

MANIFIESTO POR ENOTURISMO EN EL ESTE DE MENDOZA

Nos, los viticultores, emprendedores, profesionales y autoridades, comprometidos con el desarrollo económico, social y cultural del Este de Mendoza, autoconvocados en esta asamblea territorial, con el objeto de:

Preservar el legado de los **españoles, italianos, sirio-libaneses y demás inmigrantes** que llegaron a este territorio hace 150 años para fundar la industria vitivinícola moderna de Mendoza.

Honrar y perpetuar el legado del **pueblo huarpe**, sobre todo la cultura del agua, la cultura del riego, la cultura del agro y la **cosmovisión** del cuidado de los paisajes culturales, con sus plantas y gastronomía emblemáticas particularmente **algarrobo, aguaribay, retamo y quínoa**.

Consolidar el legado criollo de **José de San Martín** y su época, incluyendo su patrimonio arquitectónico y sus rutas históricas; su capacidad de liderazgo y en situaciones de crisis; su pasión por la **cultura del vino** y las variedades criollas; la tradición molinera y la gastronomía tradicional, particularmente **empanadas, alfajores** y comidas tradicionales elaboradas con harina integral artesanal de molinos tradicionales.

Rescatar con orgullo el amor por la cultura argentina que transmitió Juan Manuel de Rosas, particularmente su voluntad de preservar la **cultura del mate, la cultura del vino**, la arquitectura vernácula y las **costumbres gauchas de lazo y boleadora**.

Transmitir la pasión por la vitivinicultura de alta calidad que introdujo Domingo Faustino Sarmiento en Mendoza, con el apoyo de Michel Pouget, al incorporar las cepas francesas, incluyendo **Malbec** y otras variedades privilegiadas por los inmigrantes campesinos en este territorio desde hace 150 años.

Reivindicar el trabajo paciente de los campesinos, agricultores y pastores que cuidan desde antaño sus ganados, viñedos, olivares, frutales y hortalizas en este territorio para mejorar la calidad alimentaria de la población argentina y sus visitantes. Reconocer la cultura de conservación de alimentos, recibidas de los saberes transmitidos por los originarios y los inmigrantes de origen europeo y árabe, que permitieron elaborar alimentos con técnicas de deshidratación, fermentación, ahumado, destilación, salación, entre otras, para obtener frutas y hortalizas en conserva, dulces y mermeladas, quesos, vinos y destilados.

Perpetuar la tradición de atención al visitante que este territorio ha desarrollado desde el siglo XVII, cuando estableció la red de postas en la ruta de Mendoza a Buenos Aires para recibir a los arrieros y troperos que recorrían el Camino Real para asegurar el servicio regular de transporte bioceánico del Cono Sur de América. Reconocemos aquellas tabernas,

posadas y pulperías como antecedentes de los actuales **restaurantes, hoteles y bodegones** que nuestro territorio ofrece a los viajeros y turistas.

Renovar los antiguos entretenimientos que se ofrecían a los visitantes de antaño, entonces con juegos de cañas y otras actividades, con nuevas propuestas como **paseos en globo**, talleres para aprender a hacer asados y cebar mate, paseos por los viñedos, reconstrucción y transmisión de **mitos y leyendas** y demás experiencias de interés turístico que contribuyan a dar a conocer los paisajes culturales de este territorio.

Establecer **encadenamientos productivos** que permitan articular a los distintos emprendimientos desplegados en el territorio.

Valorizar el protagonismo de la mujer y las nuevas generaciones en el desarrollo territorial en lugares de decisión.

Promover espacios de articulación entre los **sectores públicos y privados** para orientar los esfuerzos y fortalecer el desarrollo territorial a partir del turismo enológico y rural. Impulsar un espacio específico que agrupe a las pymes del sector turismo en este territorio.

En consecuencia, proponemos valorizar los paisajes culturales de este territorio a través de una intensa interacción público-privada. Para alcanzar estos objetivos, resolvemos lo siguiente:

1-Reconocemos el Paisaje Cultural del Vino del Este de Mendoza, en el territorio compuesto por los departamentos de Lavalle, San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa y La Paz, con todo su patrimonio natural y cultural, incluyendo la arquitectura, las tradiciones vitivinícolas y huerteras, sus pastores y campesinos, su gastronomía, mitos y leyendas.

2-Se impulsará un Plan Estratégico de Enoturismo y Turismo Rural que contribuya a articular los recursos de todo el territorio, incluyendo establecimientos vitivinícolas, olivícolas, frutícolas, restaurantes, hoteles y demás servicios.

