

sabores

Entrevista a Iván Ortega

El cocinero misionero se puso entre ceja y ceja transformar platos familiares de la etnia guaraní en presentaciones gourmet con identidad regional.



oficios

El viverista

Trabajo en familia, heredado de generación en generación, sin horarios y sin feriados, y un incansable amor por la tierra y su cuidado.



recomendados

- Noticias de la feria Caminos y Sabores
- Congreso de empresas familiares del agro
- Feria Nacional de productos orgánicos

Caminos y Sabores



De Nuestra Tierra, lo mejor.
Productos de autor
comprometidos con su tierra.

BUENOS AIRES,
MARTES 31 DE
MAYO DE 2011.



Foto: Bloomberg

Más allá
de lo sano

Orgánicos aptos para todo público

Atrás de su producción y consumo el movimiento gana adeptos y hectáreas cultivadas en el país gracias al empuje de productores, restaurantes, mercados y dietéticas. Pero ¿qué hay detrás de ideas como el cuidado del medio ambiente, la calidad de los productos y el uso conciente del agua?

V Congreso de la Cocina Andina

“La cocina es un bien cultural patrimonio de la humanidad. La alimentación y la relación del hombre con la naturaleza forman parte de un contexto de permanente intercambio histórico y social, que varía sustancialmente de una cultura a otra. La evidencia de esta diversidad cultural es un valor que hay que proteger y respetar.” Esta frase, que forma parte del manifiesto internacional de la cocina, firmado por 111 chefs y cocineros de todo el mundo en la ciudad de Barcelona en el 2007, fue la que dió inicio al V Congreso de la Cocina Andina, que tuvo lugar en Bogotá del 11 al 14 de mayo último.

Con un sentido homenaje al chef español Santi Santamaria, el antropólogo Julian Estrada, Director Académico del Congreso, dió inicio a las conferencias y simposios que tuvieron a las cocinas de nuestros países como protagonistas.

Con la participación de investigadores, cocineros, productores de alimentos y periodistas de Chile, Argentina, Perú, Ecuador, Brasil y México se trabajó en relación al lema del congreso que fue: por una cocina con identidad y su impacto en el turismo y el empleo.

Desarrollado ya en Perú, Chile, Argentina y Ecuador, la sede de Bogotá tuvo el honor de festejar de la mano de la investigadora Mexicana Gloria Lopez Morales, la distinción que la Unesco dió en 2010 a la Cocina mexicana como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad.

Argentina estuvo muy bien representada con la presencia del antropólogo Marcelo Alvarez, reconocido investigador en los temas de Patrimonio Cultural y por Magda Choque Vilca, ingeniera agrónoma y cocinera de la Quebrada de Humahuca.

Caminos y Sabores también participó del Congreso, recibidos con un gran cariño por Esther Sanchez, secretaria académica del encuentro, antropóloga legal especializada en derecho indígena, que nos dió la oportunidad de compartir experiencias con colegas latinoamericanos y de degustar los exquisitos productos tradicionales de la cocina colombiana.

¡Gracias Colombia!

Claudia Bachur
Directora de Caminos y Sabores

PARA COMUNICARSE CON EL SUPLEMENTO CAMINOS Y SABORES



Por mail
prensa@caminosysabores.com.ar



Por teléfono
011 4309-7663



Seguinos
www.facebook.com/caminosysabores



Mas información
www.caminosysabores.com.ar



Iván Ortega se hizo eco para cocinar de una frase de Gaudí que dice “Ser original, es retornar al origen”.

Iván Ortega

Gastronomía guaraní como símbolo gourmet

A sus 27 años emprendió un viaje hacia el viejo continente para luego volver a su Misiones y redescubrir la cocina desde sus propios orígenes ancestrales. En su gastronomía, a la que considera “guaranítica”, fusiona frutos de mar, maíz y mandioca.

El cocinero Iván Ortega dice que siempre buscó ser original en su estilo culinario y un día, estando en Barcelona leyó una frase de Gaudí que decía: “Ser original, es retornar al origen”. La frase del arquitecto catalán quedó resonando en el joven misionero y fue entonces cuando decidió ir en búsqueda del recetario familiar, con raíces en Misiones y en Paraguay.

