

AGAR

*Pasado, presente y futuro de la
gastronomía Argentina*



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



• ARGENTINA •

AGAR

Misión

- Lograr el crecimiento de la gastronomía en todos los rubros que la vinculen, en el desarrollo cultural, turístico, hotelero y gastronómico.
- Trabajar en la formación profesional educativa y el crecimiento de las instituciones gastronómicas, contamos con el apoyo de los chefs más referentes y prestigiosos con trayectoria profesional de nuestro país, como así también con escuelas de gastronomías que se dedican a la formación gastronómica de calidad,
- Trabajar juntos en posicionar a nuestras 5 regiones de nuestro suelo Argentino, para lograr un crecimiento nacional e internacional.
- Velar por la revalorización de los productos étnicos y productores de cada región, velar por la puesta en valor de platos típicos, nuestra gastronomía ancestral y desarrollar una identidad gastronómica regional, que tenga la marca nacional y nos identifiquemos como país.



Visión

Ser la asociación que represente, cuide y dé valor a nuestra gastronomía regional, los productos y nuestra identidad culinaria.

Ser la asociación que brille por el compromiso, disciplina, ética y el respeto que merece esta carrera profesional y que represente a nivel mundial a través de sus chefs asociados la identidad y la excelencia culinaria Argentina.

Destacar en el compromiso de la formación profesional integral de los futuros profesionales de gastronomía, hotelería y turismo.

Brindar apoyo concreto a las escuelas culinarias a través de la gestión de facilitar el intercambio de profesionales entre instituciones, la gestión de congresos, jornadas de actualización, webinar entre otros.



AGAR

Valores

Promover el crecimiento conjunto de instituciones, empresas y profesionales gastronómicos

Luchar por la revalorización de nuestra gastronomía étnica y regional

Trabajar con total transparencia y compromiso por el fortalecimiento y la difusión de nuestro acervo cultural gastronómico

Promover la sostenibilidad y la bioseguridad en los procesos culinarios

Ser un foro de Integración y profesionalismo, un punto de encuentro de personas con un mismo fin.

Miembros Asociados

AGAR está integrada por chefs, profesionales gastronómicos en todas las áreas, escuelas de gastronomía y afines, empresas gastronómicas, entre otros, con el único objetivo: "trabajar juntos por una gastronomía federal y representativa".



**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**

AGAR

COMITÉ EJECUTIVO



Chef Fernando Umar
Presidente



Chef Aldo Ansaldi
Vice Presidente



Chef Javier Moyano
Director Ejecutivo



Santiago Tognelli
Diretor de Relaciones
Internacionales



Brom. Andrea Horlacher
Directora de Seguridad
Alimentaria



Chef Emmanuel Fernández
Director Académico.



Sergio Tognelli
Asesor Enogastrómico
& Sommelier



**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**

AGAR
presenta:

CocinARTE

Congreso Enogastronómico y Turístico
San Rafael
Mendoza, Argentina

Congreso Enogastronómico y Turístico

Tierra del sol y
el buen vino

Productos y
Productores
Protagonistas

Innovaciones y
nuevas
tecnologías al
servicio del
turismo

Identidad
Gastronómica



Productores y
productos



Enogastronomía



Nuevas
tendencias

**17, 18 y 19 de
Noviembre**

2025

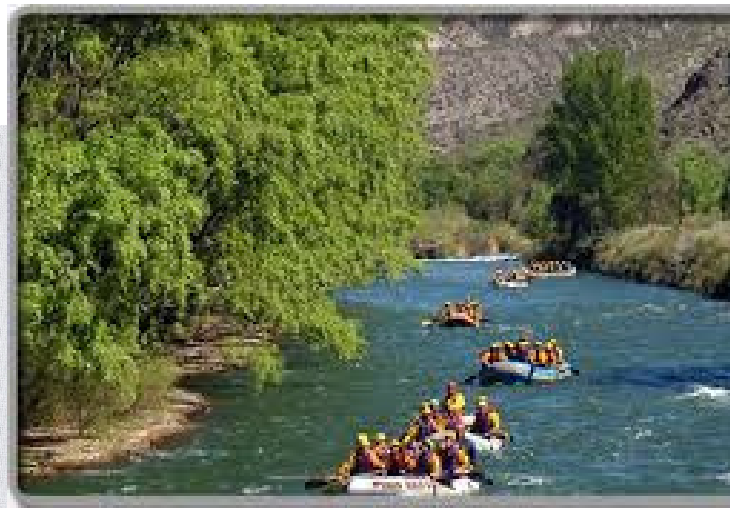


CocinARTE

2025
Congreso Enogastronómico y Turístico
San Rafael
Mendoza, Argentina

Cocinarte 2025, es el encuentro organizado por la Asociación Gastronómica Argentina AGAR, con el fin de abordar temas importantes y fundamentales referentes a la identidad culinaria Argentina, la nueva cocinaregional, el buen comer en cuestión de sabores y en aspectos nutricionales y todo lo que genera la industria gastronómica en la argentina en materia de turismo y cultura, con foco en la sostenibilidad, la bioseguridad y el cuidado del medio ambiente. Este año el evento se va a centrar en el turismo enogastronómico como parte del atractivo de esta tierra pujante que vibra al paso de las aguas turbulentas que baja por las acequias para hidratar este hermoso valle sanrafaelino, disfrutar de la gastronomía, sus poderosos vinos y su gente.

San Rafael albergará cocineros, enólogos, sommeliers, alumnos de las escuelas de gastronomía de varios puntos del país y chefs invitados argentinos y extranjeros, que generarán durante toda la semana ocupación de los alojamientos cercanos al congreso, visitas a bodegas, emprendimientos y actividades turísticas que la organización genera como otro atractivo para los visitantes, generando un movimiento turístico y gastronómico regional importante.



Asociación Gastronómica Argentina

OCTUBRE 2022

AGAR

Colombia



Los primeros días del mes de octubre tuvo lugar en la Ciudad de Cali (Colombia), el XII Congreso Nacional de restaurantes, un encuentro en el que participaron empresarios gastronómicos de todo el país, y emprendedores locales con productos emblemáticos como el café entre otros, el tema central estaba dirigido a las nuevas tendencias de los negocios gastronómicos centrados en la sostenibilidad como clave para los nuevos tiempos.



El **Chef Javier Moyano**, director ejecutivo de Agar fue el embajador argentino de nuestra asociación quien representó a nuestro país con su conferencia sobre "innovación y sostenibilidad, herramientas para la nueva era gastronómica" y dirigió un workshop sobre Liderazgo Sostenible, también estuvieron presentes representantes de España y Ecuador

Asociación Gastronómica Argentina

OCTUBRE 2022

AGAR

Colombia



a mediados de Octubre del presente año, tuvo lugar en la ciudad de Bogotá, Colombia, en la sede central de Colsubsidio, una conferencia sobre gastronomía de Vanguardia, nuevas tendencias y gastronomía molecular a cargo de el Chef Javier Moyano, referente de AGAR para la Patagonia Austral, y embajador honorífico de nuestra asociación, cabe destacar que el evento estuvo organizado por el Chef Alejandro Ponce de León, argentino, radicado hace más de dos décadas en dicho país, docente de la institución y ex-alumno de nuestro Chef.



En el evento participaron los alumnos, profesores y directivos del CET de gastronomía, al finalizar la exposición se realizó una rueda de preguntas dónde pudieron conversar con nuestro chef de aspiraciones y objetivos de las nuevas generaciones de profesionales, la motivación y los distintos objetivos de los estudiantes, futuros chefs.

Asociación Gastronómica Argentina

OCTUBRE 2022

AGAR Perú



En el marco de celebrarse el aniversario del Instituto Superior Tecnológico Privado "JUAN MEJIA BACA" y su Escuela Gastronómica; se realizó el CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA denominado "UNA FUSION HECHA PASION" – CHICLAYO PERÚ 2022. El evento se viene realizando en la institución desde el año 2012; teniendo como ponentes a reconocidos chefs internacionales y locales; con lo cual se ha marcado un hito en la gastronomía de la región Lambayeque. Agar estuvo presente a través de su Presidente y embajador de honor el Chef Fernando Umar y también fue invitado nuestro flamante Vice-presidente el Chef Aldo Ansaldi.

Los chefs abordaron temas que tienen que ver con la evolución de la cocina tradicional Argentina, además de cocinar con productos regionales los que se fusionaron con otros típicos de nuestro país, como ahumados entre otros. Sus conferencias rondaron temas técnicos culinarios, de vanguardia y motivacionales, también abordaron temas referidos a los nuevos conceptos y tendencias nutricionales, así como los referidos a revalorizar nuestra cultura ancestral, por su parte el Chef Fernando Umar dictó una master class sobre el asado Argentino.