3-Se exhorta a los miembros de esta comunidad a promover las plantas de valor simbólico e identitario, como **aguaribay, algarrobo, retamo y álamo**, de modo tal de fortalecer el patrimonio natural y embellecer el territorio y consolidar una identidad compartida entre los distintos establecimientos del paisaje cultural.

4-Se invita a los propietarios de inmuebles industriales del periodo fundacional de la vitivinicultura moderna argentina (1885-1930) a restaurar, preservar, poner en valor y abrir al público estos recintos para ampliar la oferta de turismo receptivo.

5-Se crea la categoría de **sabores ancestrales**. Dentro de ella se incluyen alimentos elaborados a partir de materias primas de originarios, como quínoa, harina de algarrobo y maíz.

6-Se crea la categoría de **sabores originales sanmartinianos**. Los alfajores, empanadas y pasteles elaborados con harina artesanal de molino de rodezno podrán aspirar a este reconocimiento. También tendrán este status los productos y alimentos que el Libertador impulsó en su tiempo, para nutrir las tropas del Ejército de los Andes, a partir de la deshidratación de productos de origen animal y vegetal para facilitar su preparación durante la campaña, particularmente el ajiaco, preparado con charqui –carne deshidratada, y verduras de guarda: cebolla, ajo, papa, ají, zapallo, tomate deshidratado, harina tostada y maíz molido. Similar privilegio tendrán los vinos naturales de variedades hispanocriollas.

7-Se crea la categoría de producto **“territorialmente intensivo”** para reconocer aquellos alimentos y artesanías que tienen carácter especial debido a su elaboración en este territorio, con sus características culturales y naturales. Se incluye en ella a los siguientes: aceitunas; melón y sandía; nueces y almendras; frutas de carozo locales (durazno; damasco y ciruela); pomáceas locales (manzana, pera y membrillo); frutas y hortalizas deshidratadas; dulces, mermeladas y jaleas de esas frutas; aceite de oliva; queso de cabra; chivito asado; vinos naturales de uvas del paradigma hispanocriollo; vinos de Malbec y Bonarda; mistelas.

8-Se declara de alta prioridad la instalación de un **molino hidráulico harinero** de rodezno, similar al que estableció el general San Martín en Orfila hace 200 años, para abastecer de harina integral artesanal a los restaurantes y hoteles del territorio, de modo tal de asegurar la disponibilidad de materia prima para obtener empanadas, alfajores y demás platos de la gastronomía original criolla.

9-Se define al **Bonarda** como **variedad emblemática** del territorio. Y se exhorta a todos los restaurantes y hoteles asegurar su presencia en las cartas que se ofrecen al turista. Se invita a los lugares de recepción de turistas a exhibir afiches y cartelera promocional del Bonarda, para dar a conocer sus cualidades y significado.

10-Se crea la categoría de **embajada cultural** del territorio para los restaurantes, hoteles y bodegas y viñedos y establecimientos abiertos al turismo. Esta tendrá como misión representar, visibilizar y promover los productos típicos y preparaciones locales, incluyendo los de origen huarpe (partir de quínoa y harina de algarrobo), criollo (empanadas, alfajores, comidas tradicionales), e inmigrantes (españoles, italianos y otros). Lugar preferencial tendrán en sus Cartas los Vinos de Bonarda, quesos, conservas, dulces, mermeladas, aceite de oliva y demás alimentos producidos en la zona.

11-Se crea la categoría de **embajador/a cultural** para el personal que atiende con actitud territorial al turista como gastrónomos, sommeliers, bartenders y afines, turoperadores, conductores de transportes de turismo y similares. Se creará una insignia específica para distinguir a quienes ganen este honor.

12-Se solicitará el apoyo de los Municipios para instalar **cartelería vial** en rutas nacionales y provinciales que contribuya a visibilizar el patrimonio agroalimentario y cultural del territorio y demás actividades de promoción de la oferta turística del territorio. La cartelería

de carreteras indicará el atractivo turístico y la distancia; también se instalará señalética en cada establecimiento turístico. También se les encargará la mejora de la **iluminación** y la calidad de los **caminos rurales**.

13-Se crea la categoría de **curador/a patrimonial** para los expertos en patrimonio cultural del territorio, tangible o intangible, para que puedan prestar un servicio de curatoria patrimonial a los establecimientos para fortalecer las preparaciones gastronómicas, juntamente con la preservación, decoración, diseño y promoción de su oferta turística en un marco de identidad, belleza y armonía con el territorio.

