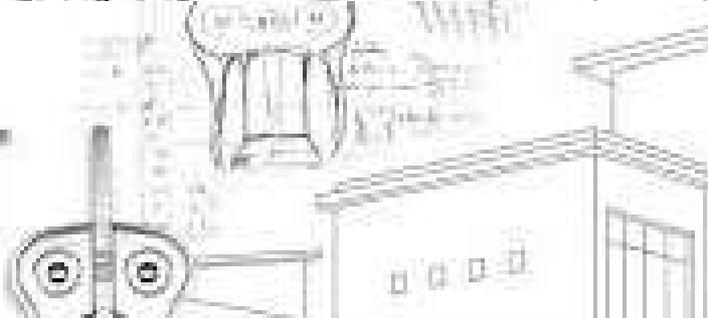
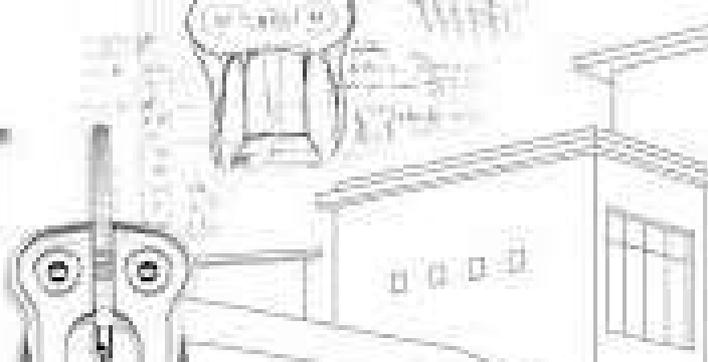
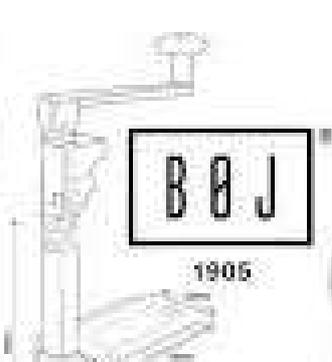
FRANCISCO NADAL GUAY
COMISION ASADORES

REGION CUYANA
CHEF
ALEJANDRA PONCE



REGION PATAGONICA
CHEF
NAHUEL SEPULVEDA

REGION ANTARTIDA
CHEF
LUIS BERNAL





FRANCO MACIAS
CATAMARCA



ALEJANDRA PONCE
MENDOZA



ARIEL LEGUIZA
CORRIENTES



DIEGO MALDONADO
LA RIOJA



ROLANDO ALMENA
SAN LUIS



SEBA MAZZUCHELLI
NEUQUEN

DIRECTORES DE PROVINCIAS ARGENTINAS



PAULO CURTO
SANTA FE



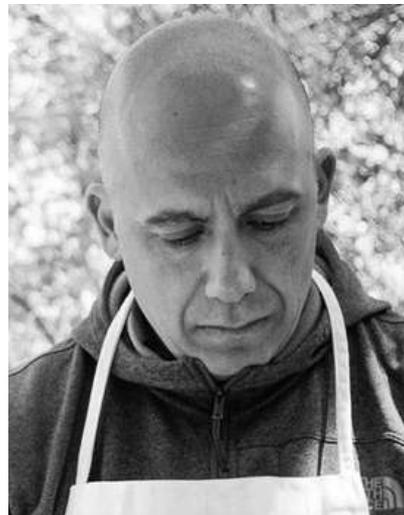
NAHUEL SEPULVEDA
RIO NEGRO



NICOLAS QUINTANA
ENTRE RIOS



SANTOS LEGUIZA
MISIONES



FERNANDO NUÑO
CHUBUT



DANIEL GUAJARDO
LA PAMPA



DANIEL LOPEZ PEREZ
CORDOBA



CARLA SUYAI MATURANO
BUENOS AIRES



BLAS PUGLIESE
CABA

DIRECTORES DE PROVINCIAS ARGENTINAS

DESARROLLO





RED GLOBAL DE CAPACITACION PROFESIONAL

Esta Red Global de Capacitación Profesional nos permite estar en permanente intercambio con nuestros profesionales en el mundo. A través de nuestros Convenios Educativos con Asociaciones Continentales pertenecientes al Consejo Profesional Gastronómico de las Américas y Mundiales como Worldchefs, con Institutos Profesionales y Educativos de todo el mundo, podremos llevar a nuestros profesionales desarrollar todo su expertise y lograr así una retroalimentación continua en su formación.

FORTALECIMIENTO A LA INDUSTRIA CERVEZARA ARTESANAL

En el marco del Proyecto Piloto PROCAL, Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación. Luego de haber pasado la experiencia de “Fortalecimiento de agroindustria cerveceras pymes de la Cuenca Bonaerense del Área Metropolitana AMBA, Zona Sur de la Provincia de Buenos Aires y en articulación con el Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires y las Municipalidades participantes del Proyecto Piloto, La Plata, Quilmes, Florencia Varela y Berazategui. La Asociación de Cocina Regional Argentina presento al Senado de la Provincia de Buenos Aires el PROYECTO LEY DE FORTALECIMIENTO A LA AGROINDUSTRIA DE CERVECERAS ARTESANALES.



KITCHEN LAB

LABORATORIO DE INVESTIGACION



@ACRAEMPRENDE

ACRAEMPRENDE@COCINAREGIONALWEB.COM.AR

WWW.COCINAREGIONALWEB.COM.AR



CONOCENOS

Smallbatch Handcrafted

500 NOCHES



500nochesgin



Nos mueve la pasión por la excelencia. Pequeñas partidas y cuidadosos procesos, son el secreto para hacer un Gin Premium. Disfruta la experiencia 500 Noches!

CONTACTO COMERCIAL
TEL: 2645111943
MAIL: 500nochesgin@gmail.com

003 BLUE OLD TOM

500 NOCHES / BLUE OLD TOM GIN
DESTILERIA MEYER
SAN JUAN - ARGENTINA

Tiene 15 botánicos, Blend de Enebros, coriandro, cardamomo, angélica, regaliz, pimienta rosa, pétalos de rosas, flor de azahar y flor de lirio, etc. Se destacan las notas suaves del enebro de Bulgaria, la raíz de angélica, los pétalos de rosas y las flores de azahar le dan el perfil floral. Suave y untuoso en boca, con la dulzura equilibrada y sutil de un Old Tom de excelencia. Es un Gin Contemporáneo por excelencia y de características únicas. Muy aromático, de perfil floral y suave, su color azulado violáceo es único.

001 LONDON DRY

500 NOCHES / LONDON DRY GIN
DESTILERIA MEYER
SAN JUAN - ARGENTINA

Tiene 13 botánicos, Blend de Enebros, coriandro, cardamomo, angélica, regaliz, limón, pimienta rosa, etc. Con sus 13 botánicos cuidadosamente combinados, y una destilación suave y lenta en pequeñas partidas se destaca el carácter del enebro patagónico y la suavidad del enebro de Bulgaria, las notas dulces de la raíz de angélica, el regaliz, y la canela, se conjugan con las cítricas del limón, el cardamomo y finalmente pimienta rosa y negra junto a la nuez moscada terminan de definir el perfil especiado. Es un London Dry Clásico, muy aromático, de perfil especiado y cítrico.

002 PINK MALBEC

500 NOCHES / PINK MALBEC GIN
DESTILERIA MEYER
SAN JUAN - ARGENTINA

Tiene 15 botánicos, Blend de Enebros, coriandro, cardamomo, angélica, regaliz, pimienta rosa, infusión de Malbec e Ibiscus, etc. Se destaca el carácter del enebro patagónico y la suavidad del enebro de Bulgaria, las notas dulces de la raíz de angélica, el regaliz, y la canela, se conjugan con las cítricas del limón, y la fruta aportada por la uva malbec... "nariz frutada, tropical mezclada con cereza y enebro. Los sabores cítricos aparecen junto con un toque de ajeno. Increíblemente Pecaminoso" Es la Nota de Cata del jurado de la IWSC quien le otorgó 93 puntos.10. Es un Gin Contemporáneo por excelencia y de características únicas. Muy aromático, de perfil frutal y cítrico, ganador de la primera Copa Argentina de Gin 2021 en la categoría Gin de Autor. Y recientemente premiado con la medalla de Plata con 93 pts. en la IWSC de Londres 2022

Hecho en la provincia de San Juan - Industria Argentina.
Beber con moderación - Prohibida su venta a menores de 18 años.

