

# PuntoaPunto

Mendoza • Año XIV • Número 655 • Semana del 27 de mayo al 2 de junio de 2020 • mendoza.puntoapunto.com.ar

## ALGO DE MOVIMIENTO

A pesar de las dificultades de la economía, muchas empresas, organismos y organizaciones buscan “encontrarle la vuelta” a la situación. En este número, un resumen de varias iniciativas. ▶ Págs. 3 a 6

TODA LA INFORMACIÓN DE NEGOCIOS, AL INSTANTE, EN  
[www.mendoza.puntoapunto.com.ar](http://www.mendoza.puntoapunto.com.ar)  
O [www.papmendoza.com](http://www.papmendoza.com)





# SEGURIDAD PARA TU EMPRESA

Ofrecemos soluciones para **proteger la información e infraestructura** de tu negocio, y que nadie más que vos pueda acceder a los datos vitales de tu empresa.

- Consultoría en ciberseguridad
- Protección de usuarios
- Seguridad en la nube
- Seguridad perimetral

CONOCÉ MÁS EN  
[FIBERCORPTELECOM.COM.AR](http://FIBERCORPTELECOM.COM.AR)

FiberCorp

TELECOM



## #ALGO DE MOVIMIENTO

### Bianchi se suma a las degustaciones virtuales con una cata del Enzo Bianchi Gran Malbec 2017

**El vino se elaboró con uvas de Los Chacayes, rompiendo la tradición de elaborarlo con uvas de San Rafael.**

Bodegas Bianchi realizó una degustación online en la que incluyó su vino Enzo Bianchi Gran Malbec 2017, elaborado a partir de viñedos de Los Chacayes, Tunuyán.

Esta etiqueta es una de las más recientes creaciones de la bodega y acompaña, en la punta de la pirámide del portfolio de vinos, al mítico Enzo Gran Corte, elaborado con uvas de San Rafael.

Tras enviar previamente los vinos a los periodistas invitados, la bodega organizó una cata vía Zoom que fue comandada por Silvio Alberto, gerente de Agronomía y Enología de Bodegas Bianchi.

“Cuando entramos a la bodega, lo hicimos porque teníamos una finalidad: actualizar y modernizar el estilo de los vinos. Y eso es lo que buscamos en nuestros vinos de alta gama, desde la línea Familia hacia arriba”, explicó Alberto.

“Y estamos en ese camino: hoy es posible encontrar la fruta, la vivacidad, algo de grasa, pero mucha frescura. Eso permite obtener vinos que sean bebibles y que inviten a tomar otra copa”, agregó.

“Bianchi demostró que puede mantener ese espíritu de innovación. Al adquirir una nueva bodega y nuevos viñedos en Los Chacayes, se posicionó en un terroir con un potencial realmente increíble. Es una zona que te va a dar siempre mucho color, mucha fruta, ese toque mineral y, en boca, buena



potencia y mucha frescura”.

“Fue todo un desafío tratar de sacarnos de la cabeza la tradición del vino Enzo Bianchi Gran Corte, con uvas de San Rafael. Buscamos un 100% varietal, específicamente Malbec, y lo encontramos en un pequeño cuartel de uno de los viñedos de Los Chacayes”, resaltó. Precio sugerido de \$3.920.

### “Club del Nunca Jamás”, un club de vinos directo desde el Valle de Uco

**La iniciativa nace desde Finca del Nunca Jamás, una bodega boutique ubicada en el hotel Postales del Plata.**

La bodega Finca del Nunca Jamás, creada por Diego Stortini y Caroline Loock, lanzó Club del Nunca Jamás, un club de vinos con el que los suscriptores podrán probar etiquetas de su primera vendimia.