14-Se impulsarán actividades de **capacitación** para que las pymes del territorio puedan profundizar los conocimientos de patrimonio e identidad, de modo tal de fortalecer la construcción común de una oferta turística local.

15-Se invita a los emprendedores a **plotear sus vehículos** con los símbolos e iconografía alusiva al paisaje del vino y el patrimonio enogastronómico y cultural del territorio.

16-Se impulsarán **concursos y exposiciones** periódicas para visibilizar, galardonar y distinguir las iniciativas positivas de las pymes locales que contribuyan a fortalecer la oferta turística del territorio.

17-Crear un sistema de visibilización digital de la oferta turística local a través de página web y redes sociales.

18-Se abrirán espacios de participación a mujeres y jóvenes en instancias de responsabilidad y toma de decisiones.

19-Política de abrazos: se impulsará el trabajo interdisciplinario, con enfoque de encadenamientos productivos, para articular vínculos entre los que producen bienes y los que los preparan para servir al turista (abrazo productor agropecuario /cocinero), como así también, el lazo con los que tienen la capacidad de representar con intensidad estética (abrazo productor agropecuario- artista) para proyectar su imagen a escala nacional e internacional.

20-Construcción de relato (*story telling*). Se impulsará la producción, promoción y difusión de las "biografías" de los productos típicos emblemáticos del territorio para fortalecer la identidad y facilitar a los turistas la comprensión de su significado.

21-Recopilación, sistematización y visibilización de los mitos, leyendas del territorio, incluyendo relatos y tradiciones de pueblos originarios, héroes y bandidos (Martina Chapanay, Santos Guayama), relatos de troperos, arrieros, taberneros y maestros de posta entre otros, juntamente con canciones y poemas (*Zamba de mi esperanza*).

22-Declaramos y establecemos que el Paisaje Cultural se fundamenta en un patrimonio cultural compartido, construido a lo largo de varias generaciones, con el aporte de los distintos pueblos, principalmente originarios, criollos e inmigrantes europeos. Se trata de

un patrimonio mestizo de mosaico, donde cada uno de los aportes es importante, fundamental e indispensable. La belleza del conjunto emerge del aporte de cada pueblo, que las sucesivas generaciones resolvieron preservar y transmitir a sus sucesores como algo valioso. De este modo se ha construido un patrimonio único, fundamento de la propuesta que tenemos para convocar, con orgullo, a los turistas de todo el mundo.

En la ciudad de Junín, antigua posta de El Retamo, 8 de febrero de 2024.

Emprendedores/as

- 1-Marcela Moroncelli – Bodega *Santos Lugares* - Junín
- 2-Susana Aguirre – *Pámpanos Mendocinos* – Rivadavia.
- 3-Andrea Susana Ahumada – *Manos del Arenal* – Cerámica Artesanal – Lavalle.
- 4-Mariana Alonso – Asociación Productores Oasis Este Mendoza – Rivadavia.
- 5-Marcos Arboit – bodega *Santos Lugares* – Junín.
- 6-Débora Arena – Bus Vitivinícola – Maipú.
- 7-Cecilia Binolfi – Cooperativa Vitivinícola *La Dormida* – Santa Rosa.
- 8-Regina Bonesso - Bodega *Familia Palma* – Rivadavia.
- 9-Roberto Brandi – *Cabrandi* – queso de cabra artesanal - Santa Rosa.
- 10-Pedro Brandi – *Cabrandi* – queso de cabra artesanal - Santa Rosa.
- 11-Daniel Buono – *Bodegas y Viñedos Buono* – San Martín – profesor enología – Facultad Don Bosco.
- 12-Gladys Buscema – Posada don Pablo – Junin.
- 13-Pablo Bussetti – *Familia Bussetti* – Rivadavia.
- 14-Milba Bustos – Elixir S.A. – “Vino de Cielo” – San Martín.
- 15-Cristina Cansado – Niven Wines –Las Marías House - Lodge – Junín.
- 16-Emmanuel Carbonero – *Carbonero Wines* – Ex Bodega Gargantini – Rivadavia.
- 17-Silvia Casari – *Eugenio Ferreyra S.A.* – Rivadavia.
- 18-Federico Tomás Ciolfi – Bodega *Los Haroldos* – San Martín.
- 19-Juan José Cunietti – Cunietti Hermanos – Junín.
- 20-Antonio Díaz – Puesto Díaz – Lavalle.
- 21-Laura Díaz – Puesto Díaz – Lavalle.