EVENTOS ACRA



S

S S

S

LA RUTA GASTRONOMICA ARGENTINA

EVENTOS ACRA

Argentina es un país de tradiciones. Todas ellas están recogidas en las variadas fiestas y eventos que se organizan a lo largo del año en los diferentes puntos del país. Algunas de ellas tienen que ver con su gastronomía, donde destaca su especialidad, el asado. También de origen pagano, como los populares carnavales o el Pachamama, donde se celebran las tradiciones de los indígenas y se da las gracias a la tierra.

Uno de sus productos más venerados es el vino, por lo que durante la época de vendimia algunas localidades hacen homenaje a las personas que trabajan en el sector y a la cosecha de ese año. Argentina es un país amante del arte y literatura, por lo que en él también destacan las exposiciones y festivales enfocados en su cultura.



SUMAMPA SANTIAGO DEL ESTERO ASADO CON CUERO Y LOCRO CRIOLLO



La localidad santiagueña de Sumampa celebrará la 9° edición del Concurso Nacional de Asado con Cuero y Locro Criollo, un evento que atraerá a turistas de todo el país y que se llevará a cabo este sábado 25 de mayo en el Camping Municipal, donde los visitantes podrán disfrutar de estas delicias tradicionales.

Además de la oferta gastronómica, los asistentes podrán deleitarse de música en vivo, artesanías, espectáculos de danza y numerosas actividades para toda la familia. Las autoridades municipales anticiparon que los participantes vivirán una jornada llena de los mejores sabores del país.

SUMAMPA SANTIAGO DEL ESTERO 9° EDICION ASADO CON CUERO Y LOCRO CRIOLLO

Las actividades comenzarán este 24 de mayo con la tradicional “Noche de los Fuegos”, que tendrá como invitado especial al Chef Rodrigo Cascon y los prestigiosos chef de la Asociación de Cocina Regional Argentina como Daniel Lopez, Daniel Guajardo, la directora de turismo de ACRA Romina Leguizamón entre otros.

Quiénes serán los responsables del jurado en una nueva edición de Sumampa del prestigioso concurso nacional del asado con cuero y el locro criollo.



SUMAMPA SANTIAGO
DEL ESTERO 9° EDICION
ASADO CON CUERO Y
LOCRO CRIOLLO





PACARI
ECUADORIAN ORGANIC CHOCOLATE

Raw
CHOCOLATE

70%
CACAO

e 50g / 1.76 oz



TORTA ARGENTINA EN DOLORES PROVINCIA DE BUENOS AIRES



Dolores presentó la Torta Argentina de 10 metros en la décima edición de la fiesta de este clásico criollo

A cargo de las pasteleras Marasquetas y La Dulcería, la torta pudo armarse, ensamblarse y decorarse.

La 10ª Edición de la Fiesta de la Torta Argentina que se realiza cada 25 de mayo en la ciudad bonaerense de Dolores logró concretar una de las atracciones del evento: la elaboración de una pieza de este manjar criollo de 10 metros de largo.



Este sábado, con una gran cantidad de público se vivió la 10° edición de la Fiesta de la Torta Argentina, en Plaza Castelli

Una de las principales atracciones fue la presentación de una Gran Torta Argentina, de más de 10 metros, elaborada por las emprendedoras locales, ensamblada por Alfajores Don Abel y decorada por Marasquetas y La dulcería.

Se realizó la degustación de la Torta Argentina más rica con el Jurado de ACRA (Asociación de la Cocina Regional Argentina) y se repartió chocolate caliente.

ACRA designó a la emprendedora Yanina Battistessa como representante de la Fiesta de la Torta Argentina, quien recibió un reconocimiento y distinción. SobreRuedas obsequió un viaje para 2 personas a Merlo y Villa Carlos Paz. Mientras las emprendedoras y feriantes presentaban sus productos en dos grandes carpas armadas para tal fin, se llevaron a cabo diversos espectáculos musicales.

DOLORES
UNA
VEZ
MAS
SE VISTIO
DE
FIESTA
PARA
CELEBRAR
LA X° EDICION
DE LA
TORTA ARGENTINA



DOLORES TORTA ARGENTINA

Un Pericón con Ballets locales y regionales brilló frente a la Parroquia. También actuaron el Ballet Guarda Pampa, Amigos del Camino, Ballet Renacer Criollo, Ballet Jiron Gaucho, Fuyen, Ballet Nuevo Horizonte, Las voces del Este, Ballet oficial, Germán Montes, Majuma y Roman Ramonda.

La conducción estuvo a cargo de Horacio Burgueño y Andrés Kaiser.

Además de los números artísticos se realizaron sorteos de Torta, entradas al Parque Termal y presentes de los emprendedores.

Los dolorenses y visitantes también pudieron disfrutar de la feria de Productores Locales, Patio Dulce, Food Trucks, Parque de juegos y Exposición de obras.





TANTI A LA ESTACA CORDOBA

El sábado 27 de julio, se llevo adelante un planazo como lo denominaron los cordobeses de tanti, en el Anfiteatro Municipal. Se disfruto al 100x 100 del evento “Tanti a la Estaca”, donde se deleitaron con una increíble variedad de carnes asadas mientras disfrutaba de buena música en vivo. Además, junto a ACRA y nuestros directores Daniel Lopez Perez y Romina Leguizamon se llevo adelante un nuevo Gran Concurso Gastronómico con los mejores expositores de la región mostrando sus habilidades culinarias. ¡Una verdadera fiesta para los sentidos!

La Entrada fue LIBRE Y GRATUITA! y toda la comunidad pudo disfrutar en familia de un gran evento gastronomico.



ACRA DISTINGUIO EN MANOS DE NUESTRO DIRECTOR DANIEL LOPEZ PEREZ AL SR INTENFDENTE EMILIANO PAREDES Y OTORGO LA DECLARACION DE INTERES GASTRONOMICO, CULTURAL Y TURISTICO AL 1º CONCURSO REGIONAL "TANTI A LA ESTACA"





EXPO COCKTAIL & BARFEST: UNA EXPERIENCIA ÚNICA DE COCTELERÍA, GASTRONOMÍA Y ENTRETENIMIENTO

ÑZ ZÚÑ ZÍ Í Á ÁÍ ZÑ ÑÍ Í Z ZÚZ ZÑ Z Í ZÍÁÑ ÁÍ Z
 Í Ñ Ñ Z 4ÉZ Ő ZÑ Z ZÁ ZZ ÑZÑ Ñ Z ZÑ ÁÍ ÁZÁ ÍÚ Z Z ÚÍ ZG
 Í Í Í Ñ Z Í Í Í Í ZÑZÉ ÁZ JL JMÁÍ ZÉ Í Í Í Ú Z Z É E
 Í Í Á ZÍ Í Í ÑZ Í ÁÍ Í Z Á Í Á ÁÍ Z Z Í ÁÍ É Í ÉÍÉÍ ZÉ Í Z
 Ñ ÁZG

ZÍ Ñ Ñ Z 4ÉZ Ő Í Í Í Í Í TÍ Z ÁZÁ ÑZ Z Z Í Ú Í Í Í
 Ő Ñ Z Í Á ÁÍ ZÑ ÑÍ Í ZÉ Í Í Í Í ZÑ ZGÑ Ñ Z Z ZÑZ Ú ÁÍ Í Í
 ÁZÁ ÁÍ ZÁÍ Z Í Í Í Ñ Í ÁÍ Z ÚZ Z Í ÁÍ ÁÍ Í Í Í Í ÑZ G

ÁÍ Z ÁÍ ZÑZÁ ÁÍ Í Í ÓÍ ZÁÑ ZÍÁÑ ÁÍ Í ZÑ Z ÁÍ Ñ Ñ Í Í ZE Z
 ÉZ Ő G ÉZ Í ÁÍ ZÍ ÁÍ Z Í Ú E Ñ L

N

CAMPEON 10° Barfest

CATEGORIA AMATEURS



GUSTAVO SALEM
DIR. BARFEST



CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE ACRA



ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL



ALIMENTOS SUSTENTABLES Y SALUDABLES

Ofrecemos alimentos funcionales, tecnología propia y un modelo de negocio basado en la economía circular.

