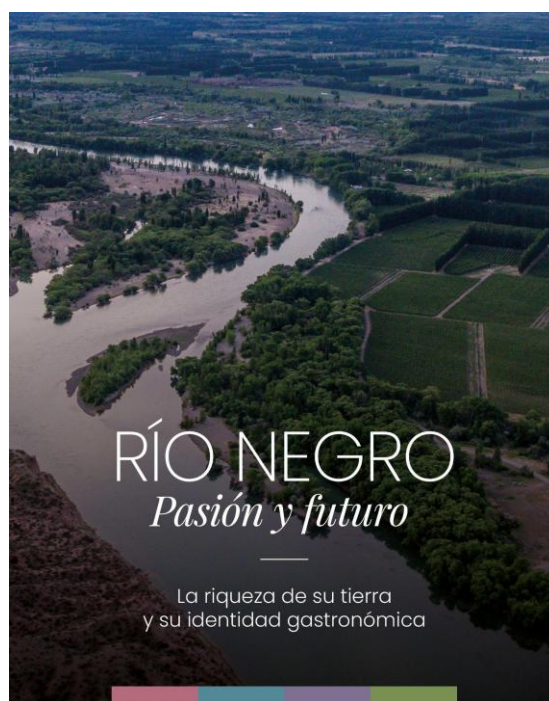


LIBRO DE RECETAS DE LA MATRIZ PRODUCTIVA DE RÍO NEGRO

INFORME FINAL

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

Noviembre 2025



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

ÍNDICE GENERAL DEL INFORME FINAL

- Carta de presentación
- Introducción general
- Resumen ejecutivo
- Objetivos y alcance
- Metodología de trabajo
- Desarrollo del proyecto
- Índice general del libro
- Textos e investigación
- Diseño editorial y criterios estéticos
- Resultados y aportes del proyecto
- Conclusiones
- Anexos

Río Negro, 17 de noviembre de 2025

Al Sr. Secretario General del Consejo Federal de Inversiones

Lic. Ignacio Lamothe

S/D

De nuestra mayor consideración:

Nos dirigimos a usted con el propósito de hacer la entrega formal del *Libro de Recetas de la Matriz Productiva de Río Negro* y del *Informe Final* correspondiente al expediente EX-2025-00015698- -CFI-GES#DC, elaborado por el Grupo de Expertos integrado por José Luis Giambirtone, Oscar Horacio Lara, Laura Cecilia Litvin, Yamile Denise Masmur y Carlos Alberto Snaimon.

El presente trabajo es el resultado de un proceso de investigación, documentación, producción de contenido y edición que tuvo como objetivo visibilizar, poner en valor y articular el entramado agroproductivo, gastronómico y cultural de la provincia de Río Negro.

Tras varias reuniones de equipo se diseñó un plan de trabajo que nos permitió hacer un recorrido por las distintas zonas de la provincia —Atlántica, Región Sur, Valles y Andina—, relevando información y documentando los productos emblemáticos, las experiencias de quienes los cultivan, pescan, recolectan o elaboran, y los paisajes que los sustentan con la creatividad y el aporte de los cocineros de toda la provincia.

Este libro -con casi 400 páginas- es una herramienta estratégica para fortalecer la marca Río Negro y para impulsar el turismo enogastronómico, promover el valor agregado de las producciones locales y aportar a la consolidación de una identidad provincial que, desde sus paisajes y su gente, encuentra en la cocina una de sus expresiones con mayor historia y a la vez, más innovadoras.

Creemos firmemente que esta obra contribuye al desarrollo de políticas de promoción y al fortalecimiento de la imagen productiva de Río Negro en el plano nacional e internacional, alineándose con los objetivos del Consejo Federal de Inversiones de promover el desarrollo equilibrado y sostenible de las provincias argentinas.

Sin otro particular, y agradeciendo profundamente el acompañamiento institucional del CFI durante todo el proceso, saludamos a usted con nuestra mayor consideración.

Atentamente,

Grupo de Expertos del Proyecto

Libro de Recetas de la Matriz Productiva de Río Negro

INTRODUCCIÓN GENERAL

El *Libro de Recetas de la Matriz Productiva de Río Negro* surgió con el objetivo de contar, mostrar y celebrar lo que la provincia es y produce: materias primas, productos con valor agregado, emprendimientos con potencial para abastecer mercados locales y exportaciones y más. También, para resaltar la riqueza natural, los paisajes de cada geografía y la fortaleza de las personas que lo habitan. No se trata solo de un recetario o de un libro de fotos, sino de un relato vivo que permite reconocer desde la historia hasta la actualidad, cómo se fue construyendo una forma propia de ser, de trabajar y vincularse con el clima, la geografía y las inclemencias del tiempo.

Desde el comienzo, el proyecto tuvo como objetivo poner en valor una verdad profunda: la fuerza de Río Negro está en la combinación entre la naturaleza —sus ríos, valles, estepa, mar cordillera, sus estaciones marcadas y el agua que hace posible el riego— y el ingenio y la tenacidad humana para transformar ese entorno en un sistema productivo complejo, que lleva décadas de aprendizaje y adaptación.

