

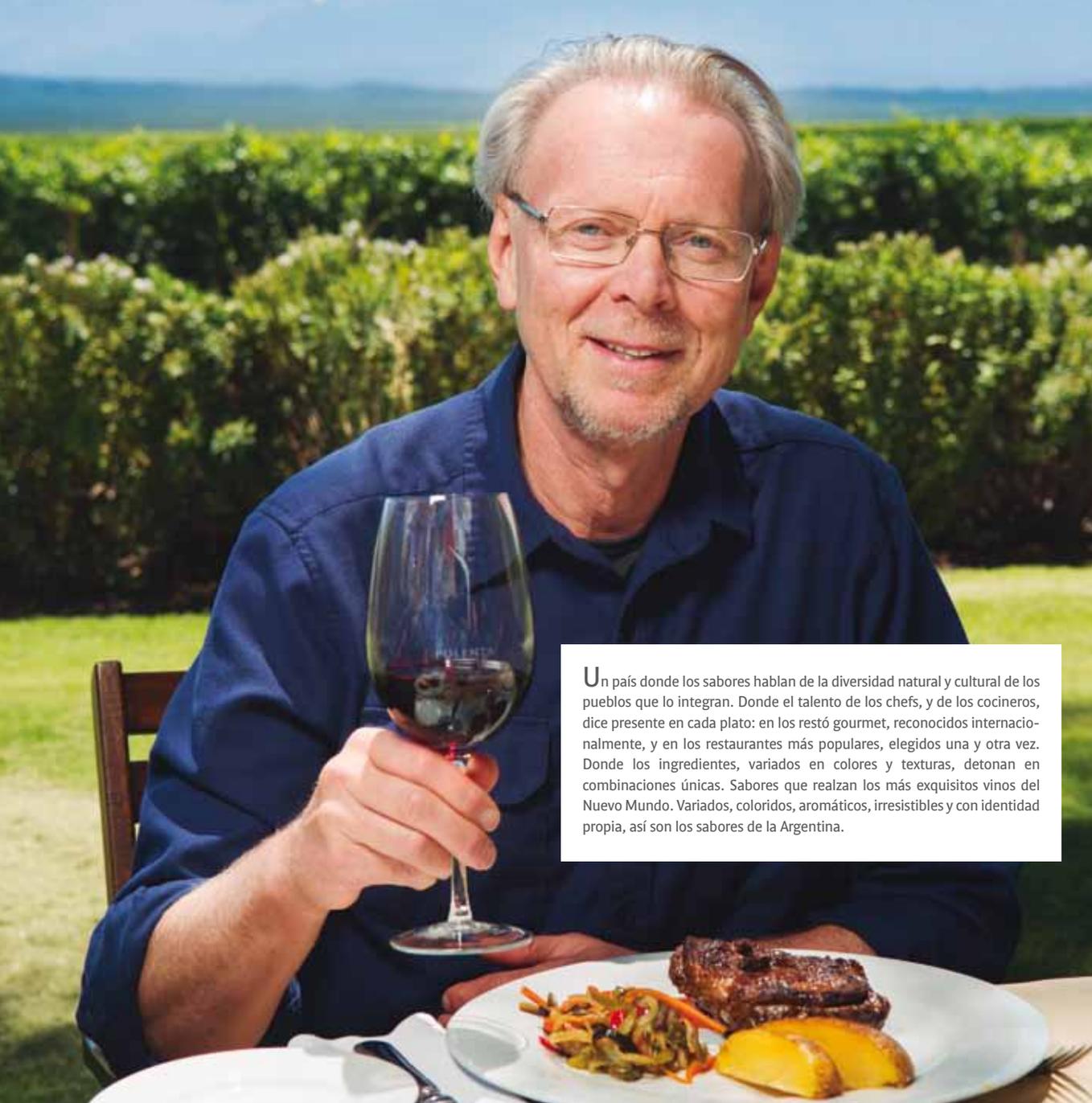
Argentina



www.argentina.travel

Argentina, por vos
Vino & Gastronomía

www.argentina.travel



Un país donde los sabores hablan de la diversidad natural y cultural de los pueblos que lo integran. Donde el talento de los chefs, y de los cocineros, dice presente en cada plato: en los restó gourmet, reconocidos internacionalmente, y en los restaurantes más populares, elegidos una y otra vez. Donde los ingredientes, variados en colores y texturas, detonan en combinaciones únicas. Sabores que realzan los más exquisitos vinos del Nuevo Mundo. Variados, coloridos, aromáticos, irresistibles y con identidad propia, así son los sabores de la Argentina.