Asociación Gastronómica Argentina

abril 2022

AGAR

San Rafael

COCCIN



Congreso Gastronómico Argentino
San Rafael, Mendoza

En abril de este año tuvo lugar el Primer Congreso organizado por nuestra institución, el mismo convocó a los profesionales más representativos de nuestro país y asistieron las escuelas gastronómicas vinculadas, en el mismo se trataron temas referidos a las nuevas tendencias y actualizaciones de técnicas, el vino como producto representativo de la región tuvo un lugar de privilegio, donde expertos en la materia brindaron sus puntos de vistas de este producto de cara al futuro y las nuevas tendencias y maridajes. También hubieron clases magistrales de cocina con productos autóctonos, clases de pastelería y coctelería de vanguardia entre otras, el congreso contó con aproximadamente 600 personas y entre los exponentes se encontraban los pasteleros Matías Riseé (Bs.As.), invitado especial y Emmanuel Fernández (Mza.), desde la Patagonia el Chef Javier Moyano con una masterclass sobre algas marinas, y desde San Luis el destacado Sommelier Sergio Tognelli, entre otros importantes exponentes, también después del mismo los participantes tuvieron la posibilidad de recorrer las bodegas más emblemáticas de la ciudad y la recorrida por los circuitos turísticos de la región. El Congreso fue declarado de Interés provincial por la legislatura de Mendoza y contó con la presencia de autoridades departamentales y provinciales, además de los productores locales que acompañaron el evento en el magestuoso Centro de Congresos de San Rafael.



septiembre 2022

AGAR

San Luis



Sumate al 2º congreso
gastronómico internacional

CocinARTE 2022



Centr

En la ciudad de la Punta, provincia de San Luis, se realizó el segundo congreso Internacional de gastronomía, que tuvo invitados referentes de todo nuestro territorio nacional y también se engalanó con exponentes de otros países como El Salvador, con la presencia del presidente de la asociación de chef de dicho país, el chef Manuel Cuerno y la delegación que lo acompañó, además estuvieron exponentes de Perú y Colombia, entre otros.

Alumnos, instructores y directivos de las escuelas de gastronomía vinculadas a la asociación, disfrutaron de un congreso donde hubo cocina y mucha pastelería de primer nivel, pero también se habló de vinos, gastronomía ancestral internacional y sostenibilidad, nuestro vicepresidente, Aldo Ansaldi, conversó con los alumnos sobre su enriquecedora experiencia en la gastronomía y los motivó a lograr sus sueños. A su vez el Chef Fernando Umar, presidente de la asociación dio una maravillosa clase magistral sobre los métodos de ahumados y alta cocina regional, también se dieron citas chef de la región exponiendo sus productos y riquezas culinarias, y hasta se desarrolló una clase al aire libre dictada por la campeona nacional del asado Natalí Suárez Pardo.

El Centro de Convenciones de la Punta, fue el impactante escenario para la segunda edición del CocinARTE 2022





Se vivieron momentos de pura gastronomía, productos que identifican una noble tierra, regada con los mejores vinos puntanos, además de una riquísima y variada carta de productos de una tierra próspera, San Luis sorprendió con una gran variedad de frutos secos, nueces, almendras y pistachos, aceite de oliva de primera calidad y hasta una cátedra al aire libre donde la campeona del asado la rompió con un momento digno para un evento de esta magnitud. El presidente de la Asociación dió una masterclass de auténtica maestría, destacando los productos autóctonos y una presentación digna de la **alta cocina**

San Luis emociona, su gente, sus paisajes únicos, se vive el orgullo que cada uno siente por su hermosa provincia.



Asociación Gastronómica Argentina

OCTUBRE 2022

AGAR

Valle de Uco



Se realizó en éste fin de semana. hubo concursos de cocina, catas guiadas y una enorme carne a la olla.

La sexta edición de la Expo Uco Enogastronómica, fue un mega evento que combinó la cocina regional y la solidaridad. El encuentro gastronómico se desarrollará el 28, 29 y 30 de octubre y como siempre, lo recaudado será a beneficio de la Liga de Lucha contra el Cáncer de Tupungato y en particular para una niña de 8 años, paciente oncológica, que está internada en el Hospital Notti.