La bodega, ubicada en el Valle de Uco, inauguró en enero de este año y vivió su primera vendimia en el contexto de la pandemia de COVID-19. Estas circunstancias (*Sigue en pág. 4*)

**EL CONTROL AL ALCANCE DE TUS MANOS**  
Pelota Extintora Automática

**SWF ofrece una acción rápida ante el peligro.** Al ser colocada en lugares de posible riesgo, se activa automáticamente entre los **3 y 10** segundos de entrar en contacto con el fuego directo. También puede ser lanzada directamente sobre el incendio.

**Contacto**

- ✉ [mendoza@sfwargentina.com](mailto:mendoza@sfwargentina.com)
- 📷 [@sfwargentina](https://www.instagram.com/sfwargentina)
- 📺 [sfwargentina](https://www.facebook.com/sfwargentina)
- ☎ +54 261 6730 900



(viene de pág. 3) impulsaron la búsqueda de soluciones innovadoras en el ámbito del enoturismo, como la creación del club.

“Junto con las alegrías de esta vendimia 2020, surgió la inquietud de no poder compartir la elaboración con los turistas y comensales que usualmente nos visitan en Postales, nuestro hotel boutique ubicado en el mismo predio que la bodega, donde además funcionan dos restaurantes y donde tenemos una huerta orgánica con más de 80 variedades”, explican sus propietarios.

Con esto en mente, desde Finca del Nunca Jamás crearon Club del Nunca Jamás, en el que se puede comprar cajas de vino con descuento y envío sin cargo a todo el país, o apadrinar a amigos, lo que suma puntos que luego se pueden canjear contra cajas de vino, almuerzos en bodega o noches de hotel apenas se reabra el establecimiento.

El club es abierto y gratuito y las inscripciones se pueden hacer a través de [www.postalesarg.com/mi cuenta](http://www.postalesarg.com/mi cuenta) o por Whatsapp al +54 9 261 3846672.



## Un vino solidario de Bodega Vistaalba: Tomero Cuarentena

**Se trata de una caja especial de seis vinos distintos, parte de cuyo producido se donará a la Fundación Infant.**

Tomero Cuarentena es un proyecto que surge en medio de una epidemia mundial que tomó a todos por sorpresa. Desde Bodega Vistaalba quisieron ponerse en movimiento junto a sus clientes y crear una acción solidaria asumiendo un compromiso con los argentinos en este momento tan especial.

Bajo estrictas medidas de higiene, la bodega movilizó a su equipo en función de crear una caja “Edición Especial Tomero Cuarentena”. Esta caja fue pensada a partir de ciertos sentimientos, un pack de 6 varietales, 6 emociones, “para regalar o regalarnos y conectar con un nuevo estado de ánimo”. Cada botella lleva una etiqueta especialmente diseñada para la ocasión.

Respecto de la campaña, Paula Pulenta, actualmente al frente de la bodega, cuenta: “Nos sentimos movilizados con la solidaridad de la gente, no sólo en Argentina sino en todo el mundo. Esto nos inspiró a ponernos en acción. Buscamos una forma de sumar. Conocimos al equipo de la Fundación Infant, quienes nos contaron sobre su trabajo de investigación y decidimos colaborar con su propósito”.

Paula Pulenta, a cargo del proyecto y de la bodega.

Por cada caja que los clientes compren de esta edición, se donarán \$700 a la Fundación INFANT. Se busca apoyar a la Fundación, como así también crear experiencias que inspiren y motiven a relaciones positivas compartiendo emociones tales como SERENIDAD, SOLIDARIDAD, INTROSPECCIÓN, OPTIMISMO, APRENDIZAJE Y GENEROSIDAD.

En esta caja edición especial, se pueden degustar Tomero Malbec 2018, Tomero Cabernet Franc 2019, TOMERO Cabernet Sauvignon 2018, TOMERO Torrontés 2019, Tomero Chardonnay 2019 y Tomero Sauvignon Blanc 2019.

Para adquirir la Edición Especial Tomero Cuarentena, se debe ingresar a la Tienda OnLine de la Bodega a través de la página web [www.bodegavistalba.com](http://www.bodegavistalba.com). La empresa de Logística y Transporte Camionera Mendocina se sintió identificada con la propuesta y eligió sumarse a la campaña.

