**Argentina**

La gastronomía de Argentina se caracteriza y diferencia de las gastronomías del resto de América Latina por grandes aportes europeos. En Argentina se combinan perfectamente, la gastronomía criolla, italiana, española, en mucha menor medida indígena e incluso algunos pequeños influjos del África subsahariana, debido a los esclavos llevados desde África al territorio que actualmente es Argentina.

Otro factor determinante es que Argentina resulta ser uno de los mayores productores agrícolas del planeta. Es gran productor de trigo, poroto, choclo o maíz, carne (en especial vacuna), leche y, desde los años 1970, gran productor de soja aunque esta leguminosa no ha logrado la aceptación popular.

La gran producción de carne vacuna hace que sea la de mayor consumo (en muchos períodos el consumo anual per cápita ha superado los 100 kg, y durante el siglo XIX rondaba los 180 kg per capita/año). Siendo así desde principios de siglo hasta recientemente el país donde más kilos per cápita se consume carne vacuna en el mundo

De modo semejante, las enormes producciones trigueras hacen que el pan más común sea el pan blanco de harina de trigo, y explican en gran medida el éxito de ciertas comidas de origen italiano que la utilizan y que las pizzas argentinas tengan más masa que las italianas.

Es de notar que, además de las distinciones regionales, existe una distinción muy importante entre la gastronomía netamente urbana (muy influida por la «globalización» de las costumbres alimentarias), y la gastronomía de zonas menos urbanas y la de zonas rurales, más tradicionales y directamente más —por así decirlo— 'folclórica'.