De esta manera, Iván Ortega comienza un trabajo de investigación y transforma los platos familiares de la etnia guaraní en presentaciones gourmet aptas para todos los gustos. Su camino se inició en fragmentar y desarrollar combinaciones a base de maíz, mandioca, maní, porotos y judías porque son las materias primas que ofrece la geografía de Formosa, Misiones y Paraguay, donde además se desarrolló la cultura guaraní.

“Mi máxima aspiración es poder transmitir la connotación cultural a través del placer que sientan los co-

mensales al degustar las preparaciones”, comenta hoy ya coronado como uno de los representantes más destacados de la gastronomía misionera, viajando y participando de ferias y eventos culinarios en todo el país.

“Mi máxima aspiración es poder transmitir la connotación cultural a través del placer que sientan los comensales al degustar las preparaciones”

Sus recetas cotidianas son tan diferentes como la misma cocina del Litoral. Y su trabajo con la identidad abarca recetas que van desde el pescado entero en hojas de banana y cocinado en su propio jugo, hasta una degustación de revuelto de gramajo hecho con mandioca frita. Aunque, eso sí, puede causar furor

con sus famosos chipas de almidón, como lo hizo en la sala de cocina en la feria Caminos y Sabores Mar del Plata, en el verano pasado, donde logró además que los visitantes corran a comprar los productos referentes a la receta luego de su demostración.

Iván Ortega asegura que conjugar a la selva misionera y al mar produce una sinfonía de sabores sin igual, es por esto que no se cansa de reinventar la combinación. “Siento que estoy transitando por un sendero que me hace recordar a mi infancia”, dice mientras se enorgullece en encontrar en sus preparaciones una pasión nostálgica basada en los orígenes de su tierra y de su cultura. 🌿



nota de tapa



Foto: SXC

Más información en

Movimiento Argentino
para la Producción
Orgánica
www.mapo.org.ar

Organización
Internacional Agropecuaria
www.oia.com.ar

Nacido en 1800 el movimiento de lo orgánico creció recién 100 años después con la expansión de la agricultura industrial.

Alimentos orgánicos

Por una tierra sana que nos alimente

Consolidados en el respeto por el cuidado del medio ambiente y la necesidad de alimentarse nutritivamente, el movimiento orgánico en la Argentina crece ganando adeptos. Pero ¿de qué se habla cuando se habla de orgánicos? El rol del Estado, las instituciones y la conciencia del consumidor.

Para el diccionario de la Real Academia Española, lo orgánico es algo que se realiza en condiciones acordes, proporcionadas y agradables. Este tipo de producción forma parte de un proceso en el que todos sus protagonistas son valorados, potenciados y respetados. En este devenir el ser humano ocupa un rol central en el que su interacción con la naturaleza es determinante para él y para el entorno ecológico.

Un producto es orgánico cuando no contiene agroquímicos ni semillas transgénicas y cuando su producción se realiza cuidando el medio ambiente, preservando sus recursos naturales y manteniendo o aumentando la biodiversidad y la fertilidad del suelo. En Argentina productores, comerciantes, investigadores, profesionales y consumidores ya toman cartas en el asunto trabajando a pulmón bajo principios de salud, ecología, equidad y precaución. Aunque el origen del repudio a la intervención en los procesos productivos data de mucho tiempo antes, la corriente orgánica existe y viene creciendo desde 1995 cuando se terminó de consolidar el Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO). En el mundo se habla de "lo orgánico" desde el año 1800,

pero comienza a interpretarse como movimiento cien años después, con el nacimiento de la agricultura industrial asociada en los avances de la química.

Con apoyo institucional del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), de la Universidad de Buenos Aires y de un amplio grupo de personas vinculadas a la producción orgánica, el MAPO funciona con cinco premisas: promover la producción orgánica, difundir y demostrar a la comunidad los beneficios del sistema de producción y alimentación orgánica, asegurar la calidad y la transparencia de los mercados orgánicos y expresarse en defensa del movimiento orgánico y todos sus integrantes.