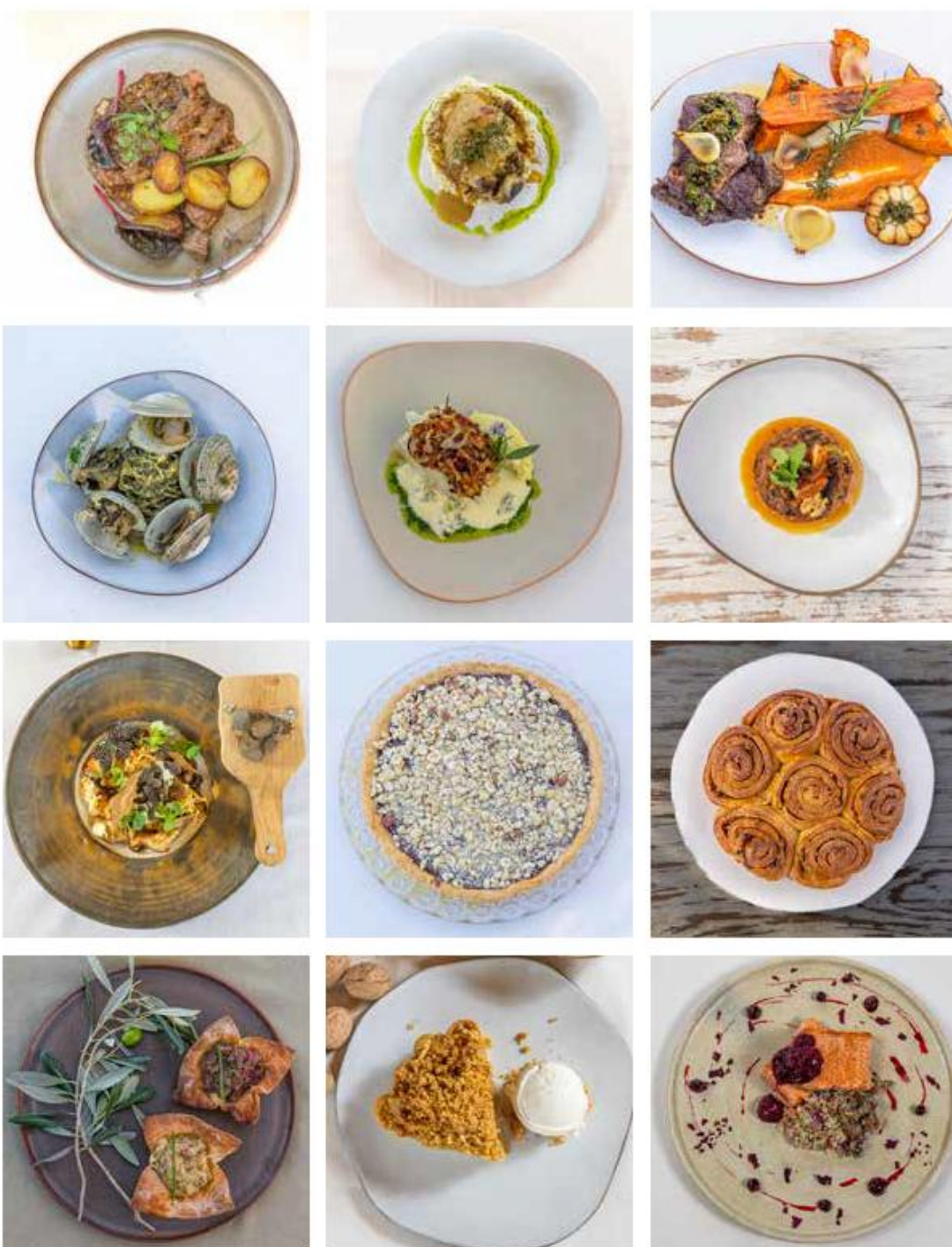
Esa trama —hecha de canales de riego, huertas familiares, cooperativas, empresas empacadoras, pesqueras, bodegas, chacras y emprendimientos agroindustriales— sostiene una diversidad que no solo se ve en lo que se cultiva o produce, sino también en cómo todo ese patrimonio simbólico se disfruta a través de la cocina.

El libro aparece entonces como respuesta a una doble necesidad: consolidar una imagen clara y auténtica de la provincia que traspase sus fronteras, y fortalecer la conexión emocional con los saberes de su gente. Invita a los rionegrinos a revisitar su propia identidad y a reconocerse en las manos que trabajan la tierra, en los sabores que se transmiten de generación en generación y en los modos de compartir la mesa.

En este contexto, la gastronomía se afirma como una forma de expresión colectiva. Es el lenguaje donde confluyen los saberes ancestrales y las prácticas contemporáneas, donde dialogan las pequeñas producciones familiares y los grandes proyectos agroindustriales, donde se refleja el talento y la creatividad de cocineros y productores de todas las regiones. **A través de la cocina, la provincia traduce su trayectoria en sabor y su territorio en experiencia.**

Las imágenes, las palabras y el diseño construyen una trama nutritiva para que cada ingrediente vaya más allá de la receta y se vincule con el paisaje, el clima, los oficios y la cultura.

El resultado final es una obra coral. Nada de esto habría sido posible sin la participación activa de todos los actores. El libro es una declaración: la identidad gastronómica y productiva de Río Negro es un tejido hecho de colaboración, diversidad y pertenencia.



RESUMEN EJECUTIVO

Este *Informe Final* sintetiza un proceso que abarcó varios meses de trabajo sostenido y articulado entre investigación y relevamiento, planificación y producción de viajes y jornadas fotográficas, redacción, edición y diseño editorial. Desde la primera etapa, en la que se definió la metodología y se seleccionaron más de veinte productos protagonistas del libro, el proyecto se desarrolló de acuerdo con los lineamientos planteados en el contrato con el CFI y con la Agencia de Desarrollo Económico de Río Negro como contraparte provincial.

Los avances se dieron en múltiples dimensiones:

En primer lugar, se consolidó un mapa de productos que representa la diversidad territorial de Río Negro, organizado en cuatro grandes regiones: Zona Atlántica, Región Sur, Valles (Alto Valle y Valle Medio) y Zona Andina. Los productos fueron seleccionados por su relevancia productiva, su peso identitario y gastronómico, y cada uno fue asociado a un productor y a un cocinero o cocinera de referencia.

