vinetur

Buenos Aires consolidó su proyección internacional en «Sabor es Polanco 2026»

Visit Buenos Aires participó en uno de los encuentros gastronómicos más relevantes, en Ciudad de México.

viernes 20 de marzo de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Visit Buenos Aires participó en Sabor es Polanco 2026, uno de los encuentros gastronómicos más relevantes de América Latina, que se realizó los días 14 y 15 de marzo en Campo Marte, Ciudad de México, con una propuesta enfocada en la

proyección internacional de la gastronomía porteña a través de tres de sus grandes exponentes: Gonzalo Aramburu, al frente de Aramburu, y Crizia, de Gabriel Oggero y La Cabrera, de Gastón Riveira.

La presencia de la Ciudad en este festival, por segundo año consecutivo y con espacio propio dentro del pabellón argentino, formó parte de una estrategia sostenida para posicionar a Buenos Aires como una capital gastronómica de alcance global, entendiendo a la cocina como uno de los principales motores de atracción turística, proyección cultural e identidad urbana. En esta edición, además, la participación adquirió un valor especial, ya que Argentina fue el País Invitado, una distinción que reforzó la visibilidad internacional del país y amplió la oportunidad de mostrar a Buenos Aires como uno de los grandes polos culinarios de la región.

En ese marco, uno de los ejes centrales fue la presencia de Gonzalo Aramburu, chef del único restaurante argentino distinguido con dos Estrellas Michelin, cuya trayectoria representó una de las expresiones más destacadas de la alta cocina local en el exterior. Su participación junto a Visit Buenos Aires sintetizó con claridad el propósito de esta iniciativa: promover nuestra cocina en el mundo a través del talento, la identidad y la excelencia de sus referentes.



"Fue un honor participar en Sabor es Polanco y agradezco profundamente esta invitación. Representar a Buenos Aires en un encuentro de esta magnitud nos permitió compartir el trabajo que realizamos en el restaurante, con foco en el producto, la técnica y la identidad, y seguir difundiendo la cultura gastronómica porteña en un escenario internacional", afirmó Gonzalo Aramburu.

Durante el evento, además, Aramburu tuvo el honor de recibir la mención de MARCA PAÍS, un reconocimiento de gran valor simbólico e institucional que destacó su aporte a la proyección internacional de la gastronomía argentina. La distinción puso en relieve su trayectoria, su excelencia profesional y su rol como referente de una cocina que representó al país en el exterior a través de la identidad, la calidad y el talento.

En la misma línea, la participación de Crizia, restaurante porteño distinguido con una Estrella Michelin y reconocido por su enfoque contemporáneo sobre el producto argentino, amplió esa representación y consolidó una imagen de Buenos Aires asociada a una gastronomía de calidad, innovadora y con identidad propia.



Uno de los momentos destacados fue la Barra de Degustación Premium, una experiencia de alta cocina pensada para grupos reducidos, con un menú de tres pasos y cupo limitado, concebida como una plataforma de contacto directo con prensa especializada y públicos de alto interés gastronómico.

Aramburu ofreció un Brochette de Langostino Austral con naranjas y azafrán de Córdoba, junto con una Crema Helada de Dulce de Leche, espuma de pistachos y cristal de sal. Se trató de dos elaboraciones que pusieron en valor ingredientes representativos del país a través de combinaciones equilibradas y una mirada contemporánea.

Crizia, por su parte, presentó una propuesta centrada en el producto de mar, con Ostras Patagónicas acompañadas por vinagre de raíces, rábano y caviar de algas marinas, y Secretos de Mar, un plato con pez limón, vieira, langostinos, jugo de mar y crocantes marinos. Ambas preparaciones reflejaron una mirada precisa y actual sobre los sabores del mar.

También estuvo presente La Cabrera, el restaurante de Gastón Riveira, con su tradicional propuesta centrada en la carne, uno de los grandes emblemas de nuestra cultura. Su participación sumó una expresión representativa de la identidad gastronómica nacional, a través de preparaciones reconocidas por el público internacional y profundamente ligadas a la cultura culinaria local. Durante el festival, La Cabrera ofreció choripán, sándwiches de picaña y mollejas, acercando al público una propuesta de sabores clásicos argentinos con fuerte impronta porteña.