"Para nosotros es fundamental ser la voz portante de este tipo de producción para apelar a la respuesta del sector público", explica el licenciado Christian Martínez, vocal de MAPO, productor y exportador de alimentos orgánicos y presidente de Organic Latin America S.A. En 1996 el Movimiento asesoró al parlamento para la redacción de la actual Ley Nacional de la Producción Orgánica que fue promulgada tres años después bajo el número 25.127. "Nos gustaría conseguir más cosas. En la actualidad no se

consideran las externalidades positivas que tiene la producción orgánica en cuanto al trato del medio ambiente", sostiene Martínez y remarca el saldo positivo que deja en los suelos este tipo de agricultura

Gonzalo Roca, vocal del MAPO e integrante del Comité Técnico de la OIA (Organización Internacional Agropecuaria), traza una línea directa entre la situación ambiental global y la necesidad de revertir los factores de deterioro ecológico. "La implementación de procesos orgánicos es una necesidad: amortigua la saturación de las tierras, la falta

de agua y el deterioro de los suelos", enumera Roca. "Hoy no hay subsidios para los productores orgánicos, estamos buscando que nuestro trabajo se diferencie y se incentive con enfoques de políticas de Estado claras".

Como encargada del Área de Mercado Interno del MAPO y directora de la empresa familiar de productos orgánicos Schatzi, Virginia Gibson de Fechser aporta datos concretos sobre el panorama orgánico local. "En los últimos dos años el mercado interno de productos orgánicos se duplicó gracias a restauran-

tes, distribuidores y negocios. Somos el segundo país del mundo después de Australia con la mayor cantidad de hectáreas certificadas para el trabajo orgánico, pero estamos estancados en una misma cifra". Este freno no sólo depende del apoyo económico estatal sino de un cambio de paradigma que también tiene que emanar desde el sector académico con la formación y el respaldo de investigadores. Muchos productores nacionales piensan que no se puede producir sin agroquímicos, por eso el MAPO promueve, difunde y asesora para que esto sea posible.

Además, el MAPO generó una Guía Orgánica Argentina que tiene como objetivos reunir y conectar la red orgánica del país para que todo el mundo pueda saber cómo mejorar su calidad de vida a través de una alimentación nutritiva que respete al medio ambiente. 🌱

DIEZ RAZONES PARA CONSUMIR ORGÁNICO

1. Protege la calidad de vida de las futuras generaciones
2. Previene la erosión de los suelos
3. Mantiene fuera de su plato productos químicos
4. Ayuda a los productores chicos
5. Defiende una "verdadera" economía
6. Protege la salud de los granjeros
7. Resguarda la calidad del agua
8. Preserva la energía
9. Elimina los monocultivos
10. Los alimentos tienen más sabor

Oficios



Los primeros viveros surgieron a fines del 1800 de la mano de los inmigrantes. Hoy hay viveros manejados por cuartas generaciones.

El viverismo se planta

Sin horarios, ni feriados, el viverista trabaja muchas veces en familia preparando la tierra, armando surcos, enmacetando y cargando y descargando plantas. En San Pedro y la zona oeste del Gran Buenos Aires se encuentran algunos de los mejores viveros del país.

No es casualidad que por la zona de San Pedro se concentre la mayor cantidad de viveros del país. Es que el microclima que se extiende desde el río Paraná hasta la ruta Panamericana y las características del suelo le terminan haciendo el favor a cientos de especies forestales, frutales y ornamentales que crecen con mayor naturalidad que en otras regiones. Por el nivel de producción y ventas, los viveristas sampedrinos trabajan con cultivos intensivos que ocupan más mano de obra.

El panorama escenográfico de San Pedro se pinta, entonces, con la presencia de viveros ubicados a pocos metros unos de otros, aunque vale decir que hay otras zonas ideales por clima y suelo para el viverismo como la del oeste del Gran Buenos Aires.

“Desde mi lugar de viverista creo que es una actividad que se hereda de generación en generación. Siendo pequeños nuestros padres



01. Características del terreno
02. Clima
03. Disponibilidad de pozo o bomba para extraer agua
04. Asesoramiento técnico a través de Ingenieros agrónomos y/o Inta
05. Mano de obra calificada
06. Cercanía a algún camino transitable
07. Para ser un vivero comercial con rentabilidad se debe contar con más de media hectárea

y abuelos comenzaron a enseñarnos las tareas más sencillas y que estaban al alcance de nuestras manos. Día a día aprendimos los secretos del vivero para llegar a tener las mejores plantas. Nadie está ajeno para aprender como realizar las diferentes tareas, pero para ello es necesario amar la tierra y las

plantas”, explica Inés Ginart del vivero sampedrino El Pampero, uno de los más reconocidos con 120 hectáreas dedicadas a los arbustos, coníferas, rosales y frutales.