En segundo lugar, se trabajó intensamente en la convocatoria y coordinación con productores, cocineros, artistas textiles y ceramistas (que aportaron piezas únicas que enriquecieron la estética del libro y reforzaron la identidad local) para realizar las tomas fotográficas y audiovisuales.

En tercer lugar, se diseñó un Plan de Trabajo que incluyó distintos viajes: la primera etapa tuvo como escenario la Zona Atlántica, donde se documentaron productos como la pesca, la carne bovina, la olivicultura y los frutos secos y las recetas creadas por cocineros locales.

Luego se abarcó la Zona Andina, los Valles y la Región Sur, con recorridos que permitieron relevar prácticas en chacras, bodegas, campos, criaderos y plantas de elaboración y empaque. En esta etapa se documentaron temas como la acuicultura (trucha), riqueza de hongos silvestres, fruta fina, producción de trufa, lúpulo, carne porcina, vitivinicultura, frutas de pepita, carne ovina, frutas de carozo, hortalizas, miel, cebolla, coctelería.

Así se completó el amplio repertorio de imágenes que integran el libro y que reflejan cuestiones como tradición, innovación y arraigo territorial. Estos registros fotográficos y audiovisuales son inéditos en la provincia y se convirtieron en el eje visual del trabajo.

Finalmente, se definieron los criterios gráficos, narrativos y estéticos que guiaron la escritura de los textos y la edición general. Se diseñó una grilla editorial clara, se estableció una paleta cromática vinculada a los paisajes de la provincia y se seleccionaron tipografías legibles y jerarquizadas. Cada región quedó diferenciada por un color específico, reforzando la organización y la identidad del libro.

El libro final tiene casi 400 páginas y es una obra editorial integral, lista para su publicación, que fortalece la marca Río Negro y constituye un aporte significativo para la proyección de la provincia en todos los ámbitos.



OBJETIVOS Y ALCANCE

El proyecto plasmó un libro que no solo celebra la diversidad agroproductiva de Río Negro, sino que también se convierte en un material de referencia para valorizar, fortalecer su identidad y proyectar su potencial turístico y productivo, tal como se describe en los puntos anteriores. Para sistematizar los objetivos y alcances del *Libro de recetas de la matriz productiva de Río Negro*, destacamos:

Objetivos

- *Visibilizar la riqueza de Río Negro*: mostrar la diversidad de su geografía, clima y paisajes, y cómo estos factores dieron forma a una matriz agroproductiva única en el país.
- *Resaltar el trabajo de su gente*: reconocer el esfuerzo, la resiliencia y la creatividad de las familias y productores que sostienen la economía de la provincia en condiciones muchas veces extremas.
- *Documentar la identidad productiva y cultural*: destacar las características de cada región, su recorrido agroalimentario, su gastronomía y los procesos que consolidan su valor en el tiempo.
- *Promover la integración y el desarrollo sostenible*: generar conciencia sobre la importancia del valor agregado, la transformación de los productos y la conexión entre productores, industria y consumidores.
- *Servir como herramienta de planificación y difusión*: proporcionar información estratégica para fortalecer cadenas de valor, apoyar decisiones de inversión y potenciar el reconocimiento de los productos rionegrinos en todos los mercados.

Alcances

- *Geográfico*: cubre toda la provincia de Río Negro, desde la costa atlántica a la cordillera de los Andes, resaltando la diversidad de climas, accidentes geográficos, suelos y recursos.
- *Productivo*: analiza la matriz agroproductiva completa. Fruticultura, horticultura, ganadería (bovina y ovina), pesca, acuicultura, cultivos de olivos y frutos secos, chocolatería, lúpulo, miel, cervezas artesanales y otros sectores emergentes, como la producción de trufa y bebidas con tradición, como el vino y la sidra, y las nuevas tendencias, como el gin, el vermut, el bitter y el whisky.
- *Histórico y cultural*: recoge la tradición inmigrante y de las comunidades locales, la evolución de la producción y la construcción de identidad provincial.
- *Económico y estratégico*: destaca el reto de seguir sumando valor agregado, las oportunidades de diversificación, la complementariedad de las actividades

agroalimentarias con turismo y energía, y los desafíos para la sostenibilidad y competitividad de la provincia.

- *Promoción y difusión*: el libro está pensado tanto para actores del sector agroalimentario como para el público general interesado en la provincia, su desarrollo y su identidad productiva y gastronómica.
- *Educativo*: los textos proponen una mirada histórica, cultural y registra la evolución de la provincia en sus primeros 70 años de vida institucional.



METODOLOGÍA DE TRABAJO

El proyecto se construyó a partir de una metodología que combinó investigación, trabajo de campo, producción fotográfica y de video, escritura, edición y diseño editorial, con el fin de lograr un registro integral y coherente con los objetivos planteados.

Al inicio, se llevó adelante un primer relevamiento de información que incluyó el análisis de documentos oficiales, fichas alimentarias y material previo de información pública, lo que permitió establecer las bases conceptuales del trabajo.

Luego se avanzó con un relevamiento territorial que implicó la visita a productores, emprendedores y distintas locaciones de la provincia (chacras y campos, plantas de empaque, criaderos e iniciativas de diferentes escalas, desde cooperativas hasta proyectos privados).

De manera paralela, se fueron escribiendo los textos que constituyen el corazón del libro, con relatos que hilvanan los hallazgos de la investigación, las experiencias en territorio y las voces de sus protagonistas. Aquí se convocó a Fabricio González, prestigioso periodista de Río Negro, para que colabore con su conocimiento en la producción de los textos del libro.

