

SEXTA
EDICIÓN

Camino y Sabores



EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

DEL 8 AL 11 DE JULIO

Pabellón Azul - La Rural - De 12 a 21 hs.

- Más de 300 expositores
- Degustaciones
- Demostraciones de cocina
- 2° Encuentro Terra Madre de Argentina
- De nuestra Tierra lo mejor

AUSPICIO

AUSPICIO
INSTITUCIONAL

Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria



ORGANIZA



MEDIA PARTNERS



www.caminosysabores.com.ar

Editorial

Una fiesta para todos

Consolidada como la muestra más importante de alimentos típicos, artesanías y turismo de nuestro país, quienes hacemos Caminos y Sabores queremos celebrar junto con ustedes, en el año del Bicentenario de la Revolución de Mayo, con una edición especial de la feria.

Expositores de todo el país nos acompañarán con sus productos, sus historias y sus paisajes para que en cada momento del recorrido nos encontremos con nuestra identidad, forjada en la cultura de los pueblos a través de los alimentos tradicionales y de las artesanías que nos caracterizan.

Las actividades que se desarrollarán en cocinas, auditorios, experiencias del sabor, plazas y multimedia, convocarán a especialistas de las distintas áreas para que podamos compartir con ellos sus conocimientos, sus recetas, su música, su arte y sus experiencias.

Es así como pensamos disfrutar de la sexta edición de Caminos y Sabores, la del Bicentenario, con una gran fiesta, que traiga bajo el brazo lo mejor de cada uno de nosotros. Los esperamos.



¡Vuelve Caminos y Sabores!

El pabellón Azul de La Rural, del 8 al 11 de julio, se convertirá en un gran mapa de la Argentina que podrá recorrerse disfrutando de las delicias de nuestro territorio.



La gran muestra de alimentos, artesanías y turismo.

El encanto argentino es muy difícil de sintetizar, pero dos de las principales razones por las cuales nuestro país es reconocido en todo el mundo son la capacidad para producir alimentos y la riqueza geográfica, que permite una amplia y generosa oferta turística.

Lo interesante es que esos dos aspectos, los caminos y los sabores de nuestra tierra, lejos de ser dos cuestiones que corren por vías separadas, están intrínsecamente vinculados.

Cómo separar ese gusto único de recorrer rutas, entre montañas, llanuras, ríos, mares, cataratas y glaciares, con la también placentera costumbre de parar un rato para comer o tomar algo. Es un combo que sin dudas nos identifica y para muchos se torna atractivo, cuando no irresistible, a la hora de programar las vacaciones anuales.

Ahora bien, ante la enorme superficie de la Argentina, la

posibilidad de abordaje, y disfrute, es naturalmente parcial. No es común comer un queso de la quebrada de Humahuaca y, en el mismo viaje, degustar una fruta fina de la Patagonia. Menos habitual es grabar esas sensaciones en el paladar y, antes de volver a casa, probar otras delicias de provincias tan distantes entre sí como Corrientes y Chubut.

Frente a esa enorme diversidad, Caminos y Sabores es una exposición que nuclea en un solo lugar -en este caso, el pabellón Azul del predio de La Rural- una amplia variedad de atractivos en alimentos, turismo y artesanías, desde la confección de telas hasta los adornos.

Todo para ver y probar

La cocina, esa actividad que según los antropólogos es una de las principales actividades que distingue a los humanos de los animales, se presentará una vez en Caminos y Sabores no

sólo como ese ambiente de aromas y sabores tan entrañables en cualquier hogar, sino también como un reflejo de la variadísima oferta culinaria que presentan las diferentes regiones argentinas.

Asimismo, las Experiencias del Sabor incluirán testeos de queso de vaca, de cabra, de dulces de leche y de aceites de oliva de algunos de los productores de la feria, realizados por catadores no videntes especializados en el testeo de alimentos.