## Las bodegas podrán presentar on-line su declaración jurada anual de la cosecha 2020

**Será de manera excepcional por este año. Cuáles son las instrucciones.**

El gobierno de Mendoza informó que de manera excepcional este año, la Dirección de Fiscalización y Control, dependiente del Ministerio de Economía y Energía, permitió la presentación de manera electrónica de la Declaración Jurada Anual Cosecha 2020 a todo el sector bodeguero.

La documentación deberá ser presentada de forma legible, completa, firmada de puño y letra, con aclaración del firmante, y poder en caso de corresponder, a fin de dar como “presentadas y cumplidas” las exigencias establecidas por lo establecido en el Art 6° del Decreto 1468, Ley 6216, Acuerdo Mendoza-San Juan.

Hasta el 1 de junio el sector podrá enviar al correo electrónico [industria@mendoza.gov.ar](mailto:industria@mendoza.gov.ar) sus declaraciones juradas. Detalle de la documentación a presentar:

- DDJJ de elaboración por duplicado, escaneado y en formato PDF.
- Formulario CEC05 aprobado por INV via *on line*.
- Constancia Inscripción AFIP del establecimiento.
- En caso de haber recibido uvas de viñedos que tuvieron daño climático por helada o granizo, deberán presentar además el Certificado de daños climáticos por granizo y/o helada emitido por la Dirección de Contingencias Climáticas, en caso de declarar viñedos con contingencias.
- En caso de haber recibido uvas con daños por peronospora-botritis-pudrición, deberán presentar además el Certificado de producción de los viñedos afectados (otorgado por el INV) de los últimos 10 años, más el año en curso 2020, y Certificado de los viñedos afectados CIU que respaldan la relación del viñedo.





## Protocolo mediante, la industria audiovisual de Mendoza busca retomar la actividad

**Ya se aprobó un protocolo presentado por el clúster audiovisual Film Andes.**

La crisis sanitaria desatada por la pandemia del COVID-19 ha paralizado en gran medida la actividad económica, afectando entre otras a las industrias culturales y creativas, con pérdidas significativas por la cancelación de espectáculos, conciertos y festivales. A esto se suma el cierre de museos, restaurantes, cines, teatros y otros establecimientos considerados no esenciales.

En ese marco el Ministerio de Economía y Energía recibió y aprobó el protocolo de trabajo presentado por el clúster audiovisual Film Andes. Para su confección se investigaron antecedentes de Uruguay, Chile y España y fue homologado por la Federación Iberoamericana de Productores Audiovisuales (FIPCA).

Marcelo Ortega, presidente del Clúster Film Andes, que agrupa a productores audiovisuales y desarrolladores de videojuegos de la provincia, explicó: "Tenemos parados cerca de 30 proyectos en distintas etapas y con estas medidas se podrían reanudar algunos de ellos de forma escalonada. De esta manera se tiende, de forma prudente y paulatina, a la reactivación de tareas que permitan la generación de empleo e ingresos para empresas y trabajadores".

Y agregó: "Comprendiendo al sector audiovisual como industria de servicios, en este marco, se pueden realizar distintas actividades limitadas a la producción de contenidos audiovisuales, como largometrajes, series, documentales, animación, desarrollo de videojuegos, que en su desarrollo se atengan estrictamente a las normas generales de protocolos aplicables a otras industrias y al cumplimiento de los protocolos sanitarios específicos con las debidas declaraciones juradas correspondientes".

"Es un sector estratégico para la provincia, vinculado fuertemente a la producción de servicios a la exportación y a la economía del conocimiento. Estamos trabajando articuladamente con Film Andes, el Ministerio de Cultura y Turismo, y las universidades

para fortalecer este ecosistema. Esta es una medida que muestra la capacidad de respuesta del sector, su liderazgo y su potencialidad para generar empleo", finalizó Federico Morábito, director de Desarrollo Económico e Innovación.