La delegación oficial de la Ciudad estuvo encabezada por Valentín Díaz Gilligan, presidente de Visit Buenos Aires y del Ente de Turismo de la Ciudad, junto a Ezequiel Sabor, secretario de Gobierno y Vínculo Ciudadano y Daniel Prieto, presidente de FEHGRA.

La Ciudad integró el stand institucional argentino, donde contó con un espacio exclusivo para presentar su oferta gastronómica y turística. Allí se desarrollaron degustaciones, acciones de promoción y encuentros dirigidos tanto al público general como a periodistas, líderes de opinión y actores estratégicos del turismo y la gastronomía.

En un contexto en el que la gastronomía ocupó un lugar cada vez más relevante en la decisión de viaje, la participación de Visit Buenos Aires en Sabor es Polanco 2026 reafirmó una línea de trabajo concreta: mostrar al mundo una ciudad que, a través de cocineros como Gonzalo Aramburu y proyectos como Crizia y La Cabrera promueven la calidad, identidad y prestigio a nivel internacional.



Agenda institucional: Como parte de la agenda en Ciudad de México, se organizó un evento exclusivo el viernes 13 de marzo, en colaboración con autoridades locales, dirigido a autoridades gubernamentales, prensa especializada, líderes de opinión y actores estratégicos del sector gastronómico y turístico.

En un contexto en el que la gastronomía se consolidó como uno de los principales motivadores de viaje, Buenos Aires presentó en Ciudad de México una propuesta que combinó excelencia culinaria, identidad cultural y visión estratégica. Esta iniciativa formó parte de una acción estratégica clave dentro del plan de posicionamiento de la gastronomía porteña como uno de los principales atractivos del turismo internacional.

Sobre Visit Buenos Aires: Visit Buenos Aires es el ente de promoción turística internacional de la Ciudad de Buenos Aires. Se trata de una entidad pública no estatal, sin fines de lucro, creada para diseñar, impulsar y comunicar la estrategia de

posicionamiento internacional de la ciudad, con el objetivo de fortalecer su proyección global y potenciar el turismo receptivo. A través de acciones promocionales, participación en ferias, acuerdos institucionales y articulación con el sector privado, trabaja para consolidar a Buenos Aires como un destino competitivo en el escenario internacional.

Sobre Aramburu: Aramburu se consolida como una referencia internacional del fine dining argentino al posicionarse entre los mejores restaurantes del mundo en Travellers' Choice y alcanzar el primer puesto en Latinoamérica.

En 2022 se incorpora a Relais & Châteaux, organización que reúne a algunos de los establecimientos más prestigiosos del mundo. Actualmente, es el primer y único restaurante de la Argentina distinguido con Dos Estrellas Michelin. Además, integra Latin America's 50 Best Restaurants y forma parte de Les Grandes Tables du Monde, mientras que su chef, Gonzalo Aramburu, recibe Tres Cuchillos en The Best Chef Awards. Asimismo, es distinguido por la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires como Personalidad Destacada en el ámbito de la Cultura. Recientemente, Aramburu es declarado Embajador de la Marca País, distinción que se presenta por las autoridades en el marco de Sabor es Polanco.

Sobre Crizia: Crizia es el restaurante dirigido por el chef Gabriel Oggero y una de las referencias de la cocina contemporánea de producto en Buenos Aires. Reconocido por su trabajo con pescados, mariscos y productos de estación, el proyecto construye una identidad centrada en la trazabilidad, la temporalidad

y el vínculo con productores. Crizia es distinguido con una Estrella Michelin y una Estrella Verde Michelin por su compromiso con la sustentabilidad, consolidando su lugar entre las propuestas gastronómicas más relevantes de la ciudad y de la escena culinaria latinoamericana.

Sobre La Cabrera: La Cabrera es una de las parrillas más emblemáticas de Buenos Aires y un referente de la cocina de Buenos Aires por su forma de reinterpretar el asado tradicional con una mirada contemporánea, cuidada y de fuerte identidad porteña. Su propuesta se distingue por la calidad de las carnes, la variedad de guarniciones servidas en pequeños platos y una experiencia que ayudó a proyectar a la carne

argentina a nivel internacional. Su creador es Gastón Riveira logró transformar una parrilla de barrio de Palermo en una marca reconocida dentro y fuera del país, manteniendo como eje el culto al fuego, al producto y a la hospitalidad de la Ciudad. **Por Mariana Bergutz Comunicación Travel Food and Wines para Vinetur @revistatravelgourmet**