De hecho, entre los más de 300 stands estarán representadas, entre otras, las provincias de Jujuy, Neuquén, Corrientes, Chubut, Córdoba, La Pampa, Río Negro, Salta, Santa Cruz, Santa Fe, La Rioja y Tucumán y municipios bonaerenses como Azul, Olavarría y Morón (con bebidas y dulces de Waldo Andrade, por ejemplo).

Disfrute didáctico

En el mismo stand, no faltará todo lo que tiene que ver con la educación del gusto, con explicaciones de especialistas para conocer y disfrutar mejor de cada bocado o trago. Es destacable la presencia de la red Terra Madre, que celebrará su segundo encuentro en Argentina, y entre otras joyas que mostrarán de las comunidades de los alimentos, presentarán una denominada cocina del arco del gusto, a través de una receta con piñones, fajo y chivito, que desarrollarán en vivo y en directo.

En el auditorio, entre las charlas que se ofrecerán habrá una sobre cómo preparar un buen mate y saborearlo, con explicaciones de la sommelier Karla Lorenzo. Y, también con el auspicio del Instituto Nacio-

nal de la Yerba Mate, Luis Brumovski presentará "un estudio científico que determina la elevada presencia de antioxidantes en la yerba mate".

Además, el INTA, que desde la primera edición de Caminos y Sabores facilitó la participación de más de 120 grupos de productores, y hoy valora que todos ellos encontraron en el trabajo conjunto una posibilidad para incrementar sus capacidades productivas y organizativas", auspiciará por ejemplo un circuito turístico de los olivares, con picada campestre, a cargo de la cocinera Elisabeth Vázquez.

Así, los aceites extra virgen y los aceros balsámicos convivirán con especias aromáticas y con distintos tipos de cervezas, licoreas, vinos y sus vistosos merchandising. Y más de un visitante se sorprenderá con los cigarrillos puros de Goya, Corrientes.

Por otro lado, aunque no tan lejos, los fiambres y los quesos, se codearán con mostazas, hongos y conservas, frutos secos y/o desecados, y rarezas como madera comestible, presentadas como confites que competirán por los paladares junto a los chocolates, bombones y dulces que también tienen reservado su espacio.

Con todo, Caminos y Sabores no se trata sólo de comida y turismo: también hay espacio para las artesanías, como las de Palo Santo y los tejidos con fibras vegetales y semillas de la comunidad wichi o los hilados, tanto bonaerenses como salteños. Porque son, claro, otras de las tradiciones que nos vinculan con nuestras raíces.

INTA Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Presidencia de la Nación
 Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
 www.inta.gov.ar

"Innovamos entre todos y para todos.
 Trabajamos para el desarrollo con equidad. Apostamos al futuro"

Tentaciones a cada paso

Demostraciones de cocinas, un imán para los visitantes

Siempre a sala llena, las demostraciones de cocina son uno de los puntos más convocantes de la feria. A toda hora, chefs especializados en la gastronomía típica de la Argentina cocinarán platos representativos, exhibiendo la amplia tradición culinaria de las regiones de nuestro país.

Como punto alto de las demostraciones de cocina, el viernes 9 de julio, y con motivo del festejo del Bicentenario de la Argentina, se preparará un menú patrio basado, por supuesto, en platos criollos.

Desde La Rioja, por ejemplo, se preparará un plato bien representativo: conejo y tallarines chayeros, típico del noroeste. También desde el norte, pero del lado litoraleño llegarán desde sorrentinos del Paraná con crema suave de limón paraguayoso, surubí ahumado en yerba mate con ensalada cibia de banana y hojas silvestres, mamón en almibar de miel de caña con mousse de queso criollo hasta reviro con mate cocido y guiso trolpeno (estofado de mandioca y chatque).

Si en el viaje imaginario que propone Caminos y Sabores nos dejamos transportar hasta la Patagonia, podremos ver la elaboración de variedad de mariscos, salteado de gírgolas, jamón de choique y peras, carbonada al estilo patagónico, soufflé de manzana y harina de maíz.

