



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

El Encuentro Bioceánico Hispano Latino de Gastronomía (ENBHIGA), es un proyecto rionegrino de integración gastronómica patagónica, el cual toma a la gastronomía como un puente entre la cultura y el turismo; uniendo así países, provincias, pueblos y regiones.

Desde el 2016 al 2022 el Encuentro Bioceánico Hispano Latino de Gastronomía ha logrado 7500 presentaciones culinarias, 600 cocineros involucrados, 900 establecimientos participantes, cientos de horas de transmisión en directo, 300 medios de comunicación replicaron noticias del proyecto ENBHIGA, 500 periodistas partes, 2200 artistas y artesanos involucrados, 60.500 fotografías de prensa y más de 5500 estudiantes y docentes incluidos. Alcanzado durante 6 años, más de 3 millones de publicaciones.

Se han involucrado en el proyecto de experiencia gastronómica chefs de renombre como Darrell Thomas y Carlos Rodríguez de Costa Rica; Miguel González y la Asociación de Chef de Ourense, España; Pablo Quiven, Federico Fontán, Gabriela Martínez, de Argentina; Miguel Catricheo, Alonso Barraza, Gabriel Rapiman de Chile; y Alberto Miró, Pedro Misari, Darwin Santamaría de Perú. Obteniendo este proyecto un alcance no solo regional y nacional, sino también internacional.

ENBHIGA cuenta además con nutricionistas especialistas sobre la gastronomía saludable y sostenible como Merryam Alfaro, costarricense de NutriMe; aportando en cada paso a dar, una mirada integral.

Durante el 2021 ENBHIGA, se propuso recorrer parte de la Provincia de Río Negro, realizando un circuito de gastronomía regional. En el mismo sucedieron más de 2000 presentaciones gastronómicas, la participación de 200 cocineros y 150 estudiantes de turismo, gastronomía y agronomía. La visibilización de emprendedores turísticos y más de 120 productores artesanos y artistas. 300 medios de comunicación cubrieron dicho evento y más de cinco mil publicaciones se realizaron al respecto. El recorrido total superó los 4000 kilómetros, los cuales unieron profesionales y generaron nuevas rutas turísticas y gastronómicas.

ENBHIGA ha articulado con diferentes instituciones educativas como el ISETP "Instituto Superior de Educación" y la Escuela de Gastronomía de San Carlos de Bariloche -Ceaer- Cet 32. Convirtiéndose así, no solo en una herramienta de promoción turística, sino que también en un



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

motivador constante de integración productiva, cultural y educativa.

Por su parte, los "Premios Excelencias" fueron creados en el año 2005 por el Grupo Excelencias Internacional de Comunicación. Teniendo como objetivo fomentar la excelencia en diferentes ámbitos como el turismo, la gastronomía, el arte y la cultura alrededor del mundo. Celebrándose actualmente en España donde se galardonan proyectos de nivel internacional.

En relación a ello, ENBHIGA, en su carácter de proyecto patagónico de integración gastronómica; fue nominado y premiado el pasado 18 (dieciocho) de enero del año 2023 con el premio "Excelencia Turística".

Es así, que se propone con el presente proyecto de declaración, dar un reconocimiento a la labor del proyecto ENBHIGA, que mediante el hacer diario y motivación en el desarrollo regional, puso en vidriera internacional el ámbito turístico y gastronómico de la Provincia de Río Negro.

Por ello;

**Autoría:** Juan Pablo Muená.

**Acompañantes:** Claudia Contreras, Julia Fernández, Adriana Del Agua Y Graciela Vivanco.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

## **LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO**

### **DECLARA**

**Artículo 1°.-** De interés cultural, turístico y gastronómico el triunfo en los Premios de Excelencias en la categoría Excelencias Turísticas (mejor proyecto turístico), al proyecto Integración gastronómica patagónica ENBHIGA. El mismo tuvo lugar el 18 de enero del año 2023 en el auditorio Sur de IFEMA MADRID, España.

**Artículo 2°.-** De forma.