Tecnología propia de secado permite procesar el bagazo de forma eficiente, preservando sus propiedades nutricionales.



GRUPO SUEÑO VERDE

GAWI



LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE
YA ESTÁ EN MARCHA



CONTACTOS

MGORCHS@SUPERBIA.COM.AR - HARROYO@SUPERBIA.COM.AR



ECOSISTEMA ALFAJORERO ARGENTINO C.A.D.A JUNTO A ACRA





VISITA DE LUJO DE L
COMITE CULINARIO
COMPLETO DE LA
REPUBLICA DE CUBA
EN LA SEDE CENTRAL DE
ACRA EN LA CIUDAD DE
LA PLATA BUENOS AIRES
ARGENTINA





K

K





c

c

c

e

e



CONSEJO PROFESIONAL
GASTRONÓMICO
DE LAS AMÉRICAS







E

INSIDE BITUK

Radio On Line



CUMBRE DE

”



FIRMA DE

“

Ñ”

Ñ





VISITA
NUESTRA
NUEVA
WEB

www.insidemanagement.com.ar





N



N

ACRA



ACRA EN SAN JUAN
ACRA LLAMA VIVA
UN EVENTO SIN
PRECEDENTES
LA REVOLUCION LLEGO A
SAN JUAN DONDE FOOD
TRUCKS, TALLERES,
CHARLAS Y EL FESTIVAL
ARGENTINO DEL ALFAJOR
SE LUCIERON EN SAN JUAN





EN LA PLATA SE LLEVO ADELANTE UNA JORNADA SOLIDARIA JUNTO AL ALMACEN AZUL Y EL GRUPO DE MUSICA DE ALBERTITO SE LUCIO GRABANDO EL VIDEO DEL TEMA FUROR EN REDES SOCIALES



FIESTA REGIONAL DEL ALFAJOR

Comunidad de Resistencia

Subsecretaría de Turismo

Secretaría de CULTURA Y TURISMO

DOMO CENTENARIO

VIERNES 17 DE MAYO | SABADO 18 DE MAYO | DOMINGO 19 DE MAYO

CONFERENCIAS Y CLASES MAGISTRALES DE 9 A 11HS

FIESTA REGIONAL DEL ALFAJOR DE 16 A 22HS

STAND DE ALFAJEROS . VIVI LA EXPERIENCIA

SALON DE CONVENCIONES DEL DOMO CENTENARIO, AVENIDA DE LOS INMIGRANTES 300 RESISTENCIA CHACHO

INGRESO SIN CARGO VENI EN FAMILIA

@acra.argentina @camara.arg.alfajor @subseturismoresistencia

Argentina

CADA





Por la Ruta
ALFAJOR ARGENTINO
KM 0 FOZ DE IGUAZU



Descubrimiento de Insignia del Alfajor junto al Intendente Dr Claudio Filippa





Jornada Capacitacion
POSADAS MISIONES
INSTITUTO PRIVADO DE ALTA CAPACITACION
JUNTO AL DIRECTOR SANTOS LEGUIZA

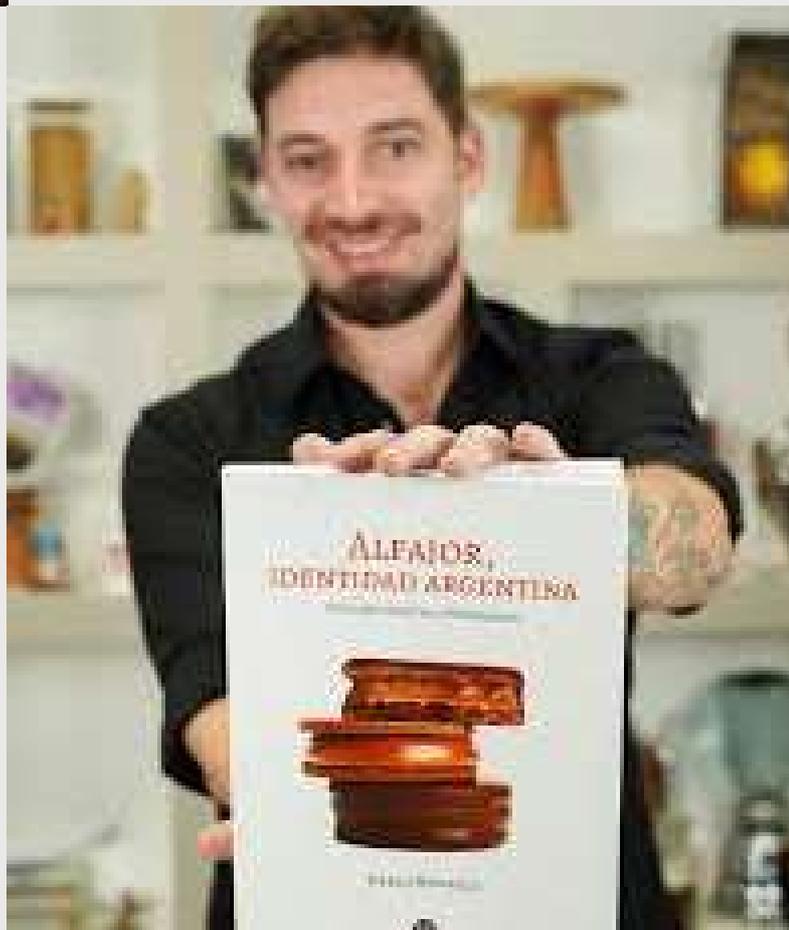


Nuevo Libro DE PABLO



Alfajores IDENTIDAD ARGENTINA

Pastelero **PABLO REMAGGI**





SkyLine

One DNA - Twin Appliances

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño

LA GELATERIA
 CONCURSO ALFAJOR FORMOSEÑO
PARTICIPAN DEL CONCURSO

Roma ALFAJORES
FAN DE LO DULCE
Cambá
Voly Florentina
Paul & Camela

ASOCIACIÓN Formoseña ARGENTINA | MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño
BIENVENIDOS

Mir ALFAJORES ARTESANALES
ARI Los Alfajores del Imponente 100% Artesanales
UNA TRADICION DEL SABOR **ABU CEFÉ**
El Arriero Alfajores
Dulce Mita ALFAJORES ARTESANALES
ARTISAN PASTRY PASTELERIA ARTESANAL

ASOCIACIÓN Formoseña ARGENTINA | MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño
BIENVENIDOS

NINA ALFAJORES del norte
El Promesero ALFAJORES DEL PALMAR - COBLENTE
libre PRODUCTOS SIN GLUTEN @libre.singluten
Alfajor Artesanal de chocolate Formoseño ChocoBau
ALFAVINE A W ALFAJORES PREMIUM
Galés

ASOCIACIÓN Formoseña ARGENTINA | MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA

Rosa Pastel
ALFAJOR wapoó
CONCURSO ALFAJOR FORMOSEÑO

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño
INTENSA
Tres capas De amor Tarts pasas rellenas Tartas y más gratifican de 3 a las 18:00 horas
castas ricas PASTELERIA
kika's

ASOCIACIÓN Formoseña ARGENTINA | MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño

PONENCIAS

Acra Inspira

Charlas para Emprendedores

DOMINGO 9 DICIEMBRE | 10.30 am
Galpon G Paseo Costero



Bautista Bravo
Nutricionista
"Alimentación Funcional, nuevos hábitos de consumo"

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño

MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA | ASOCIACION Cocina Regional ARGENTINA

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño



MASTER CLASS
HARINA DE ALGARROBA
INGREDIENTE: CON ADN FORMOSEÑO

LIDIA FRANCO PASTELERA

SABADO 7 DICIEMBRE | 18.30 HS | GALPON G PASEO COSTANERO

MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA | ASOCIACION Cocina Regional ARGENTINA