- 22-Viviana Rosa Farina – Cámara de Comercio – San Martín
- 23-Gisella Fernández – *Asociación Civil Turística Valle de Medrano* - Junín
- 24-Javier Garavaglia – Bodegas y Viñedos Familia Garavaglia – San Martín.
- 25-Patricia Gilbert – *Entre Viñas* – Junín.
- 26-Diego González – *Sabores del Este* – San Martín.
- 27-Horacio Graffigna – Bodegas y Vinos *Raíces de Junin* – Junín.
- 28-Eloy Guerrero – Industria Agropecuaria Eloy Guerrero – San Martín.
- 29-Hector Guerrero – Casa del Globo – Junín.
- 30-Valentina Iudica – Bodega *Viña Alta* – San Martín.
- 31-Pedro Kóvila – JUCOVI (Jóvenes Cooperativas Vitivinícolas) – Santa Rosa
- 32-Alejandro Lacoste – Finca *Tradición Vitícola* – Medrano – Junín
- 33-Alejandra Lagunas – *Lo de María / Gastronomía* - Junín
- 34-Lorena Lancellotti – Bodega Lancellotti /La Cautiva Turismo Rural – San Martín
- 35-Gabriela Lizana – Casa del Globo – Junín.
- 36-Elizabeth Loos– Presidenta *Prestadores turísticos Valle de Medrano* – Junín
- 37-Adolfo Lucero – Salón de Eventos *Jardines de Fátima* - Junín
- 38-Mercedes Marzuk – *Hotel Pasanbay* – Rivadavia.
- 39-Pablo Maza – *Cavas del Alma* – Junín.
- 40-Cayetano Mazzeo – Vinos Caseros – Lavalle.
- 41-Silvana Mercante – Finca La Central – Rivadavia.
- 42-Marcela Mitchelle – Bodega *Los Haroldos* – San Martín.
- 43-Omar Morán – *Waldahaus* Hotel – Junín.
- 44-Sharbel Morcos – Bodega *El Aleph* – Junín.
- 45-Agustina Moreno – Divendres S.R.L. – Junín.
- 46-Milagros Morón – JUCOVI (Jóvenes Cooperativas Vitivinícolas) – Rivadavia.
- 47-Nicolás Morón – JUCOVI (Jóvenes Cooperativas Vitivinícolas) – Rivadavia.
- 48-Marcos Niven - Niven Wines –Las Marías House - Lodge – Junín.

- 49-Raúl Novello – Bodegas *Novello Wines* – Rivadavia.
- 50-Hugo Ochoa – Turoperador – Junín.
- 51-Alicia Olivella – Agrícola Elbio – bodegas, viñedos y parque turístico – Rivadavia.
- 52-Gabriel Palma – *Palmawines* – Bodega y Restaurant – Rivadavia.
- 53-Fernando Petri – *Cabaña Tulumaya* – Rivadavia.
- 54-Santiago Pérez – Empresa de Turismo – Junín.
- 55-Pedro Ponce – *Mountain Routes* E.V. y T. – Junín.
- 56-Graciela Reta – *Santa Faustina Winery* – Medrano – Junín.
- 57-Mirtha Reyes – Campos Verdes S.A. /Transportes Lizana – Santa Rosa.
- 58-Gustavo Rivero – Asociación Elaboradores de Vino Casero – Lavalle.
- 59-Candela Rico – Bodega Viña Alta – San Martín.
- 60-Negrita Rodríguez de Valenti – Museo Histórico Militar – Rivadavia.
- 61-Marcelo Ronchetti – *Sabores del Este* – San Martín.
- 62-Emilio Salvarredi – Bodegas Salvarredi – San Martín.
- 63-Héctor Santamarina – *Mendoza Ballon* /Globos Aerostáticos– Junín.
- 64-Manuel Santamarina – Bodega Viña Alta – San Martín.
- 65-Vanina Santarelli – *Mate de Luna S.A.* – *El Alado Multiespacio* – Rivadavia.
- 66-Sebastián Simionato – *Entre Viñas* Gastronomía – Medrano – Junín.
- 67-Sandra Tro – *Bus Vitivinícola* – Mendoza.
- 68-Carlos Vanella – Bodega *Tierra Franca* – Rivadavia.
- 69-Ángel Humberto Vázquez – Vinos Caseros – Lavalle.
- 70-Irene Viggiani – Restaurant *María Paz* – San Martín.
- 71-Micaela Vilchez Sandoval – *Aires de Tradición* – Restaurant y Eventos – Junín.
- 72-Sergio Villanueva – Unión Vitivinícola Argentina – Mendoza.
- 73-Jorge Rubén Vilchez - *Aires de Tradición* – Restaurant y Eventos – Junín.
- 74-José Valenti – Chalet Gargantini – Museo – Rivadavia.
- 75-Hugo Zamora – *Bodegas y Viñedos Zamora* – Junín.

