

# **LIBRO DE RECETAS DE LA MATRIZ PRODUCTIVA DE RÍO NEGRO**

## **INFORME FINAL**

**Expediente: EX-2025-00015698- -CFI-GES#DC**

**Noviembre 2025**

**Anexo D: Relevamiento de artistas textiles y ceramistas de la provincia**

**Grupo de Expertos: José Luis Giambirtone, Oscar Horacio Lara, Laura Cecilia Litvin,  
Yamile Denise Masmút y Carlos Alberto Snaimon.**

## Relevar artistas textiles y ceramistas

Como parte del trabajo de relevamiento y articulación territorial, se convocó a artistas locales para participar en la producción del *Libro de Recetas de la Matriz Productiva de Río Negro*, con el objetivo de aportar valor estético, cultural y simbólico a la propuesta editorial.

Se solicitó su colaboración mediante la creación de vajilla artesanal (fuentes, platos, cuencos y objetos de decoración) y textiles teñidos especialmente para el *food styling* de los platos, a modo de manteles o fondos destinados a las tomas fotográficas.

Estas artistas cuentan con más de 15 años de trayectoria participando en diversas iniciativas de la provincia —como Bariloche a la Carta— y siendo proveedoras de restaurantes locales, lo que refuerza su vínculo con la identidad gastronómica rionegrina.

Se identificaron y convocaron los siguientes proyectos y creadoras:

- **Cuenco de Pan (Viedma)** Cerámica artesanal contemporánea. Instagram: [@cuencodepan](https://www.instagram.com/cuencodepan)



- **Mis Cacharros / Gera Mattiti (Bariloche)** Cerámica utilitaria y artística.

Instagram: [@mis\\_cacharros\\_gm](https://www.instagram.com/mis_cacharros_gm)



- **Mariana Marín / Devosque Textiles (Bariloche)** Diseño textil y fibras naturales. Instagram: [@devosque\\_textiles](https://www.instagram.com/devosque_textiles)



- **Patagonia Caliente (Bariloche)** Vajilla Refractaria para cocinar y servir. Hecha 100% a mano en la Patagonia. Instagram: [Patagonia Caliente Vajilla](#)



- **Loretta Arte Fértil (Las Grutas)** Lorena Analía Bustos. Platos y cuencos Instagram: [lorettaartefertil](#)



En el caso del plato de cordero, se trata de una laja, una piedra típica de Los Menucos, por lo que se utilizó este material como “plato”, para poner en valor la riqueza de esta región:



La incorporación de estas creadoras permitió integrar piezas únicas al registro fotográfico y editorial del libro, reforzando la identidad local y consolidando el vínculo entre la producción gastronómica y las artes del territorio.