Charlas para Emprendedores

SABADO 7 DICIEMBRE | 9 am
Galpon G Paseo Costanero



Leon Pagnutti
Ing. en Alimentos
"Legislación vigente en la Industria, registro de productos"

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño

MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA | ASOCIACION Cocina Regional ARGENTINA

Charlas para Emprendedores

SABADO 7 DICIEMBRE | 10.30 am
Galpon G Paseo Costanero



Cristian Ponce de Leon
Consultor Gastronomico
"Como emprender en Argentina"

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño

MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA | ASOCIACION Cocina Regional ARGENTINA

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño



MASTER CLASS
ALFAJORES
ELABORACION ARTESANAL

NARIEL TORRES PASTELERA-ALFAJORERA

DOMINGO 8 DICIEMBRE | 18.30 HS | GALPON G PASEO COSTANERO

MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA | ASOCIACION Cocina Regional ARGENTINA

FESTIVAL Regional ALFAJOR Formoseño



MASTER CLASS
YACARE
COCINA REGIONAL FORMOSEÑA

CHEF ALEJANDRO AQUINO

VIERNES 6 DICIEMBRE | 21.30 HS | GALPON G PASEO COSTANERO

MINISTERIO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y FINANZAS | TODOS UNIDOS | GOBIERNO DE FORMOSA | ASOCIACION Cocina Regional ARGENTINA

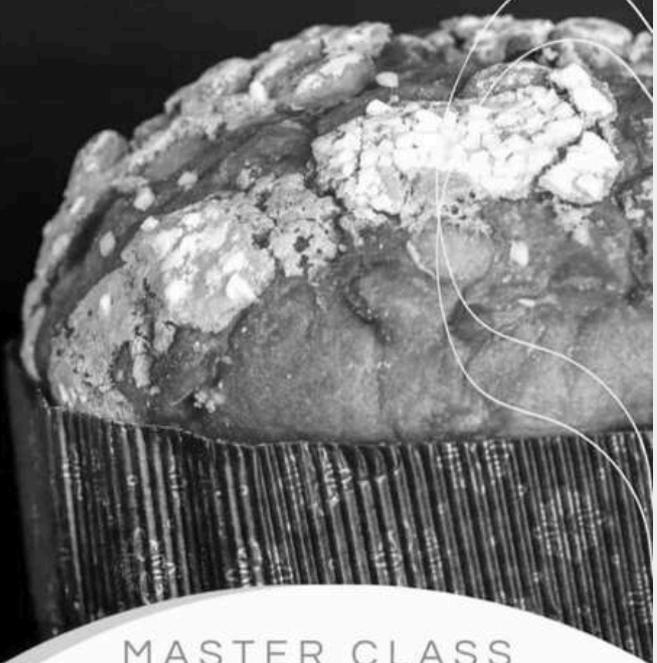


ECOSISTEMA *ALFAJORERO*

FESTIVAL
Regional
ALFAJOR
Formoseño



CRISTIAN PONCE DE LEON



MASTER CLASS
PAN DULCE

RELLENO DE ALFAJOR

DOMINGO 8
DICIEMBRE

20 HS

GALPON 6
PASEO COSTANERO



MINISTERIO DE
ECONOMÍA, HACIENDA
Y FINANZAS

TODOS
UNIDOS



GOBIERNO
DE FORMOSA

festíval formoseño





festíval formoseño



Campeon 2024

ALFAJOR FORMOSEÑO



FESTIVAL
Regional
ALFAJOR
Formoseño





FESTIVAL REGIONAL DEL ALFAJOR BONAERENSE

MÁS DE 50 PRODUCTORES | CONCURSO "BUSCANDO AL ALFAJOR BONAERENSE" | SHOWS EN VIVO | DEMOSTRACIÓN DEL ALFAJOR GIGANTE

NOVIEMBRE 08, 09 Y 10 14 A 21 H

INMEDIACIONES DEL PALACIO MUNICIPAL
AV. PDTE. PERÓN 4276. CIUDAD DE MALVINAS ARGENTINAS

MUNICIPIO DE MALVINAS ARGENTINAS

• El lugar de la Familia •

ECOSISTEMA *ALFAJORERO*



Campeon 2024

ALFAJOR BONAERENSE



MUSIC
INSIDE
BITUK
Radio
Online
GOOD
WORDS



www.insidebituk.com

el Arbol del Alfajor 2024

ALFAJOR GIGANTE



8 NOVIEMBRE
**CONCURSO
ALFAJOR
BONAERENSE**

Buenos Aires busca su Alfajor

Si sos Alfajorero este llamado es para vos!

Buenos Aires esta buscando SU ALFAJOR! Si! Buscamos el alfajor que represente a toda la Provincia!
Te animas a participar?



Participan solo alfajoreros de la Pcia. de Buenos Aires



Las muestras participan en una sola categoria.



MAS INFO:
acraillamaviva@gmail.com



Importante Premio



CADA

MALVINAS ARGENTINAS MUNICIPIO
EL LUGAR DE LA FAMILIA

Festival Bonaerense



@ACRA.COCINARGENTINA

WWW.COCINAREGIONALWEB.COM.AR



INSIGNIA DEL ALFAJOR POR LA RUTA ARGENTINA DEL ALFAJOR KM 0 MUNICIPIO DE MALVINA ARGENTINA





E - L E A R N I N G

THE FUTURE IS NOW

I N N O V A T E 2 0 2 3



INSIDEMANAGEMENT.COM.AR



**Canal de
la Ciudad**





ADN q í u



ᄁ s q uí q ur ᄁ ᄁ

p qs qᄁ s q í u q



u q
N N N
N Pu
P





PATAGONIA - ARGENTINA



ALUNCO
PREMIUM MINERAL SPRING WATER
FROM PATAGONIA



s r qs q JOVENES CHEFS



ß s q uí q ur ß ß

pqs qß s q í u q

EL IMPENETRABLE
CHAQUEÑO



ACRA EMPRENDE



EL DIRECTOR DE ACRA EMPRENDE EN LA EXPERIENCIA ACRA
EN EL IMPENETRABLE CHAQUEÑO



CLUB JOVENES CHEF ARGENTINA



GONZALO GOÑI RONCAÑO
COORDINADOR CLUB JOVENES CHEFS

Con la intención de construir una sociedad más inclusiva y respetuosa, y además la intención de compartir experiencias y profundizar debates, se crea la comisión de Jóvenes Chefs.

TESTIMONIO



DESTINOS &



R

R R

R



ACRA



OLIMPIADA CULINARIA ARGENTINA



DESDE 2007
FORMANDO PROFESIONALES
CREATIVIDAD E INNOVACION
ACRA CONSTRUYE



NUESTROS JOVENES DE TODO EL PAIS



**ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL**



EMPRESA URQUIZA



95 años

URQUIZA

"SIENDO PARTE
DE TU HISTORIA"

EVENTOS 2025



LA USINA DE ACRA



AGENDA NACIONAL 2025



Certamen Regional
Cocteleria Bariloche
10 de marzo

Cordoba
Festival Cintrense
Cerdo a la Estaca
21 de marzo

BienEstar
Jornadas Saludables
La Plata
10 de mayo

ADN ARGENTINA
Republica Dominicana
25 de mayo

Festival Quesero
Villa Maria Cordoba
25 de mayo



Concurso
del Alfajor Formoseño
Formosa
20 de Junio

Concurso Nacional
del Alfajor 2025
La Plata
25 al 27 de julio

Cafe Despegue
IMG kitchen Lab
La Plata Emprede
8 Y 9 de Agosto

Concurso Nacional
de la Yerba Mate
Cibum Tandil
5 Y 6 de Septiembre





Presentamos a toda las Familias de América la insignia de LA COPA CULINARIA CONTINENTAL DE AMERICAS "CLAUDIO FERRER"

En conmemoración al Chef Claudio Ferrer, la Competencia Culinaria mas importante de Americas llevará su nombre.

Padrino del CPGA y Miembro Honorifico desde los inicios de nuestra fundación, Ferrer desplegó una vasta carrera profesional, desempeñándose como consultor, educador y juez internacional, así como chef ejecutivo e instructor culinario certificado de la reconocida firma Electrolux.