También se diseñó y ejecutó un Plan de Rodaje en el que se coordinaron las tareas de fotógrafos y cocineros para la producción de fotos de las recetas, asegurando un registro fiel y atractivo de cada preparación.

En esta instancia se sumó la participación de artistas locales (ceramistas y una diseñadora textil), quienes crearon piezas artesanales utilizadas en las fotografías, aportando un valor estético y simbólico diferencial.

Finalmente, se trabajó en el diseño editorial, donde se definieron los lineamientos gráficos, la paleta cromática, las tipografías y la estructura del libro. Este proceso permitió dar unidad visual al proyecto y consolidar el libro como una propuesta editorial integrada, en la que investigación, producción y arte conviven de manera armónica. Aquí se invitó a colaborar a los diseñadores Vanesa Cordero y Darío Masmut.

Como nota, vale aclarar que se gestionaron las autorizaciones de uso de imagen y voz pertinentes que se adjuntan junto con todo el material final del libro en disco duro al CFI.



DESARROLLO DEL PROYECTO

En la primera fase se seleccionaron más de veinte productos representativos de las distintas regiones productivas de la provincia y se tomaron en cuenta distintos criterios: volumen de producción, representatividad territorial, valor agregado sostenible, diversidad de escalas y presencia de actores clave para la representación de la identidad de la provincia.

A su vez, se definió que cada producto elegido sería asignado a un cocinero distinto -en un recorrido que abarcara a profesionales de toda la provincia-. Así, cada producto tuvo su cocinero y -más tarde- una receta específica.

Luego, se trabajó en la organización de las jornadas de fotos y videos. En paralelo, se comenzó a relevar información y a bocetar el libro en diseño.

Plan de Rodaje

El plan de rodaje se diseñó con una lógica territorial y colaborativa y también en función de la disponibilidad de los cultivos y emprendimientos a visitar. Además, por una cuestión logística, se eligieron locaciones que funcionarán como puntos de encuentro entre distintos cocineros en una misma jornada (muchos desarrollan su actividad en poblados alejados de las grandes ciudades), favoreciendo la interacción y el intercambio de experiencias.

En cada día de producción se reunió a varios cocineros, quienes debían presentarse con el material completo para fotografiar su plato: la materia prima asignada, partes de la receta ya adelantadas para registrar algunos pasos del proceso (no todos) y el plato final para cada fotografía que se montó vajilla elaborada por artistas de la provincia.

A partir de esta estructura se definieron los recorridos, las locaciones y las jornadas de producción, garantizando una mirada integral sobre la identidad gastronómica de Río Negro.

Por último, se decidió incorporar un capítulo dedicado a recetas de coctelería con identidad rionegrina, elaboradas con gin, vermut, whisky y bitter producidos en la provincia, y sumar contenidos sobre Río Colorado y sus colonias.

Se adjuntan Anexos:

- [Anexo A](#): Definición de zonas productivas y selección de los productos
- [Anexo B y C](#): Selección de productos, cocineros y recetas por zona / Lista de recetas originales por Cocinero y producto asignado
- [Anexo D](#): Relevamiento de artistas textiles y ceramistas de la provincia
- [Anexo E](#): Plan de trabajo y de rodaje e itinerarios por región.



ÍNDICE DEL LIBRO

La elaboración del índice fue una herramienta clave para organizar el trabajo de producción de contenido. Funcionó como la columna vertebral no solo del libro, sino de todo el Plan de Trabajo y permitió coordinar de manera ordenada los tiempos, las regiones, los productos y los cocineros de las distintas zonas de la provincia. También la escritura de todos los textos.

La organización por regiones —Atlántica, Valles, Andina y Sur— permitió estructurar los contenidos siguiendo la lógica de esos viajes y de las producciones fotográficas de paisajes y actividades y también las recetas. Este criterio, que combina territorio y producto, se refleja con coherencia y continuidad en el recorrido del lector por las páginas del libro.

Para cada zona se realizó un relevamiento actualizado de información histórica, productiva y comercial sobre los alimentos y bebidas trabajados, complementado con entrevistas y fuentes locales sobre las tradiciones, las costumbres y los saberes patrimoniales de cada lugar.

El resultado es un material editorial completo y auténtico, que integra investigación, experiencia en territorio y producción audiovisual. El índice refleja ese enfoque: una mirada viva sobre la cocina rionegrina, contada a través de sus paisajes, sus ingredientes y las personas que los transforman.

Las tareas comprendidas en estos ejes se desarrollaron en territorio y se ven reflejadas en el Libro de Recetas de la Matriz Productiva de Río Negro, que se adjunta en los formatos solicitados por el CFI junto a la entrega de este informe.

Índice general

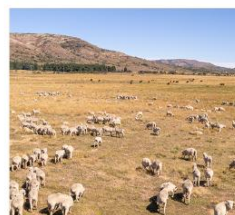
| | |
|----|---|
| 8 | Una provincia abierta al mundo |
| 10 | Una nueva matriz productiva global |
| 15 | Río Negro, agua, historia y proyección |
| 18 | Agua, el latido de Río Negro |
| 23 | Una provincia que invita a compartir la mesa |
| 32 | Zona Atlántica |
| 35 | Mapa |
| 40 | • Pescados y frutos del mar |
| 48 | - Almejas de Baña Creek con perejil ajo, peperoncino y vermicelli cocidos en su jugo de cocción |
| 55 | - Chupín de merluza de anzuelo versionado |
| 58 | - Salmón blanco en croûte de panceta y cebollas, queso azul y puré a la antigua |
| 55 | • Frutos secos |
| 58 | - Tarta de pasta de avellanas |
| 68 | • Olivicultura |
| 70 | - Tartara con base de emulsión de aceitunas y aceite de oliva |
| 75 | • Carne bovina |
| 79 | - Ojo de bife con vegetales asados |



