

# SABOR

~ SANJUANINO ~

Saberes Alimentarios Basados en Orígenes Regionales

## GACETILLA DE PRENSA

### San Juan se prepara para la segunda edición del Festival Gastronómico S.A.B.O.R. Sanjuanino

Luego de una primera edición que logró posicionarse como un espacio clave para la valorización de la identidad culinaria local, el festival gastronómico S.A.B.O.R. Sanjuanino se prepara para su segunda edición, que se llevará a cabo los días 24, 25 y 26 de junio en el Centro Cultural Conte Grand.

La propuesta, cuyo nombre remite a “Saberes Alimentarios Basados en Orígenes Regionales”, busca consolidarse como un punto de encuentro entre productores, cocineros, instituciones y el público en general, con el objetivo de rescatar, visibilizar y potenciar el patrimonio gastronómico de la provincia.

Organizado por la Asociación Empresarial Hotelera Gastronómica de San Juan (AEHGA) y la Facultad de Ciencias Químicas y Tecnológicas de la Universidad Católica de Cuyo, y apoyado institucionalmente por FEHGRA y por el Gobierno de la Provincia de San Juan, a través del ministerio de Turismo, Cultura y Deporte, y el Ministerio de Producción, Trabajo e Innovación el evento contará con una programación diversa que combinará instancias formativas, competitivas y de divulgación.

Entre las principales actividades previstas se destacan las rondas clasificatorias del Torneo Federal de Chefs, en articulación con FEHGRA,, un foro académico centrado en la identidad culinaria sanjuanina, el Torneo de Escuelas de Cocina de la provincia, además de una feria de productores y espacios gastronómicos donde se pondrán en valor los productos regionales.

Asimismo, el festival ofrecerá clases de cocina y capacitaciones en gestión gastronómica, generando un espacio de formación e intercambio que apunta a fortalecer el sector y promover la innovación sin perder de vista las tradiciones locales.

Como parte de la estrategia de difusión y acercamiento a la comunidad, se desarrollará una serie de intervenciones gastronómicas en distintos puntos de la ciudad, con propuestas abiertas al público que anticipan la experiencia del festival:

- **Tomaticán** — viernes 24 de abril, 12 hs — Peatonal (a cargo de Mauricio Savoca)
- **Sopaipillas y mate cocido** — viernes 22 de mayo, 12 hs — Plaza seca del Centro Cívico (a cargo de Gabriela Noroña)
- **Semitas** — sábado 13 de junio, 13 hs — Plaza Juan Jufré

# SABOR

~ SANJUANINO ~

Saberes Alimentarios Basados en Orígenes Regionales

Estas acciones buscan generar cercanía con el público, poner en valor preparaciones tradicionales y consolidar la identidad gastronómica sanjuanina en el espacio urbano.

Esta nueva edición se enmarca en una estrategia más amplia que busca posicionar a San Juan como un destino enogastronómico de referencia, articulando el trabajo conjunto entre el sector público, el ámbito académico y el entramado productivo.

Con entrada abierta al público, S.A.B.O.R. Sanjuanino se proyecta como una experiencia integral que combina cultura, producción y gastronomía, reafirmando la identidad local y su proyección a nivel nacional.

---

#### Contacto de prensa:

Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de San Juan

E-mail: [info@aehgasanjuan.com.ar](mailto:info@aehgasanjuan.com.ar)

Teléfono: 2645 63-6752

Instagram: [@sabor\\_sanjuanino](https://www.instagram.com/sabor_sanjuanino)