**Exitosa Jornada Gastronómica sobre pescado de río en la UNER**

Con una importante participación de todos los sectores convocados, se desarrolló la **Jornada Gastronómica sobre técnicas de preparación y elaboración de pescados de río** en el Salón de Usos Múltiple de la **Facultad de Ciencias de la Alimentación**, donde se realizaron **demostraciones de despinado y fileteado** por parte de pescadores, y la elaboración de platos en base a pescado de río por los **cocineros Jacinto Echandía (ex Master Chef) y Eduardo Avío ( chef y propietario del restaurante Estrada 123).**

La jornada permitió generar un intercambio entre distintos actores que intervienen en la cadena, promover propuestas gastronómicas para revalorizar la cultura local y fortalecer los emprendimientos asociativos de pescadores artesanales, en este caso la **Cooperativa de trabajo de pescadores unidos de Benito Legerén**. Además de contar sus experiencias, los pescadores pudieron dar a conocer los productos que tienen para ofrecer al mercado gastronómico local y regional y sus actuales puntos de venta.

Del encuentro participaron autoridades del Ministerio de Producción de la Provincia, del INTI, de la Asociación Hotelera Gastronómica de Concordia, ICAB, Secretaría de Producción del Municipio; empresarios turísticos, gastronómicos, gerentes de alimentos y bebidas de hoteles de la ciudad , y alumnos graduados de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica de la Facultad**.**

“Para mi es una gran alegría ver tanta gente, alguno de ustedes probablemente por primera vez hayan entrado a esta casa se estudios quiero que sepan que esta Institución le pertenece a toda la comunidad de Concordia y tiene las puertas abiertas”, señaló el **Decano de la Facultad, Gustavo Teira** al dar la bienvenida a los asistentes. También aclaró: “este proyecto nos llena de satisfacción porque apunta a mejorar la calidad de vida un grupo de personas que trabaja artesanalmente con una materia prima que es sumamente sensible desde el punto de vista de la obtención, de la preparación, manipuleo y conservación y si no se lo hace bien, pierde todas esas cualidades que el pescado tiene”, explicó.

Luego el equipo que forma parte del **proyecto “La Universidad Nacional de Entre Ríos y el desarrollo ictícola asociativo de la región de Salto Grande”** contó el trabajo interdisciplinario que vienen realizando hace más de un año. Del proyecto participan además de **la Facultad de Ciencias de la Alimentación,** **INTA, INTI, el Colegio de Graduados en Cooperativismo y Mutualismo, la CAFESG y la Secretaría de Políticas Universitarias de la Nación.**

Miembros de la cooperativa señalaron que se ha venido trabajando en temas que tienen que ver con la legislación, buenas prácticas de manufactura, nutrición, comercialización y en el agregado de valor para permitir a los que realizan el trabajo conseguir un margen mayor de ganancias y también, en una cadena de comercialización propia para que el producto llegue directamente de quienes lo pescan en el río a los consumidores.

En el cierre, se pudo disfrutar tanto de la elaboración como de la degustación de los platos realizados por los cocineros Avío y Echandía.