vinetur

Argentina muestra su cocina en Sabor es Polanco como país invitado

El país llevó chefs, vinos y arte a uno de los festivales gastronómicos más influyentes de América Latina

martes 17 de marzo de 2026



Argentina fue el país invitado en la última edición de Sabor es Polanco, celebrada el 14 y 15 de marzo en Ciudad de México. Este festival es uno de los encuentros gastronómicos más influyentes de América Latina y reunió a destacados

representantes de la cocina argentina, que presentaron una propuesta centrada en la diversidad de productos, el talento de sus cocineros y la evolución de la cocina contemporánea del país.

La delegación argentina estuvo formada por chefs reconocidos como Gonzalo Aramburu, que cuenta con una estrella Michelin, Dante Liporace (Buenos Aires), Gunther Moros (Misiones), Luciano Nanni (Santa Fe) y Andrés Chaijale (Córdoba). Cada uno preparó platos que reflejan la identidad culinaria de sus regiones. La curaduría general estuvo a cargo de Liporace y la propuesta giró en torno al concepto “El origen como vanguardia”, que plantea la innovación a partir del diálogo con ingredientes, paisajes y saberes locales.

El espacio argentino también incluyó la participación de los equipos de Crizia, el restaurante de Gabriel Oggero con estrella Michelin, y de la parrilla La Cabrera, reconocida internacionalmente como embajadora del asado argentino. Las catas de vinos fueron dirigidas por la sommelier Mariana Torta, de Wines of Argentina, quien presentó una selección de etiquetas de bodegas prestigiosas junto a degustaciones de productos emblemáticos del país.

Durante las dos jornadas, el auditorio argentino ofreció showcookings y experiencias gastronómicas, una novedad para la feria, que permitió al público recorrer sabores representativos del país. Además, otro sector del stand funcionó como espacio de degustación de comida gourmet al paso. La experiencia se completó con una intervención artística en vivo del artista plástico, diseñador y escultor Mario Lange, que acompañó los showcookings con obras realizadas en tiempo real, generando un cruce entre arte contemporáneo y cocina.

Argentina también participó en la cena de gala exclusiva de Sabor es Polanco, donde se encargó de la recepción. En esa ocasión, Liporace, Moros y Nanni presentaron tres bocados representativos del país, que resumieron la propuesta gastronómica argentina para el público internacional.

La presencia argentina en Sabor es Polanco fue posible gracias a la colaboración entre la Secretaría de Cultura de la Nación, PromArgentina (la agencia para la promoción de inversiones y comercio internacional) y la Federación Empresaria Hotelera

Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA). Esta iniciativa forma parte de una estrategia más amplia para posicionar la gastronomía argentina en el escenario internacional. A lo largo del año, una mesa estratégica impulsará acciones como el acompañamiento a provincias a través del programa GustAR y la participación en ferias y mercados nacionales e internacionales. El objetivo es fortalecer la marca Gastronomía Argentina, ampliar la oferta exportable, promover el turismo gastronómico y consolidar al país como referente internacional.

En el marco de esta proyección internacional, Argentina también participó recientemente en Madrid Fusión Alimentos 2026, uno de los congresos gastronómicos más influyentes del mundo, donde la cocina argentina se presentó como una expresión contemporánea e innovadora. Además, formó parte de South by Southwest en Austin, un encuentro relevante en tecnología, innovación e industrias creativas. Allí, el chef Dante Liporace realizó dos cenas de seis pasos que sorprendieron al público internacional con una propuesta sofisticada basada en productos y técnicas de la cocina argentina.