Se desempeñó como Director Continental para las Américas de la Asociación Mundial de Sociedades de Chefs @worldchefs cargo que ocupó hasta 2018. Desde esta función promovió de manera activa la gastronomía de la región con el objetivo de posicionarla a nivel global.

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010



PANAMA 2026 SERA LA PARTIDA DEL EVENTO CULINARIO MAS IMPORTANTE A NIVEL CONTINENTAL, DONDE LOS MEJORES EQUIPO DE LOS 4 SUB CONTINENTES COMO SON: AMERICA DEL SUR, AMERICA CENTRAL, NORTEAMERICA Y ANTILLAS CARIBE SE HARAN PRESENTE. REUNIRA A LOS MEJORES GASTRONOMICOS DE LOS 34 PAISES QUE COMPONEN LAS AMERICAS.

Argentina sera el defensor del titulo obtenido en el ultimo campeonato continental y CONTARÁ con los equipos ganadores de ACRA LLAMA VIVA. El equipo junior de cocina, como el equipo de pastelería ya están trabajando en esta posibilidad UNICA por lo que representa para ARGENTINA. Ademas el equipo senior también sera de la partida continental. PANAMA ESTA LISTA para recibir a todos los equipos nacionales y del continente, trabajando duro para dejar al país en lo mas alto de la gastronomía de toda America.

ARGENTINA CULINARY TEAM



ACRA
ARGENTINA



ARG
100%



ASOCIACIÓN COCINA REGIONAL ARGENTINA

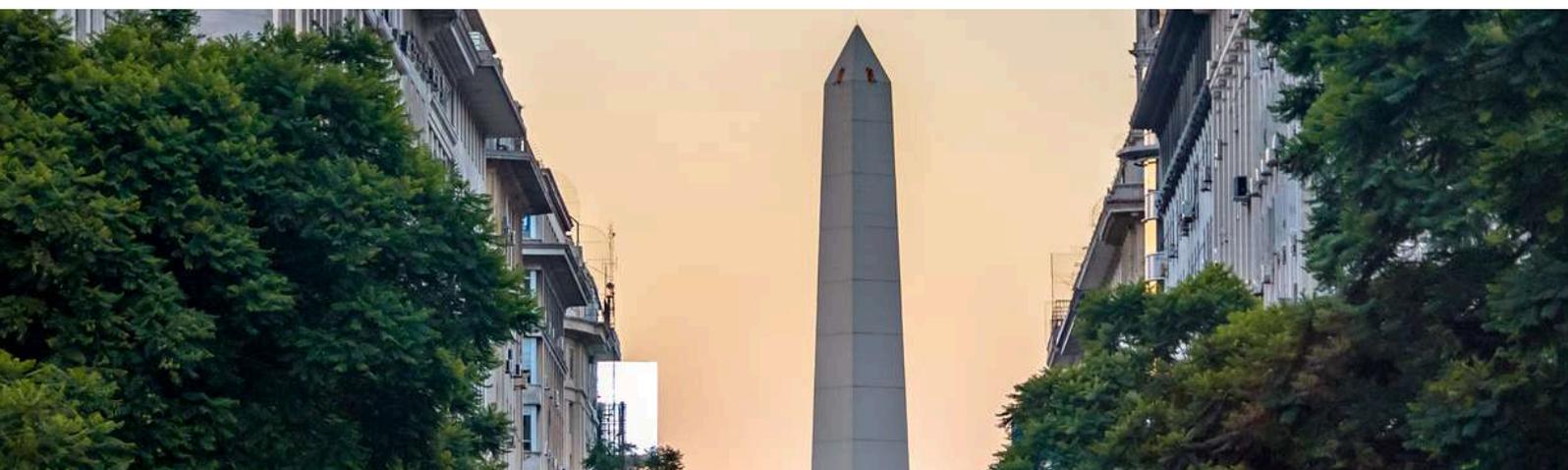


La Asociación de la Cocina Regional Argentina (ACRA) nace en el año 2007, creada por chefs representativos de cada región de nuestro país. En una época en donde se daba comienzo a una historia diferente de la gastronomía nacional y mundial, a partir de allí es que nace una gran necesidad de canalizar esfuerzos para lograr una infinita sinergia.

ACRA es una asociación sin fines de lucro. En su concepción y luego en su ejecución, fue definida como una organización con perfil educativo dedicada a desarrollar, transmitir y utilizar el conocimiento. Su objetivo es proveer educación culinaria superior de alta calidad y dar a conocer la gastronomía regional argentina a todo el mundo a través de eventos y programas de fortalecimiento culturales.



Holistica
Sistémica
Misionera



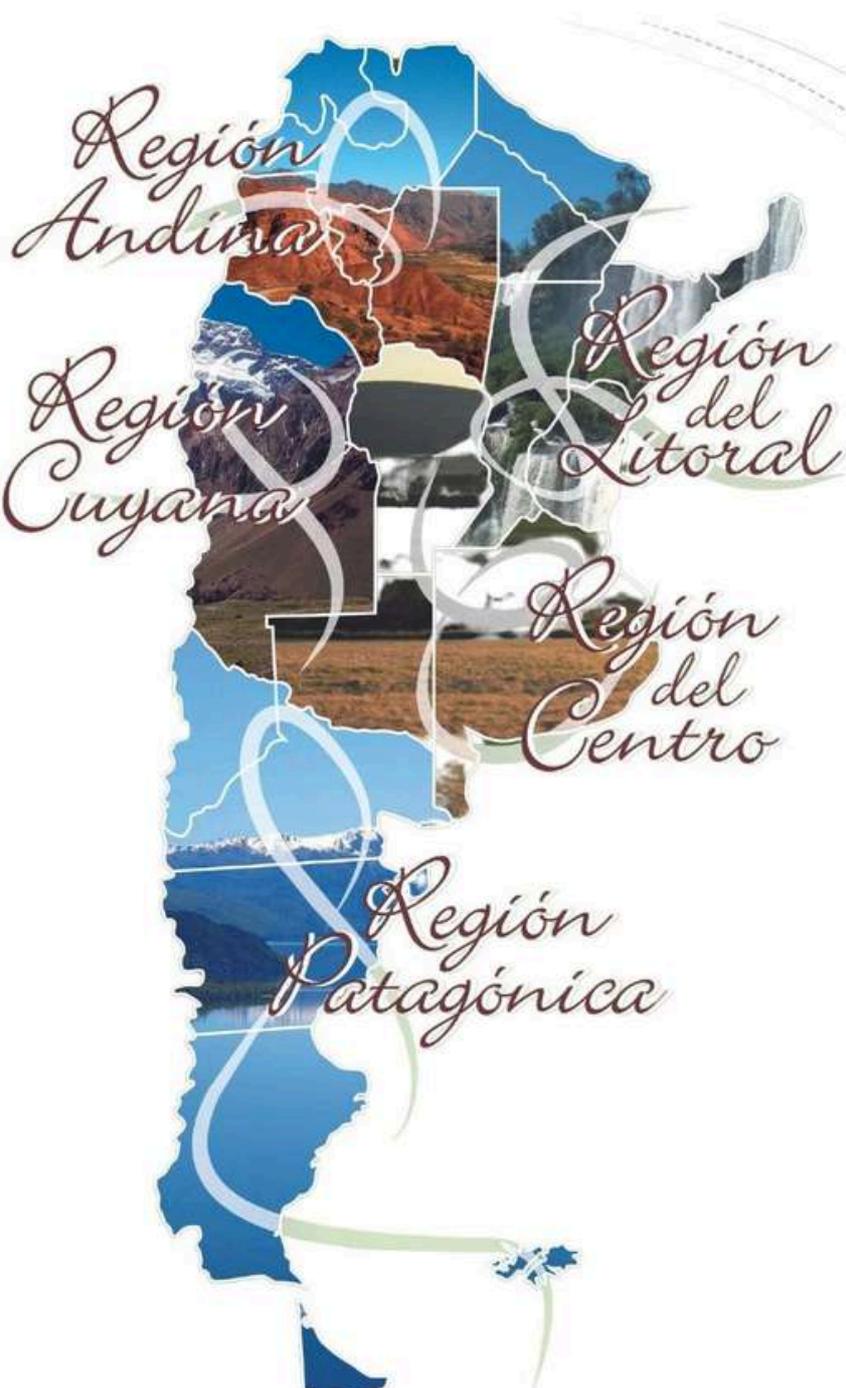
SOMOS MARCA PAIS

Desde el año 2015 nuestra Asociación es MARCA PAIS.