Profesionales

- 76-Claudia Quini – Enóloga – INV – OIV.
- 77-Jimena Arboit – Enóloga – Junín.
- 78-Gustavo Capone – Historiador – Rivadavia.
- 79-Emma Cunietti – Escritora / Investigadora – Junín.
- 80-Oscar D’Angelo – Escritor.
- 81-Alejandro García – Ingeniero Agrónomo – INTA.
- 82-Liliana Girini – Arquitecta – Universidad de Mendoza.
- 83-Roberto González – Enólogo – Presidente Academia Argentina de la Vid y el Vino.
- 84-Eduardo Guidolín – Artista y gestor cultural – Junín.
- 85-Lourdes Iniesta – Arqueóloga – INCIHUSA - CONICET – FFyL - Universidad Nacional de Cuyo.
- 86-Alejandra Jorge – Gestora territorial - Universidad Nacional de Cuyo
- 87-Michelle Lacoste – Historiadora.
- 88-Pablo Lacoste – Historiador – Director Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR).
- 89-Oscar Alberto López – Fotógrafo y escritor – Junín.
- 90-Irma Ely Martín – Arquitecta – Junín.
- 91-Lorena Mellone – Directora Comercial del diario vitivinícola *Enolife*.
- 92-Pedro Straniero – Director Periodístico del Diario Vitivinícola *Enolife* – Mendoza.

Especialistas Internacionales en Patrimonio, Rutas del Vino y Paisajes Culturales

- 93-Juan Blánquez – Arqueólogo – Director del Master en Patrimonio – Universidad Autónoma de Madrid – España.
- 94-Eva Parga Dans – Investigadora Instituto de Productos Naturales y Agrobiología – Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) – España.
- 95-Luis Vicente Elías Pastor – Antropólogo – Especialista en Turismo del Vino – España.

96-Concepción Campillo Alhama – Inteligencia Gastronómica – Universidad de Alicante – España.

97-José de Jesús Hernández López – Antropólogo Social / Especialista en Paisajes Culturales – El Colegio de Mochoacán – México.

98-José Fernando Ibárcena – Escritor / Gastrónomo – Moquegua – Perú.

99-Fernando Mujica – Curador Patrimonial – Gastrónomo – Sommelier – Chile.

100-José Antonio Negrín – Economista – Rutas del Vino – Universidad de Castilla La Mancha – España.

101-María Covadonga Ordoñez García – Inteligencia Gastronómica – Universidad de Alicante – España.

102-Consuelo Poblete – Gastrónoma – Embajadora cultural – Chile.

103-Gonzalo Rojas – Vinífera Consultores – Rutas del Vino – Chile.

104-Carla Sequeira – Universidad de Oporto – Portugal.

105-Rosa Torres Valdés – Inteligencia Gastronómica – Universidad de Alicante – España

Comentado [U1]:

106- Manuel Vaquero Piñeiro – Rutas del Vino en Italia - Università di Perugia - Italia

Municipios

107-Jorge Corrales – Director de Turismo – San Martín.

108-Jonathan Peralta – Director de Turismo – Junín.

109-Francisco Novello – Director Desarrollo Económico – Rivadavia.

110-Angélica Elizabeth Pereira – Directora de Turismo – Santa Rosa.

111-Miriam Elizabeth Jofré – Jefa Cultura y Turismo – Santa Rosa.

112-Edgardo Juvel – Turismo – Junín.

113-Paola Andrea Lescano – Turismo San Martín.

114-Silvio Pérez – Turismo Junín.

115-Santiago Pérez – Turismo - Junín.

116-Valentina Ponce – Junín Turismo.

117-Pablo Guzmán – 1° Director de Turismo de Junín.

Nota: Los firmantes lo hacen a título personal. La mención de su filiación institucional no implica necesariamente representación.