## El gobierno lanza un plan de auxilio al Turismo: en qué consiste

**Se trata de fondos que totalizan unos \$4.000 millones.**

"Para aliviar la crisis del sector raíz de la pandemia de coronavirus", se crearán tres fondos que contarán con un presupuesto aproximado de \$4.000 millones. Lo expresó el ministro de Turismo y Deportes de la Nación, Matías Lammens, al presentar el Plan de Auxilio, Capacitación e Infraestructura para el Turismo (Pacit).

"Tenemos la orden de auxiliar a toda la cadena de valores de la actividad turística ante esta crisis y contamos con las herramientas para hacerlo", remarcó el funcionario nacional en declaraciones radiales.



Se trata del Fondo de Auxilio y Capacitación Turística (FACT), con un presupuesto de \$2.600 millones, y en articulación el BID, su objetivo es contener las MiPyMEs.

Abarca empresas de hotelería, gastronomía y agencias de viaje, otorgándoles un beneficio que les permita transitar la emergencia manteniendo la nómina de empleados y adaptando la oferta turística al nuevo escenario post Covid-19 con capacitaciones y mejoras en el servicio.

El segundo es el Fondo Complementario para emprendedores y emprendedoras, que serán \$100 millones destinados a los prestadores de actividades complementarias como guías, choferes, pequeñas excursiones, y cabañeros.

Se priorizarán proyectos orientados al desarrollo de la actividad que realicen, al fomento de la inclusión social y la equidad de género, la innovación y creatividad de su propuesta turística, entre otros.

En tanto, el Plan 50 Destinos, con \$1.200 millones originarios de la recaudación del impuesto PAIS, destinará unos (sigue en pág. 6)

**verallia**

**ENVASES DE VIDRIO**

**ecoVd attitude**

**verallia**

Carril Nacional 6070 (CP 5525)  
Rodeo de la Cruz, Mendoza, Argentina.  
Tel/Fax: 54 (0261) 4130200  
[www.ar.verallia.com](http://www.ar.verallia.com)

f i t

# VINORUM

La Bodega boutique más premiada de Argentina



FAMILIA ALTIERI

VINORUM

Bodega asesorada por el prestigioso  
Winemaker Paul Hobbs

www.vinorum.com.ar



Brandsen 1630, Luján de Cuyo, Mendoza | Tel.: 0261-5244806

BEBER CON MODERACIÓN  
PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

# PaP

SUSCRIPCIONES  
156056137

## #ALGO DE MOVIMIENTO

(viene de pág. 5) \$50 millones por provincia para llevar adelante obras de infraestructura turística que apunten a dinamizar la actividad, con mejoras que fortalezcan la oferta turística y fomenten la competitividad sectorial.



**Según la consultora Nielsen, “mientras más dure el aislamiento social más cambiará el consumidor a futuro”**

**Habrá menos consumo por caída de ingresos y el ecommerce, los productos de limpieza e higiene y lo hecho en casa, se instalarán en los hábitos de consumo.**

El gerente comercial de la consultora especializada Nielsen, Facundo Aragón, pronosticó que el consumo se podría ver afectado de manera considerable en los próximos meses, debido a que la gente tendrá menos dinero para gastar ante la falta de trabajo por la cuarentena.

Además, dijo que el ecommerce, los productos de limpieza e higiene y lo hecho en casa se instalarán en los hábitos de consumo, y consideró que cuanto más dure el aislamiento social por la pandemia de coronavirus, más cambiará el consumidor a futuro.

Según Aragón, se está ante «un consumidor distinto, eso es un hecho. Hay gente que ya probó la venta ecommerce y se queda consumiendo en esa vía, gente que no tenía la habitualidad de consumir productos de higiene y quizás ahora vuelque dinero a eso». vencimiento previsto para el 29 de mayo se trasladó hasta el 30 de junio.