La cocina típica de la región Pampeana mostrará variedades del mar: ensalada de gambas, hojas y frutos de la huerta y pesca del día con hongos asados papines y hierbas, como también preparaciones típicas de la llanura pampeana. También se incluirá una demostración de la Cocina Naurista Ayurvédica, por el Dr. Nicasio Cavilla, médico Naurista Ayurvédica.

Asimismo, el centro norte del país, particularmente Tucumán, estará representado por el típico envuelto de hongos, puerros y queso de tañi, con mix de verdes y cherries, más el crumble de frutas y arándanos con mousse, chocolate blanco y ron de coco; además de la degustación de quesos de Estancia Las Carreras y sambres de Finca Los Sueños.



Plazas del Arte

Las expresiones artísticas y culturales de toda la región tendrán su espacio dentro de la muestra, y serán la plaza del Arte y la del Encuentro.

Por estos rumbos músicos de todas las regiones se presentarán con su arte, y artesanos mostrarán al público los procesos de producción. Por nombrar a algunos estarán los músicos tucumanos Marías de la Rosa y Rolando González, además las hilanderas Marisa Martins y Inés Louge de Azul mostrarán todo su arte ante el público.

Concurso Experiencias del Sabor

Por quinto año consecutivo la feria Caminos y Sabores volverá a presentar el concurso Experiencias del Sabor. El objetivo trazado es reconocer a aquellos productos y productores participantes de la exposición en distintas categorías como aceites de oliva extra virgen, quesos de cabra y de vaca, dulce de leche y yerba mate.

La organización es llevada a cabo por la Consultora STG, y la particularidad es que el jurado del concurso está compuesto por un panel de testadores no



videntes especializados en el análisis sensorial de alimentos. Los testadores realizan una evaluación de las características de cada uno de los productos, detectando sus virtudes y también sus desaciertos con el fin de contribuir a mejorar la producción. De esta manera el jurado examina en los alimentos las particularidades organolépticas a través de una comparación sensorial aplicando técnicas estandarizadas de acuerdo al producto a evaluar. Vendemos nuestros productos en espacios delicatessen de Córdoba y en ferias. Nuestro crecimiento es paso a paso, y haber sido reconocidos en Experiencias del Sabor nos abrió nuevos contactos", comenta Luis Angel Spinozzi, dueño del emprendimiento quesero Los Enriques, ganador en el 2009 dentro de la categoría de quesos de vaca.



Todos los personajes que hacen a nuestra cultura presentes en la muestra.



Viajar en cuotas es viajar HOLGAAADO!

10 % de descuento y hasta 12 cuotas sin interés con las tarjetas Visa del Banco Provincia.

Para adquisición de pasajes a Uruguay, y viajes a cualquier destino de Argentina o del mundo a través de Buquebus turismo.

Venta de pasajes y Turismo: Tel. 011 4316 6550 - www.bqbturismo.com - Puerto Madero: Av. Antártida Argentina 821

Microcentro: Av. Córdoba 867 - Recoleta: Posadas 1452 - Retiro: Terminal de Ómnibus. Loc.21



Promoción válida todos los días de la semana en todos los productos y servicios ofrecidos por Buquebus desde el 01/06/2010 al 31/07/2010, para tarjetas Visa emitidas por el Banco Provincia. El reintegro se reflejará como bonificación en el resumen de cuenta Visa. No combinable con otras promociones. Costo Financiero Total (CFT) Nominal Anual 2,89%. CFT Efectivo Anual 2,93% por cada \$1.000 por gestión de contratación de cobertura de seguro de vida sobre saldo deudor. Interés: Tasa Nominal Anual 0,00%. Tasa Efectiva Anual 0,00%. Banco de la Provincia de Buenos Aires. CUIT 33-99924210-9. San Martín 137, CABA. Más información www.bancoprovincia.com.ar