En cada acción, en cada programa, evento, buscamos posicionar a nuestro país en el contexto internacional mediante sus tradiciones, su gastronomía, sus productos regionales y sus talentos.

Ser Embajador de Marca Pais es trascender a través del tiempo, para la construcción de una identidad para todos los argentinos.

MARCA PAIS nos posiciona al mundo mediante nuestro sector productivo y de servicios, contribuyendo al fortalecimiento del sentido de pertenencia y el orgullo de ser argentino.



Argentina



CORREO ARGENTINO



WWW.CORREOARGENTINO.COM.AR

CERTAMEN NACIONAL ARGENTINA COCTEL



ACRA LLAMA VIVA presentará en su próxima edición el CERTAMEN NACIONAL DE COCTELES.



Organizado por la Asociación de la Cocina Regional Argentina, el certamen convocará jóvenes amateurs y bartenders profesionales de todo el país, en busca de el mejor COCTEL REGIONAL, utilizando productos de KMO y sustentables.

Categorías de participación:

AMATEUR – Alumnos de coctelería (representando institución de formación)

PROFESIONAL– Bartenders (Podrán representar bar o restaurante)

Bases en detalle estarán disponibles muy pronto en:

www.cocinaregionalweb.com.ar



“La coctelería es un arte que nutre de espíritu, sabor, aroma y color”





BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

LADN ARGENTINA





ADN ARGENTINA

EN LA REPUBLICA DE CUBA

El Director de la Región Centro el Chef Juan Ignacio Rayes visito la Dirección Nacional del CPGA, representada por el Chef Kevin Perez Rivero y Jose Luis Perez Gonzalez donde recibió la distinción de Honor por su visita. Además mostro en clases magistrales por todo cuba la gastronomía Argentina bajo el Programa ADN ARGENTINO.



ADN ARGENTINA

EN LA REPUBLICA DOMINICANA

El Programa ADN ARGENTINA, se llevo a cabo Por segunda vez en San Juan de la Maguana Republica Dominicana, nuestro Chef Rubén Oña Mazzola quien lleva adelante el programa, junto a nuestro representante el chef Daniel Buonanotte y la presencia de la excelentísima embajadora Argentina en Republica Domincana la Sra.Nora Elizabeth Capello.





ADN ARGENTINA

EN LA REPUBLICA DE EL SALVADOR

El día 30 de agosto nuestro presidente el Mag. Cristian Ponce de León, junto al Ing. Leon Pagnutti visitaron la Embajada Argentina en la República de El Salvador. Dialogaron junto al Embajador Ruben Ruffi para la coordinación del Proyecto Desperdicio y Reciclaje de Alimentos que llevaron adelante con la Secretaria de Agricultura del País Salvadoreño.



ADN ARGENTINA

EN LA EMBAJADA DE EGIPTO

El Presidente Mag. Cristian Ponce de León, y el Embajador Amin Mourad Meleika estrecharon cartas credenciales en la Embajada de Egipto. Trazaron un trabajo en conjunto para argentinos en Egipto y en países árabes. Un gran honor haber compartido experiencias y abierto el camino entre ambos países en post del futuro culinario. La cultura se expande y se afianza una relación bilateral entre ambos países.



EL FUTURO DE LA ALIMENTACION

UNA MIRADA DE ACRA HACIA EL FUTURO



@ACRAEMPRENDE

ACRAEMPRENDE@COCINAREGIONALWEB.COM.AR

WWW.COCINAREGIONALWEB.COM.AR





AN
ÑO

TROMEN



TENDENCIAS QUE DAN FORMA AL FUTURO DE LA ALIMENTACION

Las tendencias de consumo visionarias al 2030 están diseñadas para ayudar a las empresas de alimentos y bebidas a prepararse y prosperar considerando la evolución de los comportamientos y actitudes del consumidor en la nueva década. ART de la Revista Alimentos Argentinos Lic. Natalia Bonvini



. Las tendencias globales en alimentos y bebidas 2030 presentadas por distintas compañías consultoras de renombre, señalan que las motivaciones constantes y universales para el comportamiento del consumidor, son: bienestar, ambiente, tecnología, derechos, identidad y experiencias.

Independientemente de los eventos actuales - pandemia COVID 19 - los consumidores de hoy, y en 2030, requerirán alimentos y bebidas que tengan un sabor satisfactorio y precios asequibles. Por lo tanto, estas predicciones suponen que hay dos escenarios que nunca cambiarán: las personas siempre buscarán el disfrute de los alimentos y el precio siempre será un factor de compra importante. Considerado esto, se detallan a continuación las tendencias bajo títulos de referencia publicadas por Mintel: Cambio Corporativo: la demanda de los consumidores de una mayor responsabilidad corporativa. Este punto se refiere a que las empresas “destacadas o que prevalezcan”, serán las que mejoren la salud del planeta y la población. Para ello, es importante que la empresa establezca enfoques proactivos orientados hacia los resultados, haciendo uso adecuado de los recursos naturales. Los hábitos de consumo consciente inspirarán a más personas a considerar los impactos ambientales y éticos de sus dietas.





En esta línea, promover y aportar a una dieta saludable desde los distintos ámbitos, y en particular del sector alimentario, ofreciendo productos elaborados con calidad nutricional, se torna fundamental para posicionarse en el mercado a futuro. Por otro lado, bajo esta premisa se ha detectado que En línea con lo expuesto, cabe señalar que las ciencias ómicas (ciencias que estudian la estructura, las funciones y la dinámica molecular de los organismos y la relación entre ellos) sirven para explorar nuevos ámbitos de la salud humana, como por ejemplo, la influencia de los microbios intestinales en la salud y la relación entre los genes, y cómo saboreamos y reaccionamos ante ciertos alimentos. Esta información es clave para el desarrollo de alimentos funcionales y también para la búsqueda de dietas personalizadas. Cosecha de alta tecnología: aumentará la confianza del consumidor en la ciencia y en la tecnología de los alimentos, las cuales serán vitales para salvar nuestro suministro alimentario. Los consumidores tendrán un interés más personal en la agricultura, y tendrán más oportunidades de experimentar y disfrutar de sus beneficios, conforme se inventen y repliquen alrededor del mundo estrategias de agricultura alternativa.





TENDENCIAS QUE DAN FORMA AL FUTURO DE LA ALIMENTACION

DIÁLOGOS Y ACCIONES

Presentadas las predicciones al 2030, se puede observar que en parte se alinean en dar soluciones a lo que se estuvo dialogando en la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de 2021. El objetivo de la Cumbre fue sensibilizar a la opinión pública mundial y entablar compromisos y medidas mundiales que transformen los sistemas alimentarios, no sólo para erradicar el hambre, sino también para reducir la incidencia de las enfermedades relacionadas con la alimentación y curar al planeta. En ese marco, en ACRA realizó en el mes de mayo el Diálogo Nacional, durante tres encuentros, donde se convocó a referentes actores del sector privado, academia, ONGs y actores gubernamentales, procurando una amplia representación de sectores, algunos de los cuales tienen un fuerte arraigo en diferentes regiones del país. Durante el mismo, los participantes señalaron la importancia que tiene el desarrollo de la tecnología, la biotecnología y las buenas prácticas para el cumplimiento de los objetivos de la cumbre y de los ODS pertinentes. Asimismo, se expresó la necesidad de que la transición hacia la sostenibilidad de los sistemas productivos se adopte de manera gradual e inclusiva, y en ese sentido la importancia de la ciencia como sustento de las medidas.