“Mucha gente volverá a su costumbre anterior pero probablemente mucha gente haya cambiado a su nueva cotidianeidad, seguramente tenga un impacto en el consumidor y que de alguna manera cambie. Seguramente cuanto más dure esto, más se va a volver lo cotidiano y más cambie el consumidor a futuro”, sostuvo.

En este contexto, el especialista de Nielsen aseguró que “los canales muy impulsivos como los kioscos se ven muy restringidos en consumo porque esa impulsividad se pierde,

pero en el resto de los canales las tendencias se ven muy similares, hubo un incremento del stockeo y después la gente volvió a comprar de manera más normal”.

“La cercanía se está viendo beneficiada porque uno quizás no puede acceder a algún hipermercado que tenga una distancia mayor de viaje. En comparación se está viendo menos afectada la cercanía, pero la gente está consumiendo menos”, alertó.

Al profundizar sobre el rol del ecommerce, Aragón dijo que “está teniendo crecimiento sobre una base muy baja y de alguna manera lo que terminó pasando es que si bien la gente intentó volcarse, se saturó el sistema y eso no le permitió crecer lo que hubiese crecido. Las páginas quebraban o no daban abasto con las entregas, el sistema no estaba preparado para un boom tan de golpe. Luego se fueron acomodando y ahora de alguna manera es más fácil comprar que al principio, pero obviamente la primera experiencia de muchos no fue la mejor”.

En este contexto, el titular de la Cámara Argentina de Comercio Electrónico (Cace), Alberto Calvo, afirmó que el comercio electrónico avanzó en los últimos dos meses lo que en situaciones normales, sin aislamiento social, le hubiera llevado dos años.

En una entrevista con Télam, Calvo consideró que este año el sector reflejará una proporción de dos dígitos en el comercio total, debido a la digitalización forzada por la situación de aislamiento.

Señaló que de cara a los próximos meses, así como hay empresas que se preparan para un consumidor que tiene descuentos en su salario, también es esperable que el aislamiento genera la necesidad de «darse un gusto».

“El comercio electrónico viene creciendo a pasos acelerados, pero en tres o cuatro semanas avanzó lo que no hubiera podido hacer en un par de años. El aislamiento hizo despertar a la demanda de una manera forzosa y eso acelera todos los procesos. Hay que adaptarse mucho a eso desde el lado de la oferta”, afirmó.

“Hubo una primera etapa en la que explotó todo lo que es supermercado, farma y muchísimas búsquedas de artículos de primera necesidad para ‘stockearse’. Los volúmenes crecieron mucho pero eso se dio las primeras semanas. En una segunda etapa, cuando habilitaron la venta de electro, con heladeras, lavadoras, planchas y otros electrónicos, que pasaron a ser ítems de primera necesidad, porque hacen a la vida en la casa. Y una tercera etapa en la que se liberó la operatoria para todo. La cuarta etapa será cuando tenga movimiento indumentaria y calzado, que hasta ahora no habían tenido repercusión”, completó.



**F**ederico Lancia es uno de los referentes del periodismo de vinos y gastronomía de Mendoza. Es el creador de eventos como el Diplomaic Luxury Wines y del sitio [www.vinosybuenvivir.com](http://www.vinosybuenvivir.com), además de diversos espacios radiales sobre la temática del vino.

**Vinos.** He tenido la posibilidad de probar varios grandes exponentes en esta cuarentena. La realidad es que el vino argentino sigue mostrando niveles excepcionales en todas las gamas. Para los blancos quiero recomendarles Antología L (50), de Rutini Wines y obra del gran Mariano Di Paola. Un blend de 40% Chardonnay de El Cepillo, 40% Chardonnay de Gualtallary, 10% Riesling de Gualtallary y 10% Gewurztraminer de Gualtallary, todo fermentado en barricas de roble sin tostar. Una maravilla. Otro vino que me impactó ha sido Gauchez Oro Malbec 2016 Appellation Gualtallary. Con gran puntaje en el último reporter del crítico Tim Atkim, es un Malbec intenso y complejo, con gran concentración, carácter mineral y excelente taninos. Un descubrimiento. Y a la hora de los espumosos, no pueden dejar de probar el Philippe Caraguel Rosé. Este corte 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir proveniente de San José, en Tupungato, deslumbra. Elegante, complejo, extravagante y ese delicado color rosa. Uno de los grandes argentinos.