CFT 2,93%



Expositores Caminos y Sabores 2010

Camino de los Aceites y Especies

Aceites Krol.
Aceite de canola Krol.
C.A.B.A. Lote 158.
Aceite de Oliva Extra Virgen.
Mendosa. Lote 150.
Almofa de Sabor.
Especies y limonchillo y (Pampa gourmet).
C.A.B.A. Lote 134.
Aromáticas Patagónicas.
Especies Aromáticas.
La Mascona - Médanos - Buenos Aires. Lote 140.
Arytas S.R.L.
Montaña Dijon, Curry suave y picante, pasta de ajo.
C.A.B.A. Lote 147.
Asociación de Productores Olivícolas Almonacense - INTA.
Aceitunas verdes, negras, pisan, aceite de oliva, pasta de aceitunas, dulces.
Almogosa - Dpto. Acaico - La Rioja. Lote 139.
Centro de Comercialización de la Agricultura Familiar.
Aceites Especiales y Aromáticas.
C.A.B.A. Lote 178.
Comunidad Indígena La Estrella.
Pimentón ahumado.
Salta. Lotes 152-153.
Delizate - Ranquines.
Aceite Extra Virgen, Saborizados, Aceite Balsámico, Salta de Soja.
C.A.B.A. Lote 162.
Global Organik S.A.
Montaña, conservas, hierbas y dulces.
Martín - Buenos Aires. Lote 160.
Gobierno de la Provincia de Jujuy.
C.A.B.A. Lotes 135-136.
Gobierno de la Provincia de Tucumán.
Lotes 130-131.
Gobierno de la Provincia de La Rioja - Las Tinajas.
Aceite Oliva. Aceituna negra pisan.
Palpa mans.
La Rioja. Lote 151.
Gobierno de la Provincia de La Rioja

- **Finca la Delicia.**
Nueces exóticas enteras.
La Rioja. Lote 151.
Gobierno de la Provincia de La Rioja - HIBAL.
Aceite de Oliva - Aceitunas - Pasta de Aceitunas.
La Rioja. Lote 151.
Gobierno de la Provincia de La Rioja - Yvitasca.
Aceitunas, Encurtidos.
La Rioja. Lote 151.
Grupo Productores de Aceites Vegetales - INTA.
Aceites vegetales: canola, cártamo y girasol.
Comand Durrigo - Buenos Aires. Lote 157.
La Casa de la Nasa.
Aceite de oliva y de nuez.
La Rioja. Lote 157.
La Cocina del Vino.
Aceites, vinagras, chocolates y productos de confitería.
San Martín - Buenos Aires. Lotes 154-155.
Las Colinas.
Aceite de oliva, conservas, frutas en almíbar.
C.A.B.A. Lote 161.
Mamita Rosa.
Conservas y dulces.
C.A.B.A. Lote 152.
Naif Alimentos.
Especies.
Rosario - Santa Fe. Lote 149.
Nuestras Manos.
Aceites.
Quilmes - Buenos Aires. Lote 138.
OLIVUM.
Aceite de oliva extra virgen. Lote 148.
Córdoba.
Prima Lazo.
Conserva de cerezas, aceite de oliva, nomenclatura deshidratados, nueces, almendras y frutas Secas.
Majipó - Mendoza. Lote 150.
Sar Oliva - INTA.
Aceite arromal de oliva.
Coronel Durrigo - Buenos Aires. Lote 156.

Terraena.
Aceite de oliva.
C.A.B.A. Lote 133.
Vinagros Artesanales Esperanza-INTA.
Vinagros orgánicos de frutas (álvore), San Pedro - Buenos Aires. Lote 159.