En la gran mayoría de las historias de los viveros argentinos sus nacimientos están marcados por las primeras experiencias de los inmigrantes europeos llegados desde finales del siglo XIX en adelante. “Mi abuelo siendo pequeño llegó desde Mallorca a La Pampa. Allí se casó y con su señora y sus hijos vinieron a San Pedro. Después de trabajar en distintos campos y aprender el oficio con mi papá, se independizaron y comenzaron a producir las primeras plantas, dedicándose a pocas especies para con el correr del tiempo incorporar lo que los clientes sugerían”, cuenta Ginart. La génesis de los viveros actuales está en aquellos primeros inmigrantes.

Entre las tareas de un viverista están

las de preparar la tierra, marcar surcos, plantar estacas, trasplantar plántulas, injertar, colocar tutores, arrancar plantas para la venta (a raíz desnuda o envasadas), enmacetar, regar, curar, cargar y descargar plantas.

En Junín, provincia de Buenos Aires, en pleno suelo arenoso y sobre la ruta 188 está el vivero de los Marchetto, una familia con un fuerte arraigo en el viverismo. Nadie escapa al legado iniciado por Bruno a mediados del 1900: ni su hijo Luis, ni tampoco sus nietos que hoy están al frente del emprendimiento que cuenta con más de 150 variedades de arbustos leñosos y árboles, entre otros.

“El viverismo es un oficio empírico. No hay forma de empezar de un día para otro, es una práctica que se hereda. Cada clase de planta tiene una forma de crecimiento y eso

solamente se aprende a prueba y error en el terreno”, cuenta Guillermo Marchetto.

Como en una cadena interconectada, a los grandes viveros le compran otros viveros mayoristas y minoristas, también countries, cementerios parques, municipios y por supuesto particulares. Aunque llegan productores de frutas de diferentes zonas del país, países limítrofes y de la Comunidad Europea en búsqueda de especies típicas. “El viverismo requiere estar todo el día conectado con la tierra. Nadie puede desentenderse, ni en invierno, ni en verano cuando las plantas se secan después de dos días sin cuidado”, sintetiza Marchetto.

Paciencia, sabiduría heredada y trabajo en familia en pos de trabajar la tierra son los secretos de un viverista.

Recomendados

Noticias de Caminos y Sabores

En septiembre, entre los días 14 y 18, la feria Caminos y Sabores en La Rural vuelve a redoblar su apuesta de impulsar el desarrollo regional de pequeños y medianos productores de alimentos típicos, artesanos y destinos de turismo. Además de las demostraciones de cocina, los contenidos prometen un cronograma de actividades artísticas. Sumada a la presencia de los gobiernos provinciales, como el de Santa Fe, y de municipios como el de Mercedes, distintos emprendimientos ya confirmaron su participación. Estarán Fainalind, elaboradores de harinas de garbanzos, los artesanos plateros de Masón, Mamma Rosa con sus aceites y conservas y Campos de Chivilcoy con sus chacinados, entre muchos más.

Más información en www.caminosysabores.com.ar

Congreso de empresas familiares del agro

Dirigido a empresas familiares del agro y a empresas familiares en general, el 27 y 28 de mayo la Facultad de Agronomía de la UBA prepara este Congreso para trabajar sobre las problemáticas de este tipo emprendimientos. Temas como la confección e implementación de protocolos y las sucesiones familiares serán abordados de la mano de reconocidos especialistas de distintas ramas.

Más información en www.congresoempresaagro.com.ar

Estuvimos en Feria Nacional de Productos Orgánicos

En la plaza de la Basílica de Luján se desarrolló este encuentro el 14 y 15 de mayo pasado en el que no faltaron productores de dulces, jugos, vinos, quesos y lanas de origen orgánico. Además de los 30 stands de productores, las charlas y preparaciones de platos en vivo jugaron un rol fundamental para la divulgación y conocimiento de formas de producción de alimentos que preserven la naturaleza, estimulen el uso responsable del entorno natural y protejan la conservación de las culturas locales.

Más información en www.pronatur.gov.ar

Productos de autor comprometidos con su tierra.

Alimentos regionales, artesanías y turismo. Una cita con las raíces de nuestra identidad.

Caminos y Sabores

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Reserve su stand

Informes: (011) 4309-7663
comercial@caminosysabores.com.ar
www.caminosysabores.com.ar

Seguinos en www.facebook.com/caminosysabores

Organiza
F/EX ARG
FERIAS EXPOSICIONES ARGENTINAS S.A.