**Comidas.** A la hora de disfrutar en casa, bien sabido es que esta cuarentena ha servido para cocinar y descubrir nuestras habilidades culinarias. Yo me voy a quedar con tres propuestas hechas desde los profesionales gastronómicos y bodegas. Pude disfrutar la gran propuesta de Raw, este nuevo servicio del restó en tu casa, de la mano del chef Sebastián Weigandt. Muy bien hecho todo. La excelente relación precio calidad de Espacio Trapiche y su chef Lucas Bustos, con una caja para dos personas donde la bodega entra a tu living. Y la exquisita propuesta de Bistró Chandon y Bodegas Terrazas de los Andes (Chez Toi) que busca llevar a domicilio parte de la experiencia que se vive en las bodegas, transformando cada viernes de la cuarentena en una ocasión especial.

**Series.** Cuando nos sentamos a disfrutar en el living de casa de las diferentes alternativas que nos ofrecen los distintos streaming, varias cosas me sorprendieron. "Ozark" estrenó su tercera temporada y fue una gran experiencia. Al comienzo mostraba una pérdida de rumbo frente a las dos temporadas iniciales, pero ha sido una buena consolidación dentro de las grandes opciones para disfrutar.



Otra gran serie ha sido "Mrs. América" y la llegada de Cate Blanchett a este formato. Cuenta una historia real del movimiento feminista de los 70. Pone otra mirada a un tema de absoluta actualidad. Me gustó. Y otra gran serie es "El Visitante". Basada en una de las últimas obras de Stephen King, la serie está llena de misterios, asesinatos, actividad paranormal, pero te deja pegado a la pantalla por su estilo y actuaciones.

**Música.** Si bien no es un disco completo, siempre podés volver a ellos. La nueva canción de los Rolling Stones luego de ocho años es una gloria ("Living in a Ghost Town") fue grabado durante la cuarentena. La canción compuesta por una improvisación de Keith Richards y un estribillo cantado, se presentó con un video que muestra calles y estaciones del subte desiertas en Londres, Los Ángeles, Kioto y otras ciudades.

Me encanta Dua Lipa. Su fuerza, sus canciones, su historia, sus videos. En momentos donde la cuarentena se pone difícil, por las variantes de los cambios de ánimo es una excelente opción.

Lo nuevo de The Weekend, con aires ochentas, revela una nueva faceta del artista. Suena muy bien todo el disco.

Y como siempre, en cada momento de la semana poder encontrarse con algún set de sesiones electrónicas, tantos de artistas internacionales consagrados, como muchos talentos locales que muestran sus mejores armas en estos tiempos de encierro.

**STAFF**

**Punto a Punto**

Montevideo 251, 2º piso  
(5500) Mendoza

**Suscripciones**

abiondo@pap.com.ar  
Tel.: 156056137

**Recepción de avisos**

nnardella@pap.com.ar

**Presidente**

Agustín de la Reta

**Director General**

Adolfo de la Reta  
adolfo@pap.com.ar

**Director Periodístico**

Mauricio Llaver  
mllaver@pap.com.ar

**Directora de Eventos**

Rosana Moretta

**Redacción**

Carlos Lagos  
clagos@pap.com.ar

Ludmila Llaver

ludmilallaver@pap.com.ar

Alicia Sisteró

asistero@pap.com.ar

**Jefe Comercial**

Néstor Nardella  
nnardella@pap.com.ar

**Área Comercial y Sociales**

Valentina Mussuto  
vmussuto@pap.com.ar

**Área Comercial**

Laura Puy  
lpuy@pap.com.ar

**Administración**

Analia Biondo  
abiondo@pap.com.ar

**Arte y Maquetación**

Fabián Molino

**Fotografía**

TRES Fotografía

**Preimpresión**

DPI Fotocromos

**Impresión**

Corsino Editores

Se prohíbe la reproducción total o parcial del material de **Punto a Punto** sin citar fuente. Registro de la Propiedad Intelectual N° 186705