Mendoza este, viñedos con historia

En el este de Mendoza, la visita a las viñas cuenta la historia de un tiempo fundacional: para la República Argentina y para la industria vitivinícola local. Aquí vivió el Libertador de América, el Gral. Don José de San Martín; y se plantaron los viñedos de los que salieron los primeros vinos que llegaron a las mesas del país. Hoy, a los costados de la ruta las acequias dominan el paisaje; por ellas, el agua de las montañas corre transparente buscando el curso de las hileras para regar los viñedos y las plantaciones de olivos. Por los productivos caminos de las “Tierras del Este”, también la presencia sanmartiniana late en la cultura local. Hombres y mujeres de campo, laboriosos trabajadores de las chacras y las hileras, abren las puertas en el este de Mendoza a una experiencia definitivamente auténtica.

En el sur de Mendoza, viñedos entre los ríos

En el sur de Mendoza los viñedos se lucen entre los ríos Atuel y Diamante, cuyas rápidas aguas los alimentan todo el año. Esta es una zona ícono del turismo de aventura. Compuesta por los departamentos de San Rafael y General Alvear, muy cerca de atractivos naturales de gran valor, como el Cañón del Atuel, se cuentan más de 100 bodegas donde se producen excelentes espumantes. Algunas de ellas abren al turismo e invitan a brindar, copa de Chardonnay mediante, por la adrenalina de la aventura.

Cocina de autor en la cuna del Malbec

Con la Cordillera de los Andes en el horizonte, Mendoza se degusta en restaurantes y parrillas del centro, en estancias cerquita de la montaña, en restó gourmet levantados entre viñedos. Al calor de las brasas de los hornos de barro donde se asan chivos y corderos. Del corazón de las cocinas más premiadas del país surgen sabores auténticos tratados con rango de obra de arte. Platos que se acompañan, siempre, con excelentes vinos: tintos jóvenes y maduros, rosados frescos, blancos perfumados, espumantes irresistibles.



Salta, la Ruta del Vino más alta del mundo

Salta es una de las provincias argentinas con mayor tradición vitivinícola: aquí la vid fue introducida por los Jesuitas en el siglo XVIII y varias de las bodegas datan de principios del siglo XIX. En la tierra de todos los paisajes, popularmente conocida como “la linda”, la región vitivinícola se emplaza en la altura, en un sitio de enorme riqueza natural, histórica y cultural: los Valles Calchaquíes.

Cordero, delicia Patagónica

Las brasas comienzan a encenderse. El tiempo es aliado del buen asador. La copa de vino y los quesos son el anticipo de uno de los platos más codiciados de la Patagonia: el cordero. Cada cocinero le da su impronta al plato, con los condimentos y guarniciones adecuados, generando un estilo propio. Y los restaurantes más importantes de la región incluyen en sus cartas esta perla culinaria patagónica, un auténtico clásico del buen comer.