El evento contó con clases magistrales de cocina, pastelería, enología y aceite de oliva, nuestra Asociación estuvo presente con una clase magistral de el Chef Fernando Umar, Presidente de AGAR y estuvieron además varios chef de la región y el país que engalanaron el evento.



Además se realizó un concurso de carne a la olla donde participaron un promedio de 20 equipos divididos en dos grupos: cocineros profesionales y estudiantes de cocina. El primer premio, en cada uno de los grupos, fué de \$10.000 y un paso directo a la expo del próximo año.

En simultáneo se hizo una enorme carne a la olla. En una olla 3 metros x 40 cm de alto. El evento fué acompañado por importantes sponsor y bodegas de la región que maridaron los platos con sus vinos más emblemáticos de la región. desde AGAR acompañamos con la entrega de certificados a los participantes y concursantes.

Asociación Gastronómica Argentina

NOVIEMBRE 2022

AGAR

internacional



Cocinero Global
PROGRAMA DE EDUCACIÓN CONTINUA

Sostenibilidad para establecimientos GASTRONÓMICOS

Programa de educación continua para hoteles, restaurantes, docentes, y emprendimientos culinarios

aega ASOCIACIÓN DE ESCUELAS DE GASTRONOMÍA DE LAS AMÉRICAS

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

culinary mentoring
WEBINAR

28 NOV 17H00
(HORA MIAMI)

600 CUPOS MÁXIMO

El lunes 28 de noviembre tuvo lugar el webinar sobre sostenibilidad para restaurantes, en el marco del programa de educación continua "Cocinero Global", el mismo está apoyado por aega, Asociación de Escuelas Gastronómicas de las Américas y WorldCHEFS.

En el programa de sostenibilidad para negocios gastronómicos se ofreció este Culinary Mentoring de la mano de expertos de varios países que compartieron sus experiencias para conocer como tener procesos sostenibles en la cocina y crear nuevas experiencias. El **Chef Javier Moyano**, miembro de nuestra asociación y referente de nuestra Patagonia Austral, habló sobre el proceso y las técnicas de compras sostenibles para establecimientos gastronómicos.

Además el **Chef Mauricio Armendáriz** de Ecuador, trató temas de cómo sistematizar una línea de producción e Implementar procesos de producción eficientes para reducir el desperdicio y generar mayor rentabilidad en el negocio gastronómico, acompañaron también el **Chef Jorge Ortega** de Chile y **Rogelio Hernández** de México, una tarde llena de experiencias y aprendizaje donde hubieron conectadas alrededor de 700 personas de todo el continente.

culinary mentoring
WEBINAR

Sostenibilidad para establecimientos **GASTRONÓMICOS**

28 NOV 17H00
(HORA MIAMI)

Jorge Ortega (Chile)

Javier Moyano (Argentina)

Rogelio Hernández (México)

Mauricio Armendariz (Ecuador)

600 CUPOS MÁXIMO

www.americaeduca.com

CocinARTE

2023

una mirada al mar

conCIENCIA

Comodoro Rivadavia

Chubut

Patagonia Argentina

AGAR



Entrega de distinciones

MASTER CHEF
HONORIS CAUSA



Arrancó un congreso con todo!!, se otorgaron a los miembros fundadores el reconocimiento Honoris Causa que instauró el Comité Académico de AGAR, por la trayectoria y aportes a la gastronomía Argentina, lo recibieron los chefs: Fernando Umar, Aldo Ansaldi y Javier Moyano. Presidente, Vice y Director Ejecutivo Respectivamente.

CocinARTE

una mirada al mar
2023
conCIENCIA



Juliana Romero, o la Chef July como se conoce popularmente, habló sobre la cadene de suministros de alimentos y su impacto en la cocina, y también hizo un repaso sobre los Objetivos de Desarrollo Sostenible a cumplir para el 2030 a través de la gastronomía.



El Campeón de Bake Off Argentina 2021, Carlos Martinic, sorprendió a todos con un postre de autor con producto que se encuentra de manera casi salvaje en su tierra, el ruibarbo, lo trabajó e hizo estas esferas espectaculares que dejaron a todos con la boca abierta!!

