



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

La Fundación Cocina Patagónica surge legalmente bajo la Resolución N° 376 del 21 de Junio de 2012 con su CUIT: 30-71264880-1.

La Fundación tiene por objeto:

- a) Investigación gastronómica, especialmente orientada a la Cocina Patagónica. La investigación es de carácter tecnológico, biológico, sociocultural, de mercado e histórico;
- b) Promoción y divulgación de la Cocina Patagónica, en territorio patagónico, nacional e internacional;
- c) Capacitación gastronómica, que verse sobre temáticas relacionadas con la gastronomía, alimentación y salud alimentaria;
- d) La publicación de investigaciones, manuales y libros producidos por la fundación o personalidades ligadas con la gastronomía, con el objeto de difundir la identidad de la cocina patagónica y capacitar a recursos humanos para la profesionalización de la cocina y la atención al público como herramienta de mejoramiento del turismo patagónico.
- e) Asesoramiento y capacitación gastronómica con fines sociales. Como así también, colaboración con diferentes sectores socialmente relevantes como ser comedores comunitarios, hospitales, escuelas, cárceles, empresas del estado, o cualquier otra entidad o empresa de índole pública o privada que quiera con sus actividades aportar al bien común de la sociedad.

Para el cumplimiento de dichos fines la Fundación se propone:

1. Crear laboratorios de investigación culinaria.
2. Disponer de chacras para preservación de materias primas autóctonas y de las cocinas . Influyentes;
3. Crear una agencia de promoción y divulgación de la Cocina Patagónica, con el objeto de difundir la gastronomía Patagónica-Argentina, como así mismo, las Rutas Gastronómicas y el turismo Patagónico;
4. Crear un instituto de capacitación gastronómica.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

5. Crear restaurantes escuela y servicios de catering, con el fin otorgar capacitación a los alumnos en el campo laboral, generando nuevos recursos humanos destinados al área del turismo y obtener nuevos recursos para posteriores proyectos.
6. Crear bibliotecas e imprenta gastronómica para el uso de los investigadores, estudiantes y la comunidad interesada.
7. Crear un departamento de materias primas, destinado a la investigación y clasificación de las mismas, el cual trabajará inter-relacionado con Universidades e Instituciones que colaboren con el fin.
8. Proponer proyectos de ley que fomenten la investigación, el reconocimiento y divulgación de la Cocina Patagónica, como verdadero motor de desarrollo sustentable de la actividad turística Patagónica.
9. Proponer proyectos de ley tendientes a la concientización y cuidado de la salud alimentaria.
10. Asesorar y capacitar a diferentes sectores especialmente vinculados con la alimentación, en lo que respecta a la capacitación de personal, instalación de cocinas para comedores de diferentes índoles, auditorías de seguridad e higiene, buenas practicas de manipulación de los alimentos ya sea en comedores de hospitales, escuelas, barrios, cárceles u otra entidad. Dichas actividades, se solventaran a través de fondos propios de la fundación o a través de proyectos subsidiados por parte del Estado Nacional, Provincial o Municipal o asimismo por medio de donaciones de empresas publicas o privadas. Todo ello sin fin de lucro alguno.

La Fundación, nace a mediados del año 2007 cuando un grupo de amigos, cocineros, y estudiantes de gastronomía empezaron a pensar en alguna forma de organización gastronómica.

En un primer momento se pensó en un Club de Amigos Gastronómicos, el cual funcionó un par de años. Luego la idea mutó a una academia de gastronomía y a través de las reuniones e intercambio de opiniones, se llegó a la conclusión de que una de las cocinas regionales más reconocidas de la Argentina, era la Patagónica, y al momento de buscar una definición de lo que es la cocina Patagónica, se descubrió que no estaba definida; a partir de ese momento la organización evoluciona para definirse legalmente como Fundación Cocina Patagónica, proceso que termina el 16 de mayo de 2012.



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

Con la idea principal dar a conocer productos típicos de la región, y la importancia de revalorizar nuestras materias primas que se identifiquen con la producción de la ciudad capital de Río Negro, es que surge la creación de un panificado regional muy especial, llamada "Pan Viedma".