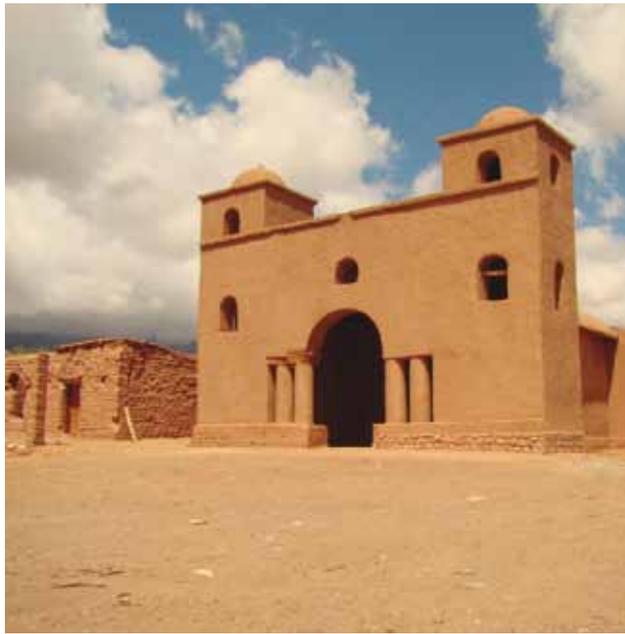
San Juan, tierra del syrah

San Juan tiene una larga tradición viñatera que debe a la llegada de inmigrantes españoles e italianos. Sobre el árido suelo sanjuanino y bajo un sol inclemente, el trabajo y el tesón de los viñateros produjo fértiles viñedos organizados al estilo de los parrales españoles. En la provincia donde reina el viento Zonda, la oferta enoturística invita a recorrer tradicionales viñedos, antiguas y modernas bodegas y degustar vinos secretamente exquisitos, incluidos unos deliciosos espumantes, de producción orgánica algunos, nacidos en el corazón mismo de la montaña, los otros.

Córdoba, artesanía en vinos

En la tonalidad y el aroma de los vinos de Córdoba se perciben historias vinculadas al trabajo de los Jesuitas y de los inmigrantes friulanos que habitaron la provincia. Como en prácticamente todas las regiones vitivinícolas de la Argentina, el vino llegó a Córdoba de la mano de los Jesuitas y con destino final la celebración de la misa. A principios del siglo XVI la vid pobló el suelo de la estancia de Jesús María, próxima a Colonia Caroya, a 54 km de la capital cordobesa. En el siglo XIX, los inmigrantes que llegaron a la provincia desde el Friuli italiano, trayendo consigo costumbres y tradiciones propias, dieron comienzo aquí a un tipo de producción vitivinícola artesanal basada en cepas no tradicionales. En los valles serranos del oeste de Córdoba se producen desde entonces vinos regionales que forman parte de la identidad y el patrimonio cultural local. La artesanía de los vinos cordobeses se aprecia en la intensidad de su sabor, un sabor que se potencia con el de los chacinados, embutidos y quesos de Colonia Caroya, donde se concentra la mayor parte de la producción vitivinícola local.





Catamarca, vinos en la ruta del adobe

Catamarca alberga viñedos en el Valle de Abaucán, pegado a la Cordillera de los Andes, y en la zona Calchaquí, a una altura que varía entre los 1.200 y los 1.750 m.s.n.m. El ambiente, casi desértico, y la importante amplitud térmica, son grandes aliados para la producción de frutos concentrados y sanos, naturalmente ecológicos. El polo vitivinícola catamarqueño está ubicado en el valle de Tinogasta, a 300 km al oeste de San Fernando del Valle de Catamarca (la ciudad capital de la provincia). Aquí, la industria vitivinícola crece en un paisaje coronado por los seismiles (las cumbres más altas de América). Las bodegas son de larga data y su producción es de tipo tradicional. De manera incipiente, crece la producción en establecimientos boutique y se consolida la promesa de finos vinos catamarqueños. Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon, Bonarda y Cereza son las cepas que se destacan.