| | |
|----|---|
| 31 | Zona de Valles |
| 39 | Mapa |
| 42 | Alto Valle |
| 45 | • Frutas de pepita |
| 49 | - Paleta de cordero a la sidra con manzanas asadas |
| 55 | - Crumble de peras |
| 59 | • Fruta de carozo |
| 64 | - Ensalada de invierno con ciruelas pasas y orejones de duraznos |
| 67 | • Carne Porcina |
| 72 | - Cudillo de cerdo a la sidra, manzanas asadas y puré de papas y nueces tostadas |
| 31 | Valle Medio |
| 39 | • Cereza |
| 42 | - Cerezas del Valle Medio rellenas con hongos de pino y queso azul, con langostinos sauteados |
| 45 | • Cebolla |
| 49 | - Ensalada de Liliáceas |
| 56 | • Hortalizas |
| 59 | - Soufflé de vegetales |
| 64 | |



| | |
|----|---|
| 31 | • Trufas |
| 39 | - Risotto de coliflor trufado |
| 42 | • Miel |
| 45 | - 80 golpes de miel y nueces |
| 49 | Rio Colorado |
| 56 | • Vitivinicultura |
| 59 | - Dulce de grosellas y frambuesas |
| 64 | - Trucha al hierro con chutney de gin con frutos rojos y ensalada de cous cous, gringos y mostaza |
| 59 | • Hongos silvestres |
| 64 | - Panna cotta de hongos de pino |
| 67 | • Lúpulo |
| 72 | - Cazuela de ciervo, panceta de jabalí ahumado, hongos de pino y cerveza negra |
| 31 | Región Sur |
| 39 | Mapa |
| 42 | Somuncurá |
| 45 | • Carne ovina |
| 49 | - Cordero relleno |
| 56 | - Empanada Franca |
| 59 | - Torta frita Rionegrina |
| 64 | |



| | |
|----|---|
| 31 | Zona Andina |
| 39 | Mapa |
| 42 | • Fruta fina |
| 45 | - Dulce de grosellas y frambuesas |
| 49 | • Trucha |
| 56 | - Trucha al hierro con chutney de gin con frutos rojos y ensalada de cous cous, gringos y mostaza |
| 59 | • Hongos silvestres |
| 64 | - Panna cotta de hongos de pino |
| 67 | • Lúpulo |
| 72 | - Cazuela de ciervo, panceta de jabalí ahumado, hongos de pino y cerveza negra |
| 31 | • Chocolate |
| 39 | - Trilogía de chocolates |
| 42 | Bebidas de Río Negro |
| 45 | • Sidra |
| 49 | • Cerveza |
| 56 | • Destilados y macerados |
| 59 | - Panfollone |
| 64 | - Negróni rionegrino |
| | Agradecimientos |



TEXTOS E INVESTIGACIÓN

Para arribar a los textos que fueron incluidos en este libro existió una previa combinación de fuentes y documentación, además de un conocimiento del territorio y de momentos compartidos con quienes a diario se desempeñan en los distintos ámbitos productivos, desde la planificación, la investigación y la producción.

Decenas de documentos fueron consultados y sirvieron como base para la verificación de datos e información dispersa y no sistematizada. En la producción primaria existen costumbres, saberes y estimaciones que requieren ser ajustados a un método que permita avanzar con precisión.

Se mantuvo un intercambio con funcionarios —sobre todo de las áreas técnicas del Ministerio de Desarrollo Productivo de la provincia—, consultores del sector privado e historiadores que referenciaron los hitos más salientes del origen productivo y económico, tanto de los valles como del resto de las regiones.

Todo contenido tuvo un anclaje histórico, con el propósito de poner en perspectiva el grado de evolución de las distintas regiones y, en parte, comprender los retos que debieron superar los pioneros, quienes, con herramientas rudimentarias y mucha tenacidad, generaron un entorno que facilitó el crecimiento de ciudades e industrias y forjó un determinado perfil cultural.

Se consultaron estudios hidrográficos y datos sobre las cuencas de los ríos, y al mismo tiempo se analizaron documentos de organismos nacionales, como el INTA, para describir el origen de los suelos.

Los enólogos de distintas bodegas aportaron precisiones sobre el entorno agrícola y las características del clima que definen el “terruño” rionegrino, mientras que los ganaderos fueron consultados sobre la forma de llevar adelante sus establecimientos en campos de secano, con indicadores de precipitaciones muy austeros.

En cuanto a la fruticultura, esta ha ingresado en un proceso de alta tecnificación, no solo por la incorporación de herramientas digitales para la selección de los frutos, sino también por sus avances en biología y tratamientos de poscosecha.

Cada párrafo estuvo precedido de múltiples lecturas que permitieron ir sintetizando los distintos procesos productivos, para arribar así, con la mayor precisión posible, a los hechos o situaciones históricas que resultaron determinantes en el desarrollo posterior de la provincia.

Como se dijo más arriba, para este trabajo se convocó al periodista Fabricio González quien colaboró con todo su expertise.

A medida que se avanzaba con la redacción, cada texto pasó por un proceso de edición y corrección.

Anexo F: Textos completos del Libro de recetas de la matriz productiva de Río Negro

DISEÑO EDITORIAL Y CRITERIOS ESTÉTICOS

El desarrollo del libro se abordó a través de una metodología estructurada en fases sucesivas, que permitieron ordenar los procesos de planificación, diseño, revisión y producción.