DESTINOS Y LUGARES

ARGENTINA MARCA PAIS



Avanza la evolución de la Marca País Argentina

En ese sentido, se conformó una Mesa Interministerial, integrada por representantes de Presidencia de la Nación, la Secretaría de Medios y Comunicación Pública, el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional y el Ministerio de Turismo y Deportes. La Marca País Argentina se encuentra en un proceso de evolución, tanto desde lo gráfico como desde lo estratégico. Luego de que se presentó una primera versión en 2005, en 2012 se actualizó el isologotipo y se profundizó el trabajo de posicionamiento, tanto a nivel nacional como internacional. Su diseño gráfico se modificó en 2018.

Con el objetivo de utilizar los atributos diferenciales del país para posicionar y desarrollar nacional e internacionalmente áreas claves de la economía (como el turismo, la cultura y las exportaciones) y de generar sentido de pertenencia, se está llevando adelante la Estrategia Marca País.



ARGENTINA MARCA PAIS

Al respecto, la secretaria de Promoción Turística, Yanina Martínez, aseguró: “Hemos buscado que la evolución de la Marca País sea con una mirada sostenible y una construcción colectiva desde el primer momento, generando una mesa de diseño con los profesionales del Estado, convocando un jurado de notables representativos no solo del diseño sino también de los diferentes sectores relevantes de la Argentina y poniendo a las propuestas finalistas a consideración de la ciudadanía”.

Y agregó: “Creemos que, como política de Estado, la Marca País tiene que salir de la gente, de cada argentina y argentino, porque necesitamos que sea nuestro orgullo nacional y que genere admiración de toda la comunidad internacional”.

MENDOZA DESLUMBRA

El turismo en Mendoza es uno de los más variados y deslumbrantes en cualquier temporada del año.

Mendoza, sinónimo de contrastes, es una región montañosa árida, pero surcada por caudalosos ríos con agua proveniente de los Andes; por esta diversidad de paisajes el turismo en Mendoza tiene sus brazos abiertos todo el año, aunque cada estación lo tiña de particulares atractivos. En invierno, sin duda, el turismo en Mendoza más elegido es aquel que se encuentra ligado a la nieve y al esquí.

Los imponentes paisajes cordilleranos, una nutrida infraestructura y un muy agradable clima, sumados a las incomparables condiciones de la nieve -caracterizada por los especialistas entre las de mejor calidad-, hacen que los centros de esquí mendocinos gocen de un reconocido prestigio internacional. Estas características le infunden al turismo en Mendoza un rasgo privilegiado en la temporada invernal





BAZÁN
RICHIBUT

Reserva 2013
MALBEC-CABERNET

Valle de Uco



La provincia de Salta posee un clima benigno y los encantos indicados para ser una de las más visitadas por los turistas durante todo el año. A sus bellezas naturales, que se pueden apreciar en las distintas regiones que alberga, se suma la diversidad de sus habitantes, que encandila a quienes se acercan hasta allí por sus tradiciones y costumbres, algunas seculares.

Salta Capital es ideal para alojarse en ella y disfrutarla desde el mismo momento en que salimos del hotel y comenzamos a caminarla. Museos, iglesias, edificios históricos, plazas con sus cafés y paseos varios nos permiten ver la influencia colonial, que se aprecia en la arquitectura y en uno de los cascos históricos más protegidos de Argentina. Aquí sin dudas, el pasado se preserva.

Al oeste, la Cordillera de los Andes y la Puna, con su increíble viaducto. La Polvorilla y el Tren de las Nubes. Al Sur los valles Calchaquies, Al Norte el Chaco Salteño, cuyos verdes interminables. la asemejan a la mismísima selva misionera.

SALTA LA LINDA

Única en paisajes, a cada sitio inigualable se suma su excelencia gastronómica que se manifiesta en sabores, colores y aromas propios de esta región del mundo. Aquí el "comino" es oro y tal es la bondad de los salteños que locros, tamales y empanadas tienen parte de este bello tesoro.

MAR DEL PLATA MUCHO MAS QUE MAR

Así lo desprendió un estudio realizado por el Departamento de Estudios Sociales y Económicos de UCIP (DESE). A partir de una muestra de 30.683 personas en la segunda quincena de enero y de 52.658 en la primera de febrero, se pudo observar la procedencia de la mayoría turística.

Para realizarlo se tomó una muestra de 30.683 personas en la segunda quincena de enero y de 52.658 en la primera de febrero. Pudo observarse que la mayoría del turismo proviene de la provincia de Buenos Aires y que sólo el 20% es del interior del país. De ese 80%, el 93% son ciudadanos de Capital Federal y Gran Buenos Aires y el 7% del interior.

Durante la segunda quincena de enero han elegido a la ciudad como destino turístico el 81,88% de ciudadanos de Buenos Aires; el 6,76% de Santa Fe; el 4,14% de Tucumán; el 2,46% de Córdoba; el 1,75% de Mendoza; el 1,32% de Santiago del Estero; el 0,88% de San Juan y el 0,81% de la provincia de Salta. En cambio en la segunda quincena de febrero estos valores se vieron modificados debido a que no se identificaron ciudadanos provenientes de Salta y Santiago del Estero y además se vio aumentado el porcentaje del turismo proveniente de Buenos Aires y el Conurbano.





¿Porqué se dice que Corrientes tiene Payé?

La provincia de Corrientes está ubicada en el oeste de la Argentina, limita con Paraguay y al noreste de la provincia de Misiones, al sur con Entre Ríos y al oeste con las provincias de Santa fe y Chaco. Uno de sus atractivos turísticos más famosos son: “Los Esteros del Iberá”, la reserva de agua más grande del planeta y la más conocida en el mundo.

Por esta razón y otras es una provincia propicia para el turismo, porque dispone de Iglesias Históricas, Casas Cunas que representan a los héroes de la patria, las mejores Estancias, Parajes, lugares históricos, Costaneras, Ríos, Lagunas y Cañadas, entre otros atractivos.

Su gente es muy abierta a recibir a sus visitantes y turistas, para todos ellos una expresión muy popular que dicen los correntinos y seguramente hemos escuchado alguna vez, es la siguiente: “Corrientes tiene Payé.

Paye: vocablo guarani una suerte de hechizo para diversos propósitos.



VILLA LA ANGOSTURA UN PARAISO EN LA PATAGONIA

El sur argentino es un destino clave de todas las temporadas de verano en el país y Villa la Angostura se posiciona como uno de los lugares más visitados: estas son seis cosas que no se pueden dejar de hacer en esta ciudad neuquina.

La Patagonia y el sur argentino son tanto uno de los lugares favoritos de los argentinos como uno de los destinos más elegidos por turistas de todo el mundo que visitan el país, con un encanto especial que transforma a la región en un lugar encantado tanto en invierno como en verano... de hecho, en los últimos años las temporadas sureñas de verano crecieron exponencialmente.

En este sentido, la ciudad de Villa La Angostura, a orillas del Nahuel Huapi, es uno de los destinos más amados y visitados de la Patagonia Argentina. Para quienes la visiten, estas son seis cosas que no se pueden dejar de hacer.

Esta zona de la Patagonia Argentina deja apreciar huellas de tiempos remotos y helados, ya que hace 10.000 años los glaciares cubrían gran parte del paisaje patagónico: el aumento de las temperaturas causó el derretimiento de la gran masa de hielo que formó los lagos, ríos, y amplios valles.





TURISMO USHUAIA LA CIUDAD MAS AUSTRAL DEL MUNDO

Esta es una ciudad de Argentina en el departamento Ushuaia, capital de la provincia Tierra de fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur. Es la única ciudad de este país que se encuentra al lado occidental de los Andes, cuenta con un puerto y aguas pertenecientes al océano Pacífico, si bien no es reconocido abiertamente por pertenecer al estado argentino, esto y mucho más sobre el Turismo en Ushuaia.

Ushuaia es conocida mundialmente como la ciudad más austral del mundo, y esto se nota mucho más al ser una ciudad turística donde muchas personas hablan otras lenguas además del español, entre las cuales se pueden destacar el portugués, el inglés y el alemán.

Esta ciudad cuenta con 57.000 habitantes aproximadamente, y aunque podría no parecerlo, se tiene una excelente vida nocturna, por tanto es una de las ciudades preferidas por los jóvenes a la hora de elegir donde divertirse en Argentina.

