Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural

**El queso ganador busca defender su medalla**

Durante la feria se realizará el concurso “Experiencias del Sabor” que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Caminos y Sabores. Desde Pergamino, los quesos Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones.

Caminos y Sabores vuelve este 2016 con su clásica impronta: acercar a productores y consumidores para que vivan un encuentro único y sin intermediarios. En esta ocasión, durante cuatro días, del 7 al 10 de julio, centenares de expositores estarán cara a cara con los miles de visitantes que recorren la feria en busca de sabores regionales.

“Participamos de Caminos y Sabores desde hace muchos años y siempre ha sido una experiencia maravillosa. El primer beneficio que encontramos es la gran cantidad de contactos que nos llevamos después de cada edición. A esto se le suma que el año pasado obtuvimos el premio a mejor queso de pasta semidura en Experiencias del Sabor”, detalla Alfredo Trucchia, titular de Establecimiento Don Eugenio, de Pergamino.

El concurso “Experiencias del Sabor” es organizado por Caminos y Sabores y tiene como objetivo poner su sello y prestigiar las producciones artesanales de nuestro país. El jurado está integrado por testeadores especializados en análisis sensorial de alimentos y los premios se agrupan en cinco categorías: yerba mate, queso, dulce de leche familiar, aceite de oliva Extra Virgen y la nueva categoría cerveza artesanal. La inscripción para participar del concurso, comienza el 1 de junio a través del sitio web de Caminos y Sabores.

En 1995 el matrimonio conformado por Alfredo y Mireya, dueños de un tambo ubicado en la localidad de Pergamino, tomó la decisión de incursionar en el valor agregado en origen. En un comienzo produjeron pasta de muzzarella y para 2000 ya estaban produciendo quesos duros, blandos y semiblandos. Actualmente posee ocho bocas de expendio (seis en Pergamino, una en Arenales y otra en Junín) con las que llegan con sus productos sin intermediarios.

“Nuestros quesos se caracterizan por contar con calidad de primera, acompañada de un muy buen precio. Así es como conseguimos la mejor rentabilidad y ofrecemos un producto conveniente a los compradores, la clave está en no tener intermediarios. En este contexto la feria Caminos y Sabores es una oportunidad ideal para que más gente conozca nuestros quesos”, adelanta Trucchia.

Este 2016 trae nuevos desafíos para la pyme láctea Don Eugenio, además de su apuesta para volver a ganar en el concurso “Experiencia del Sabor”, se prepararan para inaugurar una ampliación de su planta de producción ubicada en la localidad bonaerense de Pergamino.

“Sí todo sale según lo planeado, en las próximas semanas estaremos poniendo en marcha la nueva maquinaria en nuestra planta de producción con la que alcanzaremos una capacidad de procesamiento de 7.000 litros de leche por hora. Hoy nos abastecemos de nuestro tambo propio (poseen 150 vacas) y además le compramos a productores de la zona. Las perspectivas del negocio son alentadoras. Buscamos seguir creciendo en la categoría de productos con alto valor agregado por lo que la apuesta está en quesos saborizados. Además, este año llevaremos a Caminos y Sabores, por primera vez, un salame que incluye queso. Lo elaboraremos en asociación con uno de nuestros hijos que produce fiambres de manera independiente. Así

cerramos el círculo virtuoso: somos una pyme familiar que logra integrar a todos sus eslabones y acercarse cada día más a los consumidores”, cierra Trucchia.

El año pasado, durante 4 días, la feria reunió a más de 400 expositores y 100.000 visitantes que comercializaron productos regionales por 30.000.000 de pesos.