En la fase de planificación –junto con el equipo de trabajo– se definieron los objetivos generales del libro, estableciendo estilo, público objetivo y propósito editorial. Se acordó un cronograma de trabajo con hitos y entregas parciales, y se organizó la recopilación de todos los materiales necesarios: textos, fotografías, recetas, información territorial, entre otros. Paralelamente, se desarrolló un proceso de investigación y análisis de referencias visuales y editoriales que sirvieron de inspiración. Este relevamiento incluyó libros similares, paletas de color acordes a la temática gastronómica y regional, así como tipografías que representaron el tono deseado. Con base en esta exploración, se definió un concepto visual general que fue el marco de referencia para todo el diseño editorial, a través de la construcción de moodboards y recopilación de elementos gráficos relevantes. Se definió el tamaño del libro: Libro abierto 38 x 24 cm y cerrado 19 x 24 cm.

La fase de diseño comenzó con la creación del concepto visual, mediante el desarrollo de propuestas preliminares como mockups de portada y páginas interiores. Se planteó un estilo gráfico específico para el mapa de la matriz productiva y sus íconos, articulado con la identidad general del libro. En paralelo, se seleccionaron las tipografías principales para títulos, subtítulos y cuerpo de texto, definiendo también posibles estilos de acento o citas.

Se estableció una paleta cromática representativa de la provincia de Río Negro y su matriz productiva, en sintonía con el concepto visual definido. A nivel estructural, se diseñó una retícula o grilla que permitió uniformar la disposición de contenidos en las páginas, definiendo márgenes, columnas y espacios destinados a imágenes.

Cada región fue distinguida con un color específico que funcionó como sistema de navegación, permitiendo una lectura fluida y otorgando al lector una referencia visual inmediata. La grilla modular, diseñada para aportar orden y aire, garantizó la armonía entre textos, imágenes y elementos gráficos, mientras que la paleta cromática se inspiró directamente en los paisajes y productos de la provincia, reforzando el vínculo entre el contenido y su expresión visual.

En cuanto a las tipografías, se seleccionaron familias legibles y jerarquizadas que aseguraron claridad en la lectura y una comunicación coherente a lo largo de toda la obra. La fotografía, por su parte, ocupó un lugar protagónico: los productos, los paisajes, los procesos y las recetas fueron registrados con un criterio estético que buscó resaltar tanto su belleza como su autenticidad.

Además, se incorporaron mapas e íconos sectorizados que facilitaron la comprensión del recorrido territorial y productivo, sumando una capa de información visual que enriqueció la experiencia de lectura. En conjunto, estos criterios estéticos conformaron un lenguaje editorial que unió investigación, narrativa y arte, consolidando el carácter único del libro.

También se pensó una organización integral para las recetas y el orden en el que se presentarían en el libro final, siguiendo a las fotos y los textos sobre la actividad productiva.

Para la portada, se desarrollaron distintas opciones que incluyeron tapa, contratapa y solapas, considerando la inclusión de elementos clave como título, imágenes, logo institucional y descripción general. Finalmente, se eligió una única fotografía que sintetiza la impronta de la naturaleza en Río Negro, con especial protagonismo del agua como elemento vital. La imagen elegida representa el cauce de un río y su recorrido desde la estepa hacia las zonas de cultivo, simbolizando el vínculo entre paisaje y producción. El diseño busca transmitir equilibrio y profundidad, destacando el papel del agua como origen de la vida y motor del trabajo humano que transforma el territorio.

En cuanto al diseño interior, se elaboró un sistema gráfico para cada una de las secciones del libro: índice, recetas, portadas de capítulo, subportadas, páginas infográficas y textos ilustrados. Se aplicó un tratamiento fotográfico coherente que permitió integrar visualmente los distintos tipos de imagen, desde retratos hasta paisajes y detalles de productos. El mapa territorial fue diseñado específicamente para este libro, ubicando las zonas de producción en el territorio rionegrino y desarrollando íconos visuales representativos de cada tipo de producción.

Una vez consolidado el sistema gráfico, se procedió al maquetado integral del libro en software especializado (como InDesign), importando los contenidos definitivos y aplicando las grillas, estilos tipográficos y colores definidos.

La fase de revisión incluyó la elaboración de un prototipo, en formato digital o impreso, que fue sometido a evaluación interna para recibir devoluciones del equipo. A partir de ese feedback, se realizaron los ajustes necesarios tanto en diseño como en redacción y tratamiento de imágenes. Luego se hizo una revisión técnica del material, que incluyó control de ortografía, gramática, coherencia textual, ajuste de color y verificación de resolución de imágenes para impresión.

Para la realización de este trabajo se convocó al Estudio Como Piña, conformado por los diseñadores Vanessa Cordero y Darío Masmut, quienes colaboraron en la creatividad y el diseño del libro.

Anexos

[Anexo G](#): Familia de tipografías

[Anexo H](#): Mockup Boceto



288 | Andina

Zona Andina

Esta región se extiende a lo largo de la cordillera por unos 110 km de frontera con Chile. Montañas, espejos de agua y bosques proponen un contraste entre cumbres nevadas y valles fértiles. En este escenario sobresalen siete lagos glaciares, rodeados por montañas como el cerro Catedral y el Tronador.

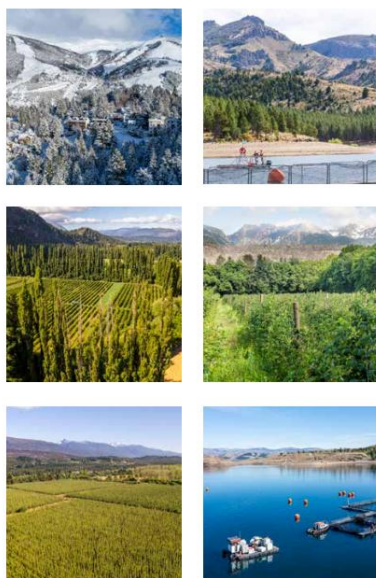
Aquí crecieron, con el tiempo, bosques de lengas, cipreses, álamos y calihues, y en la sombra húmeda de sus árboles se desarrollaron diversidad de helechos, especies de hongos únicos y frutos silvestres. Cada otoño, la caída de hojas, cortezas e insectos generaba un sustrato fértil, que se convierte en la base natural de las levaduras presentes en muchas cervezas lager del mundo.