LUGAR UNICO

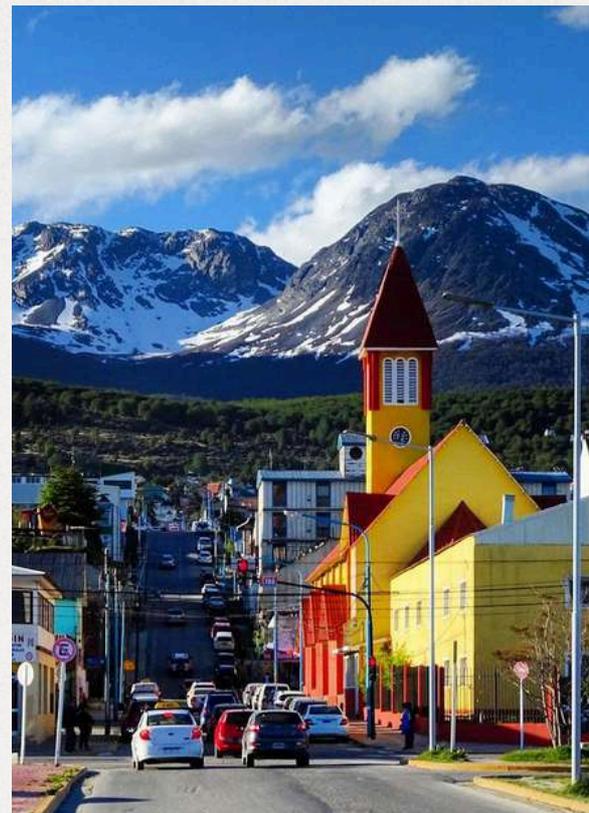
Turismo Ushuaia, Historia y cultura

Una de las zonas turísticas que más se suelen visitar es la **Secretaria** y la **Municipalidad**, que sirven como centro histórico y de conocimiento. También cuenta con amplios centros comerciales donde podrás realizar las actividades que desees.

VIAJAR EN EL CANAL DE BEAGLE

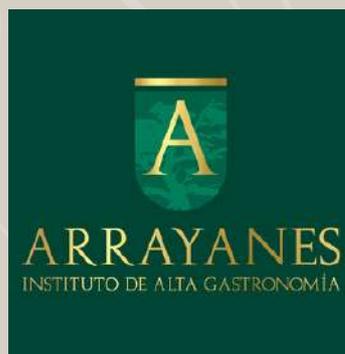
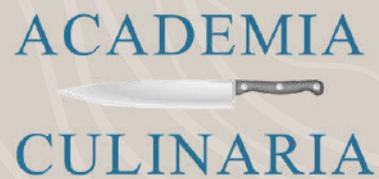
Una de las mejores cosas que hacer cuando estés en el fin del mundo es visitar el mundialmente conocido Canal Beagle, pues se trata de una de las zonas marítimas más alegres y esplendorosas que visitar, pues el mismo se llena de lugares y avistamientos que no nos gustarían perdernos por nada.

Este canal es conocido por los residentes y turistas que lo visitan como el canal por donde Charles Darwin paso a hacer sus investigaciones sobre el hielo, los cuales dieron pie a muchas de las teorías de la tierra que conocemos hoy día, así como de una zona altamente fotografiada por los profesionales de National Geographic.



INSTITUTOS CULINARIOS

EXCELENCIA EDUCATIVA DE CALIDAD



ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL

ENTIDADES NACIONALES

LA EXTRATEGIA INSTITUCIONAL DE ACRA



Universidad Católica
de Santiago del Estero

Scientia Deo Est Patriae Servire



Cámara Argentina de la Actividad Frutihortícola



**ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL**

ENTIDADES EXTRANJERAS

LA ESTRATEGIA INSTITUCIONAL DE ACRA



32 rue de Paradis - 75010 Paris - info@academieculinairdefrance.com



INSTITUTO DE FORMACIÓN TÉCNICA HUNAB KU



Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado

CETURGH - PERÚ



Resolución Ministerial N° 218-2011-ED



LA ESCUELA DE LOS CHEFS



**PUBLICITA CON
NOSOTROS!!!**

**RETRANSMISIONES
EN MAS DE 36 PAISES**



WWW.INSIDEBITUK.COM

CONVENIOS GLOBALES



AMERICAS

- ❖ BOLIVIA
- ❖ BRASIL
- ❖ CANADA
- ❖ COLOMBIA
- ❖ CHILE
- ❖ COSTA RICA
- ❖ CUBA
- ❖ ECUADOR
- ❖ EL SALVADOR
- ❖ GUATEMALA
- ❖ MEXICO
- ❖ PERU
- ❖ PANAMA
- ❖ PARAGUAY
- ❖ URUGUAY
- ❖ USA
- ❖ VENEZUELA

ASIA

- ❖ CHINA
- ❖ JAPON
- ❖ INDIA
- ❖ MALASIA
- ❖ MACAU
- ❖ PAKISTAN
- ❖ THAILANDIA

AFRICA & MEDIO ORIENTE

- ❖ ARABIA SAUDITA
- ❖ EGYPTO
- ❖ JORDANIA
- ❖ LIBANO
- ❖ QATAR
- ❖ SOUTH AFRICA
- ❖ MARRUECOS
- ❖ TUNEZ

EUROPA

- ❖ ALEMANIA
- ❖ ESCOCIA
- ❖ ESPAÑA
- ❖ FRANCIA
- ❖ GRECIA
- ❖ INGLATERRA
- ❖ ITALIA
- ❖ ISRAEL
- ❖ IRLANDIA
- ❖ POLONIA
- ❖ PORTUGAL
- ❖ ROMANIA
- ❖ RUSSIA
- ❖ TURKIA
- ❖ LITHUANIA



**ASOCIACION ARGENTINA
COCINA REGIONAL**



BAHIA PRINCIPE HOTEL & RESORTS





PRACTICAS EDUCATIVAS

*Bienvenido
Hotel Bahia
Principe !!!*

"ORDEN NO SUPERVISADA ORDEN NO DADA" DON PABLO PIÑERO



HOTEL BAHIA PRINCIPE CHEF CORPORATIVO RUBEN OÑA MAZZOLA

Luego de varias gestiones que llevo adelante el Chef Ruben Oña Mazzola junto a nuestro Presidentes Mag Cristian Ponce de León, se logro trazar diversos objetivos entre ambos. Pudimos abrir el dialogo para que una de las firmas mas IMPORTANTE de las Antillas Caribe pueda recibir a nuestros jóvenes cocineros de todo el país. La convocatoria abierta tendrá lugar para ocupar diferentes puestos de trabajo, en primera medida como una practica profesionalizante y luego con la enorme posibilidad que puedan instalarse y trabajar en el empresa. Se solicita diferentes puestos como: runner, ayudante de cocina, chefs, sous chefs, chef pastry, sous chefs pastry, jefe de partida de diferentes áreas, personal de salón, personal de administración entre otros.

Esta importante noticia nos motiva y nos genera una inmensa oportunidad junto a una de las firmas mas relevantes de las antillas caribe.

Desde ACRA trabajamos fuertemente para abrir camino a las generaciones que nos precede y nos llena de orgullo la labor realizada.



PASANTIAS ACRA2025



RESORT EDUCACION PRACTICA SALIDA LABORAL





ALIMÉNTATE

Global Business Food Trade

heroesdelfuturoamerica@gmail.com

ASOCIATE A ACRA

"Y LLEVA EN LA PUNTA AFILIADA DE TU
CHUCHILLO NUESTRA ALMA DE COCINERO"

CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE DE ACRA



con el aval de:



ASOCIACION DE LA
COCINA REGIONAL ARGENTINA

SEDE CENTRAL
CALLE 61 E/ 1 Y 2 - N° 307 - 1° PISO
LA PLATA - PROVINCIA DE BUENOS AIRES
REPUBLICA ARGENTINA

TEL: +54 9 221 577 38 58
info@cocinaregionalweb.com.ar
WWW.COCINAREGIONALWEB.COM.AR

ASOCIACIÓN
ARGENTINA
COCINA REGIONAL

www.cocinaregionalweb.com.ar

WWW.COCINAREGIONALWEB.COM.AR