Sabor a tradición, e innovación, en las cocinas de Buenos Aires

Buenos Aires refleja eclecticismos en cada rincón. A la hora de la comida, en la ciudad la variedad se ha convertido en integración. Cada calle porteña esconde un secreto culinario: sabores tradicionales dan cuenta de la cocina criolla fundida con las influencias de la inmigración europea de los siglos XIX y XX. Si de tradición se trata, en el centro porteño los aromas de los cafés notables seducen en cada esquina; mientras que la Avenida Corrientes, la de los teatros, contiene en su trazado a las más tradicionales pizzerías (aquí la pizza se come ‘al corte’, ‘de parado’, acompañada con moscato -vino dulce- y fainá). En el sur de la ciudad se suceden los bodegones, clásicos y convocantes. Y aunque en todos lados la vedette indiscutida es la carne argentina, para degustar el clásico asado lo mejor es alejarse un poco de la gran urbe, dejarse llevar tierra adentro por la provincia y echarse a disfrutar del aroma y el sabor de las parrillas y asadores en entornos rurales como los que regalan, entre otros, los pueblos de San Antonio de Areco, Luján, Tomás Jofré, Uribelarrea, Tandil, San Pedro y Ayacucho. En la provincia de Buenos Aires la experiencia gourmet da cuenta de sabores, olores, colores que hacen a la identidad y a la cultura de un pueblo: a la mística del tradicional asado gaucho y los clásicos salames de Tandil se suman innovadoras exquisitas experiencias: la Ruta del Arándano, la Ruta del Olivo y la Ruta del Vino.

Chivitos, el sabor de San Luis

En el centro-oeste de la Argentina, la provincia donde se levantan las impactantes prehistóricas Sierras de las Quijadas cuenta en su cocina con un plato auténticamente regional: el chivito. Aunque esta carne se prepara también en otras localidades del país, San Luis se distingue por su particular forma de cocinarlo: a la parrilla, al disco de arado o al horno de barro, y siempre a fuego lento, muy lento. Además, se utilizan animales chicos que garantizan, en todos los casos, la ternura de la carne. ¿El resultado? Un plato de una deliciosa suavidad. Un sabor definitivamente imperdible.

La Rioja, viñedos entre olivares

La Ruta del Vino de La Rioja propone descubrir el sabor frutal de un vino de aroma floral acompañado de exquisitas aceitunas de Arauco, potentes quesos de cabra y deliciosas nueces. La principal franja vitivinícola de la provincia está emplazada entre las sierras del Famatina y el Velasco: en el departamento de Chilecito se concentra el 70% de la producción provincial. Aquí, el árido terruño montañoso se nutre del generoso sol del desierto para producir un vino identitario: el Tortonés riojano.



Sabores del mar y meriendas con historia en Chubut

La Patagonia se disfruta con todos los sentidos. Mientras la vista se pierde en horizontes infinitos y en paisajes de imponente belleza, el oído se mantiene alerta con los sonidos de la variada fauna de la región y el olfato se abre al aire marino, dejate tentar por los deliciosos sabores de Chubut. En Puerto Madryn, al atardecer, la postal de los barcos pesqueros augura pescado y mariscos frescos en las mesas de los restaurantes. En Puerto Rawson, una pintoresca y pequeña “flota amarilla” sale diariamente en busca de salmones, pejerreyes, palometas, róbalos. En las cantinas de las cercanías, es sabido, se comen los mejores platos de mariscos. Y mientras en las estancias se prepara, con paciencia y dedicación, el tradicional cordero patagónico, en las cocinas de las casas de té se elabora repostería artesanal con las recetas de las abuelas. Entre ellas, la típica torta negra galesa, que habla de los orígenes mismos de estas ciudades patagónicas. En las localidades de Trevelin, en plena cordillera, y en Gaiman y Trelew, en la zona del Valle Inferior del río Chubut, ser parte de la ceremonia del té galés es una sutil pausa obligada en el camino.



Sabores de Tucumán

La gastronomía de Tucumán tiene una fuerte impronta regional. En las peñas folklóricas y en los restaurantes más lujosos, en los pueblos más pequeños y en las ciudades más importantes, se sirven platos ancestrales, exquisitamente preparados con ingredientes propios de la zona. Platos que combinan tradiciones prehispánicas y criollas; de nombre enigmático, como huaschalocro; típicos, como los tamales; e irresistibles, como las empanadas. Los quesos, de elaboración artesanal, son definitivamente imperdibles. Perfuman la experiencia las hierbas aromáticas que crecen en los valles y la intensidad de los cítricos, estrellas de la provincia: limones, naranjas y pomelos. Los postres y dulces merecen un capítulo especial: productos que se nutren de la abundancia de la caña de azúcar, son aptos para los paladares más golosos.