AGAR



La cocina Salvadoreña representada de manera extraordinaria por el Chef Manuel Cuerno Rico, un recorrido por El Salvador, su geografía, su belleza y la extraordinaria cultura de un país que refleja una cultura ancestral, rico en sabores, historia, y naturaleza. Hermosos paisajes, sabores de especias y mezclas de especias tostadas a fuego lento que le dan a la comida ese toque especial y particular. El Chef Manuel, Presidente de la Asociación de Chefs de El Salvador ACESA, nos visitó y nos transmitió el rico bagaje cultural de este hermoso país, y nos invitó a vivir la experiencia de visitarlo y disfrutarlo no solo en materia turística sino también a través de sus sabores y su cultura.



Noelia Ríos, propietaria de PICOROCO, en el barrio Comodorenses de Caleta Córdova, realizó una exquisita receta de su famosa y apreciada empanada de centolla, destacó que otra de sus recetas (la empanada de mariscos), se encuentra en el Libro de las mejores empanadas de Pietro Sorba (escritor y crítico gastronómico, reconocido mundialmente). la acompañó su esposo, que se dedica a la pesca artesanal y explicó las dificultades que atraviesa el sector.



DESTINO: SAN JUAN

Se realizó la 4ta edición del CocinARTE, la cita tuvo lugar en octubre del 2024 en la ciudad de San Juan, tuvo como eje central la gastronomía típica de la región, sus productos y productores y el trabajo que se está haciendo en favor de la sostenibilidad, y la inclusión, participaron del evento mas de 300 personas unidas por la gastronomía.



SAN JUAN

Además de encuentro gastronómico, los visitantes tuvieron la posibilidad de recorrer bodegas, y disfrutar de los paisajes y las bellezas de la provincia y realizar actividades al aire libre. El encuentro se vió engalanado por la presencia de productores y hacedores del sector y la presencia de importantes empresas que acompañaron tan memorable evento.



En la foto Luisa Guzmán, referente de San Juan entregando un diploma a uno de los disertantes el Chef Franco Pérez de la Escuela Culinaria de Trelew en nuestra Patagonia Argentina

los disertantes lucieron delantales proporcionados por Boutique del Chef.

LA TORTA DEL COCINARTE

y como no podía ser de otra manera la torta del cocinarTE la realizó la escuela de Gastronomía y Pastelería Luisa Guzmán, el logo de AGAR hecho en torta o pastel en forma vertical, totalmente comestible y con gran detalle, y que se compartió al finalizar el evento entre los asistentes al mismo.

En la foto: Luisa Guzmán y todo el equipo de alumnos encargados de hacer el logo de agar en torta totalmente comestible.

AGAR



AGAR

SAN JUAN

Con mucho orgullo se presentó en San Juan Like a Chef, programa avalado por la WorldCHEFS y Electrolux food foundation, y que se lleva a cabo en las instalaciones de la escuela de gastronomía que funciona en las instalaciones de la Asociación Mocha Celis, en la ciudad Autónoma de Buenos Aires, nos acompañó Ikal Luxon RSS de Electrolux Argentina y el Señor Pablo Ferrero Gerente de ventas de la firma.

En la foto: Fernando Umar, Presidente, Andrea Horlacher, Directora de Seguridad Alimentaria, Javier Moyano, Director Ejecutivo y Aldo Ansaldi, Vicepresidente.

SAN RAFAEL

Fue el destino para realizar la primera edición de Cocina con Identidad, evento que mostró la gastronomía local, los chefs y cocineros locales, sus platos más destacados, los productos, productores y hacedores gastronómicos. El evento se realizó al aire libre con la participación y acompañamiento del municipio que fué clave y con la mejor predisposición acompañó a nuestra asociación en la puesta en escena, y la infraestructura necesaria.



AGAR



El evento tuvo lugar en el parque de los jóvenes, estuvo abierto para el público en general y contó con una gran concurrencia entre sanrafaelinos y turistas que visitaban la ciudad, en el mismo se entregaron los respectivos certificados de participación y las membresías a los nuevos miembros de la mano de nuestro presidente Fernando Umar, también acompañó el evento la Directora de seguridad alimentaria de AGAR, Brom. Andrea Horlacher, que se encargó de asegurar la calidad, los procedimientos, y las buenas prácticas de manufactura de los foodtrucks y los disertantes,



AGAR