Las ciudades se desarrollaron sobre las costas o encajonadas entre montañas. Dina Huapi, una placida villa ubicada apenas 15 km al norte de Bariloche, es un lugar donde se entrelazan las tradiciones criollas, por afincarse en ese lugar viejos crianceros y trabajadores rurales, con un turismo que prefiere la naturaleza. Allí funciona la primera fábrica de whisky de la provincia, galardónada en Estados Unidos. La vecina Bariloche, deslumbrante por su entorno, desarrolló una moderna infraestructura capaz de atender las demandas de los visitantes más exigentes.

Rumbo al sur, la Ruta Nacional 40 va señalando con sus carteles verdes la entrada a pequeñas



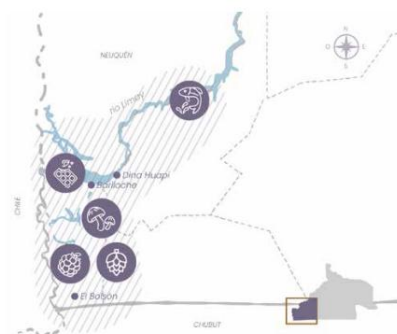
Andina | 289



290 | Andina

Zona Andina

- 25 **Fruta fina**
- 26 Dulce de grosellas y frambuesas
- Trucha**
- 30 Trucha al hierro con chutney de
- 32 gin con frutos rojos y ensalada de
- 34 cous cous, girasoles y mostaza
- Hongos silvestres**
- 36 Panna cotta de hongos de pino
- Lúpulo**
- 25 Cazuela de ciervo, panceta de
- 26 jabalí ahumado, hongos de pino
- y carneza negra
- Chocolate**
- Trilogía de chocolates



Andina | 297



Fruta fina

Dicen quienes viven en El Bolsón y en los parajes aledaños que es un lugar donde "lo mágico es natural". Tal vez sea porque aquí la palabra microclima encuentra su definición empírica, y el paisaje resulta envolvente: 360° de espectáculo andino. Los expertos describen su clima como "de sombra pluvial", ya que las montañas bloquean la humedad del Pacífico y las nubes descargan con mayor intensidad en Chile.

Ese equilibrio permite que prosperen las frutas finas, que ocupan unas 190 ha. En su mayoría son especies traídas de otros países, como las 20.000 plantas de frambuesa que trajo Armando Miklos, un inmigrante húngaro y doctor en Ciencias Económicas de Budapest, durante los años 50 del siglo pasado.

Pero el clima y el suelo no lo son todo: la Comarca Andina también fue un paraíso para espíritus inquietos y agudos que buscaban un lugar único para vivir, incluso antes de que el movimiento hippie argentino la "descubriera".

Andina |

Dulce de grosellas y frambuesas

Las frutas finas o frutos rojos son un emblema rionegrino y su producción está muy desarrollada en esta zona de la provincia; aquí en su preparación clásica, para disfrutar a toda hora de una mermelada casera.

Chef Mariana Müller

INGREDIENTES

Para el dulce

- 200 g de grosellas negras
- 200 g de grosellas rojas
- 200 g de grosellas verdes
- 400 g de frambuesas
- 700 g de azúcar
- 1 calita, de ácido cítrico

Porciones: 4

Tip

Agregar 100 ml de vinagre de frutos rojos y especias como cardamomo, canela, clavo de olor o canela. El resultado: un aderezo ideal para carnes rojas, blancas y quesos.

PROCEDIMIENTO

Para el dulce

- 1 • Colocar todas las frutas en una cacerola de fondo grueso. Llevar a hervir y cocinar a fuego medio durante 5 minutos, revolviendo hasta que se evapore parte del líquido. Agregar el azúcar y el ácido cítrico. Continuar la cocción a fuego medio hasta que la preparación haga burbujas más grandes y tome cuerpo.
- 2 • Colocar una cucharada del dulce en un plato frío, esperar 2 minutos y pasar el dedo por el medio. Si se forma un surco que no se cierra, está listo.
- 3 • Envasar en caliente en frascos limpios (tener cuidado de llenar el frasco hasta el tope para que haya la menor cantidad de aire posible). Tapar, dar vuelta y dejar enfriar para generar vacío. Conservar en lugar fresco. Una vez abierto, guardar en heladera. Consumir dentro de las siguientes dos semanas.



Andina |

RESULTADOS Y APORTES DEL PROYECTO

El libro logra destacar la riqueza productiva y cultural de la provincia de Río Negro, ofreciendo una mirada amplia. Como resultado de todo este proceso, se consolidó una obra editorial lista para su publicación, concebida no solo como un libro de referencia, sino también como una herramienta estratégica que contribuirá a la construcción y proyección de la marca RÍO NEGRO, fortaleciendo su posicionamiento en el plano local, nacional e internacional.