Sabores ancestrales en la Quebrada de Humahuaca

La Quebrada de Humahuaca es refugio de tradiciones, también, a la hora de la comida. Sabores con esencia milenaria que hablan del legado de la tradición culinaria andino-incaica. Platos y comidas con gran personalidad que forman parte de la cultura de los pueblos originarios y que se han transmitido de generación en generación. Hoy, llegan a las mesas de los pequeños bares, los pintorescos comedores y los distinguidos restó gourmet en presentaciones tradicionales y también combinados con novedosos elementos de la cocina moderna. Locros, tamales y humitas forman parte de antiguas recetas culinarias. Algo picante y de gran personalidad, a base de maíz, pimientos, papa andina, carne secada al sol (charqui), la cocina de la Quebrada estimula los sentidos del viajero y lo acompaña en cada kilómetro: en todas las localidades se convidan panes y dulces caseros; quesos y quesillos producidos con técnicas artesanales; chivitos asados y, por supuesto, empanadas. Si de carnes se trata, la elegida es la de llama. Como en toda la Argentina, en la Quebrada de Humahuaca no falta el buen vino: los nuevos emprendimientos vitivinícolas atraviesan aquí una etapa de auge, encabezada por la exclusiva producción de una pionera bodega de la localidad de Maimará. A la hora de los postres, la miel de caña, las empanadillas de cayote, los gazzates (masa rellena con dulce de leche), las nueces confitadas y los alfajores de quinua son irresistibles.

Sabores de la chacarera

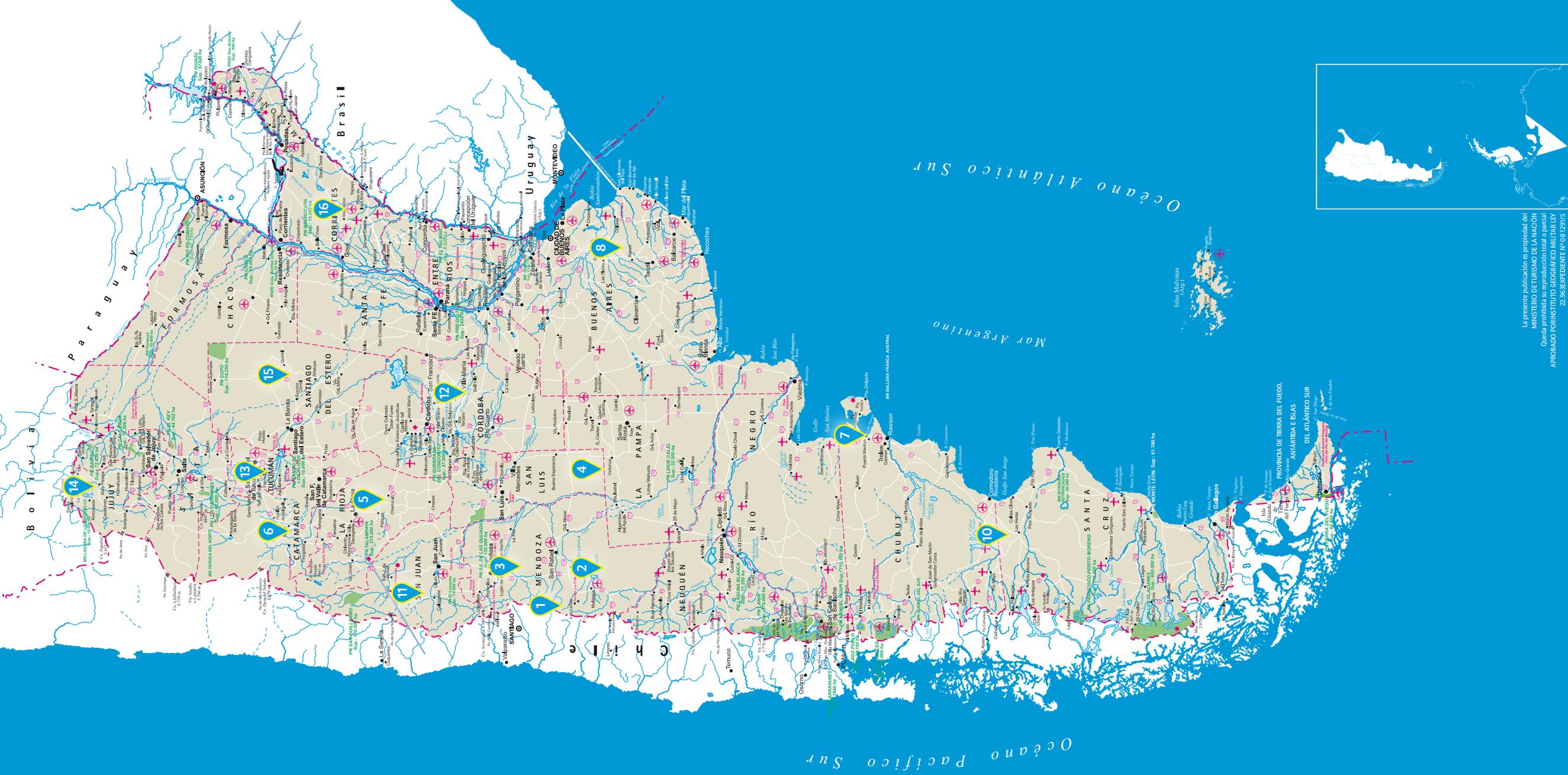
Entre los espesos montes, por los campos, ciudad más antigua de la Argentina, se la mesa siempre dispuesta con platos típicos: humitas, tamales, locros, pucheros, por supuesto empanadas, y a la hora de los dulces, mazamoras, rosquetes, arropes y el inconfundible alfajor santiagueño.