El denominado "Pan Viedma", nació a mediados del año 2012, a partir de la creatividad y constancia del equipo gastronómico de la "Fundación Cocina Patagónica", a cargo del chef y licenciado en gastronomía Francisco Ventura.

En la preparación se utiliza harina de nuez, brindándole su atractivo color violáceo, miel de los valles que le da un efecto húmedo y esponjoso, y grasa de pella o manteca, que contribuye a su aroma y vida útil.

Lejos de constituir un secreto de Estado, la Fundación dio a conocer la fórmula definitiva y fácil de recordar. Los ingredientes son un kilogramo de harina, 15 a 20 gramos de sal, 550 a 600 centímetros cúbicos de agua, 100 gramos de miel, 100 gramos de nueces procesadas (o harina de nuez producida en forma local) 100 gramos de manteca (o manteca de cerdo). Ésta se incorpora al final del amasado.

Las proporciones pueden variar según los gustos de cada persona, cocinero o maestro panadero. Lo importante es mezclar todos los componentes secos, por un lado, antes de iniciar el amasado (harina de trigo, harina de nuez y sal). La nuez al principio del amasado es lo que le dará su color característico.

Estos productos provienen del Valle Inferior de Río Negro, considerada la zona del país con mayor volumen de producción de frutos secos, con más de 900 hectáreas de cultivos, entre avellanos y nogales. En cuanto a la miel, también se origina en la zona bajo riego del valle inferior, de la mano de pequeños productores apícolas.

El Pan Viedma, fue presentado en sociedad, en distintos eventos y festivales de la ciudad de Viedma. En el 2016 junto con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Río Negro, en el marco de la "Semana de la Miel", la Fundación Cocina Patagónica, realizó una degustación del panificado con gran aceptación del público. También en la convocante fiesta regional de la Expo IDEVI, se comercializó el producto, en sus distintas ediciones, y en la última edición, el chef Francisco Ventura realizó una clase en vivo, de su preparación.



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

Los últimos años, fue de gran relevancia la participación de la Fundación Cocina Patagónica, en la Fiesta de los Frutos Secos, que con fuerza y con cada vez más participación de instituciones y productores, crece en importancia para la región.

En el evento se comercializó el Pan Viedma y en la última edición del 2017, el chef y presidente de la Fundación Cocina Patagónica Francisco Ventura, realizó una clase magistral sobre la preparación del panificado y degustación del mismo.

Gracias a la favorable difusión y visto bueno de la opinión pública del Pan Viedma, es que las panaderías de la capital provincial ya lo están produciendo y comercializando, obteniendo además una gran aceptación por parte del público. Es así, que los objetivos de esta fundación se materializan, introduciendo en la sociedad una receta inédita con productos locales, con aceptación para ser elaborada y además comercializada.

A mediados del año 2017, la Fundación Cocina Patagónica participó del primer encuentro gastronómico internacional, denominado PERU-FUSION 2017, donde se reunieron destacados chefs de Perú, Argentina, Bolivia y Brasil, para intercambiar experiencias, técnicas y materias primas en la cocina latinoamericana.

En el marco del evento, la Asociación de Restauradores Marinos y Afines del Perú, reconoció al Pan Viedma, como panificado Patagónico de excelencia.

Es interesante destacar que en la actualidad existe el Cluster de los Frutos Secos de la Norpatagonia, constituyendo un consolidado entramado institucional del que participan varias organizaciones, e instituciones públicas y privadas de la región, con el fin de promover el desarrollo de la actividad, y dentro de las cuales la Fundación Cocina Patagónica se transforma en un eslabón fundamental, difundiendo en la sociedad los beneficios nutritivos y las recetas culinarias que contienen nuestros productos autóctonos.

Por ello:

**Autor:** Rodolfo R. Cufre



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

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

### **DECLARA**

**Artículo 1°.-** De interés educativo, turístico y cultural, las actividades desarrolladas por la Fundación Cocina Patagónica, por darle trascendencia local e internacional a las recetas culinarias de elaboración propia, que contienen productos puramente regionales, transformándose así en un eslabón esencial en la última etapa de la cadena productiva, de distribución y comercialización regional.

**Artículo 2°.-** De forma.