Resultados del proyecto

- Mapeo de la diversidad productiva: identificación de las distintas regiones de Río Negro y sus especialidades productivas:
 - Costa atlántica: pesca artesanal e industrial, cultivo de olivos, puertos propios. Ganadería, agricultura de precisión, frutos secos, cultivos bajo cubierta.
 - Región Sur: ganadería ovina
 - Valles (Alto Valle y Valle Medio): fruticultura de excelencia, horticultura, pasturas y cultivos extensivos.
 - Zona Andina: acuicultura, fruta fina, chocolatería, cervezas artesanales, lúpulo, enebro.
- Reconocimiento de las condiciones extremas y la resiliencia de los habitantes de Río Negro: en los textos se documentaron las dificultades climáticas (sequías, veranos e inviernos extremos) y cómo estas modelan la capacidad productiva y la personalidad resiliente de los rionegrinos.
- Valor estratégico del agua y del río Negro: el río Negro y su recorrido dentro del territorio proporciona recursos hídricos únicos, garantizando riego y desarrollo de actividades agrícolas y frutihortícolas con alta competitividad.
- Diversificación de la matriz productiva: incorporación de nuevas etapas de valor agregado: snacks, jugos, harinas, mermeladas, productos de cuarta y quinta gama.
 - Expansión de la gastronomía regional como reflejo de identidad y de integración de cadenas productivas.
- Consolidación de la infraestructura productiva y del capital humano: reconocimiento de la capacidad instalada en bovinos y ganadería, así como de los sistemas de riego, procesamiento y logística de la fruta.

Aportes del proyecto

1. Visibilización del potencial productivo:

- El libro muestra cómo la combinación de clima, suelo, agua y capital humano, tradición e innovación genera una matriz agroproductiva única en Argentina.

2. Fortalecimiento de la identidad regional:

- Resalta la diversidad cultural y gastronómica, reflejada en productos locales que trascienden las fronteras de la provincia.

3. Base para políticas públicas y estrategias privadas:

- Identifica oportunidades de inversión, valor agregado y desarrollo sostenible, destacando la complementariedad entre agricultura, ganadería, pesca, turismo y energía.

4. Promoción del desarrollo sostenible:

- Señala la necesidad de conectar productores con la industria y el consumidor final, orientando la oferta hacia mercados nacionales e internacionales.

5. Reconocimiento de desafíos y oportunidades futuras:

- Plantea la importancia de superar la dependencia de la producción primaria fresca, avanzar en transformación y procesamiento, y mantener la competitividad frente a la globalización y los cambios climáticos.



CONCLUSIONES

Río Negro es una provincia rica —tal como se describe en detalle en cada punto de este Informe Final—. Esta diversidad natural refleja también la historia, la resiliencia y la visión de quienes habitan la provincia. Río Negro creció enfrentando condiciones extremas: veranos intensos, inviernos bajo cero y sequías severas. Esa adversidad forjó una cultura de trabajo, compromiso y creatividad productiva, capaz de combinar tradición y modernidad.

Hoy, la gran oportunidad está en el valor agregado. La fruticultura, históricamente columna vertebral, ya demuestra que es posible diversificar más allá del producto fresco: snacks, jugos naturales, harinas, mermeladas y bebidas, generando cadenas más sostenibles y conectadas con el consumidor. La ganadería, con un estatus sanitario destacado; la acuicultura; los ovinos; los frutos secos; la olivicultura y la horticultura también tienen un enorme potencial para sumarse a esta transformación.

El desafío para Río Negro es claro: fortalecer las cadenas de valor, integrar lo público y lo privado, conectar al productor con la industria y el consumidor, y asegurar que la dispersión geográfica no sea un obstáculo sino una oportunidad de desarrollo equilibrado. La provincia ya cuenta con infraestructura, conocimiento y profesionales capacitados; ahora se trata de transformar esos recursos en crecimiento sostenible, diversificación y reconocimiento internacional.

El proceso de elaboración de este libro permitió no sólo relevar la matriz productiva actual, sino también generar un registro visual y narrativo inédito, que quedará como patrimonio documental para las futuras generaciones. Las fotografías, los textos y las recetas conforman una obra que no busca únicamente describir productos, sino mostrar la profunda relación entre territorio, identidad y trabajo. En ese sentido, el proyecto deja un aporte intangible pero fundamental: fortalecer el orgullo provincial, consolidar una mirada compartida sobre el potencial agroproductivo y reconocer el rol de quienes sostienen diariamente estas actividades.

Asimismo, el trabajo interdisciplinario entre productores, cocineros, investigadores, artistas y referentes institucionales demuestra que la articulación es el camino para construir estrategias de largo plazo. La experiencia de este proyecto confirma que, cuando se integran miradas diversas, la provincia puede narrarse desde un lugar más amplio, complejo y actualizado, capaz de reflejar tanto su historia como las innovaciones que marcarán su futuro.

En definitiva, Río Negro es una tierra que llena el paladar y la memoria. Su matriz agroproductiva es reflejo de su gente, de su pasado y de un futuro que tiene la posibilidad de ser aún más sólido, innovador y valioso. Cada valle, cada estepa, cada costa y cada río cuentan la historia de un territorio que produce, transforma y proyecta. Este libro es, justamente, una declaración de esa identidad viva y en movimiento: una invitación a seguir construyendo una provincia que mira hacia adelante sin perder de vista la riqueza de sus raíces. De eso se trata este libro.

10. ENTREGA

- PDF libro final
- Anexos:
 - Anexo A: Definición de zonas productivas y selección de los productos
 - Anexo B y C: Selección de productos, cocineros y recetas por zona / Lista de recetas originales por Cocinero y producto asignado
 - Anexo D: Relevamiento de artistas textiles y ceramistas de la provincia
 - Anexo E: Plan de trabajo y de rodaje e itinerarios por región.
 - Anexo F: Texto completo de Libro de recetas de la matriz productiva de Río Negro
 - Anexo G: Familia de tipografías
 - Anexo H: Mockup Boceto
 - Consentimientos de uso de imagen y voz (entregado en Disco Duro).
- Material fotográfico y audiovisual editado entregado en Disco Duro en el formato solicitado según CFI.

INFORME FINAL

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

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