en las sierras y en su histórica capital, la refleja, sabrosa, en



Sabores del litoral

La naturaleza eligió a la región Litoral para mostrarse por completo. La frescura del agua de los ríos, los verdes campos, la tierra colorada, la flora y fauna en perfecta armonía son el marco de un crisol de culturas. Los sabores se acoplan a este escenario y muestran la riqueza cultural de la zona. Por la mañana, el mate es un ritual. Acompañado de algunas hierbas del lugar o cascaritas de naranja, esta infusión es un símbolo del país y un motivo para el encuentro familiar y de amigos. La ronda comienza. Todos beben del mismo mate, mientras degustan un sabroso chipá. La esencia está en compartir. Hacia el norte de la región Litoral es clara la influencia de la cultura guaraní en la gastronomía de la zona. Los platos típicos del lugar se elaboran con materias primas frescas y de estación. 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. También los pescados de río forman parte de la mesa litoraleña



La presente publicación es propiedad del
 MINISTERIO DE TURISMO DE LA NACIÓN
 Queda prohibida su reproducción total o parcial
 APROBADO POR INSTITUTO GEOGRÁFICO MILITAR LEY
 22.963 EXPEDIENTE N° 031291/15



Vino & Gastronomía

Referencias de Experiencias

- ### Experiencias
- 1 *Mendoza este, viñedos con historia*
 - 2 *En el sur de Mendoza, viñedos entre los ríos*
 - 3 *Cocina de autor en la cuna del Malbec*
Chivitos, el sabor de San Luis
 - 4 *La Rioja, viñedos entre olivares*
 - 5 *Catamarca, vinos en la ruta del adobe*
 - 6 *Sabores del mar y meriendas*
con historia en Chubut
 - 7 *Sabor a tradición, e innovación,*
en las cocinas de Buenos Aires
 - 8 *Salta, la Ruta del Vino más alta del mundo*
 - 9 *Cordero, delicia patagónica*
 - 10 *San Juan, tierra del syrah*
 - 11 *Córdoba, artesanía en vinos*
Sabores de Tucumán
 - 12 *Sabores ancestrales*
 - 13 *en la Quebrada de Humahuaca*
 - 14 *Sabores de la chacarera*
 - 15 *Sabores del litoral*
 - 16