**-¿Qué modalidad encontraste para continuar trabajando en este contexto de pandemia y cuarentena?**

-En un restaurante a puertas abiertas lo que se vende es el plato de comida y además todo un servicio. Con la restricción del acercamiento y la necesidad de estar en nuestras casas, es imposible implementar el servicio gastronómico en el mismo espacio. Sólo queda la posibilidad de llegar a la casa de nuestros clientes y compartir el plato preparado. Por lo tanto, implementamos delivery y, desde esta semana, sumamos el take away; ambos desde la cocina de Gio Bar.

**-¿Qué posibilidades o ventajas trajo la implementación de ambas modalidades?**

-Fundamentalmente, mantener el personal que ejecuta el servicio, brindándole un cambio de funciones, vinculado a la entrega de comida. Además, seguir brindando nuestra gastronomía a los mendocinos que siempre nos han acompañado. Ya que nuestro emblema es "aquello que nos llena de orgullo, toma más sentido si logramos compartirlo". La parte negativa es que con esta modalidad la facturación es menor porque el servicio habitual se disminuye, pero los costos de la empresa siguen siendo los mismos.

**-¿Qué diferencias encuentra el cliente entre el servicio de delivery de Gio Bar y otros?**

-Ideamos inicialmente cuatro platos que los llamamos Menú del Día; pero con el tiempo sumamos promociones de dos, tres o cuatro platos; y menú gourmet para dos personas con vino. Pero también tenemos una carta en la que ofrecemos, a diario, diez platos a elección del comensal. Y desde esta semana, también hemos diseñado



cenas a medidas para dos o más personas. Por último, de acuerdo al monto de la compra, obsequiamos, en cualquiera de las opciones, un vino o una botella de aceite de oliva. Creemos que en estas propuestas está nuestro diferencial.

Además, algo que nos identifica es que nosotros hacemos el delivery. Directamente, desde el restaurante al domicilio de entrega. Sin costo y con la certeza de seguir todos los protocolos de seguridad e higiene que mantenemos en el restaurante. Sin intermediarios.

**-¿Cuáles son los platos más pedidos por los mendocinos?**

-Nuestra cocina es clásica, ítalo-argentina. Nuestro cliente conoce nuestras recetas. Las pastas rellenas siguen siendo las más requeridas. El cordero al malbec, otra de las elaboraciones de la cocina de María Teresa, también es muy solicitada. Ahora,

con la proximidad de las fechas patrias, tenemos muchos pedidos de locro que acompañaremos con empanadas y dulces tradicionales.

**-¿Cómo ves el panorama futuro en este rubro específico de gastronomía?**

-Sin dudas, va a ser un año difícil porque será muy lenta la vuelta y el movimiento del turismo en la provincia y en el país. Y en nuestros espacios, la presencia del turista es muy activa porque la gastronomía que ofrecemos es un atractivo muy importante por varios motivos: por los productos regionales que usamos en nuestra cocina y, además, por la trayectoria de tantos años; todo esto hace que seamos conocidos en el exterior. Por otro lado, creo que el mendocino va a tender a moverse menos cuando los restaurantes puedan volver a abrir sus puertas. La gente seguirá cuidándose y eso está muy bien.



HAVANNA

PEATONAL  
SARMIENTO 68

MENDOZA  
PLAZA SHOPPING

PALMARES  
OPEN MALL

SAN MARTÍN  
Y COLOMBRES . Luján

ARAUCA  
MALL . Maipú