Camino de las Bebidas

Alambique del Sur.
Licor de Dulce de Leche, Dulce de Leche y cubanitos.
San Justo - Buenos Aires. Lotes 215-216.
Aloko Lab.
Bebidas y especias.
Castelar - Buenos Aires. Lote 250.
Bonay Productos Regionales.
Fruites aromadas de Córdoba.
Villa Cura Brochero - Córdoba. Lote 232.
Bodega Fantelli Morales.
Vinos.
C.A.B.A. Lotes 246-247.
Cervecería Barba Roja.
Cerveza artesanal.
Escobar - Buenos Aires. Lote 248.
Cerveza Artesanal Comarín.
Cerveza artesanal.
Mazón - Buenos Aires. Lotes 250-251.
Cervecería Español.
Cervezas en botellas de 333 cm³.
Equid - Chubut. Lote 231-232.
Cervecería Piker.
Producción de cerveza rubia, cerveza roja y cerveza negra.
Villa Gastil - Buenos Aires. Lote 245.
Gobierno de la Provincia de La Rioja. ACOVE. Asociación Caudín del Velasco.
Vino caudín. Dulces, jaleas.
Gobernadora de Río Negro - Cerveza el Boleño.
Cerveza Artesanal.
El Boleño - Río Negro. Lotes 226-227.
Gobernadora de Río Negro - Vaso Montañés.
Vino de Montaña.
Bariloche (8400) - Río Negro. Lotes 226-227.
Gobernadora de Río Negro - Liceras Mis Nueces.
Licores Artesanales.
Bariloche - Río Negro. Lotes 226-227.
Gobierno de Río Negro - Cerveza Galanes.
Cerveza Artesanal.
Viedma - Río Negro. Lotes 226-227.
Green Belly.
Cerveza roja, negra y rubia.
Rosario - Santa Fe. Lote 354.
Jugo Otrón.
Jugos Naturales.
Tucumán. Lote 258.
La Chacra - DUEP.
Cerveza DUEP.
Moreno - Buenos Aires. Lote 233.
Liceras San Pablo de la Cruz.
Licores artesanales.
Mazón - Buenos Aires. Lotes 250-251.
Llancolles Lago Puelo.
Licores de seis sabores: cerezas, guindas, frambuesas, mora, saico y mora.
Lago Puelo - Chubut. Lotes 230-232.
Los Amos.
Vinos artesanales.
Nequén. Lote 229.
Ministerio del Agro de la Provincia de Misiones - C.M.L.
Misiones. Lote 240.
Ministerio del Agro de la Provincia de Misiones - Federación Apícola.
Misiones. Lote 238.
Municipio de Morón.
Morón - Buenos Aires. Lotes 250-251.
Norma Gallas.
Licores.
Rosario - Santa Fe. Lote 251.
Parralejos de La costa.
Vinos, licores y gipsa.

Anjullón - La Rioja. Lote 237.
Provincia de Altiplano Neuquino.
Vinos y cervezas artesanales.
Nequén. Lote 229.
Salmon.
Cerveza artesanal, licores y vinos artesanales.
Martín - Buenos Aires. Lote 228.
Vitas de Alto Salvador.
Vinos orgánicos - Licores.
C.A.B.A. Lote 249.

Camino de las Carnes

Agencia de Desarrollo Cerear - Quito Salvo.
Bariloche - Río Negro. Lote 219.
Agencia de Desarrollo Cerear - Marilou Las Grutas.
Conservas de Pescados y Mariscos.
Las Grutas - Río Negro. Lote 219.
Agencia de Desarrollo Cerear - Valverde.
Encurtidos Vegetales.
Bariloche - Río Negro. Lote 219.
Agencia de Desarrollo Cerear - Terminal Pasajero SAO.
Pescados frescos y Envasados.
San Antonio Oeste - Río Negro. Lote 220.
Agencia de Desarrollo Cerear - Estilo Patagónico.
Encurtidos Viscachas - Juhull - Pulpos - Calamares, Pasta de Viscachas - Juhull.
El Cándor - Río Negro. Lote 220.
Agencia de Desarrollo Cerear - Almadras Patagónicas.
Almadras de Carnes Salsas y Truchas.
Bariloche - Río Negro. Lote 220.
Agencia de Desarrollo Cerear - Granjas Patagónicas.
Almadras, Conservas, Encurtidos.
Bariloche - Río Negro. Lote 221.
Agencia de Desarrollo Cerear - Expulsores Patagónica.
Conservas y Almadras.
Bariloche (8400) - Río Negro. Lote 221.
Agencia Córdoba Turismo - Salinas Montier Oscavito.
Salinas.
Oscavito - Córdoba. Lotes 223-223.
Choclos El Mercedino.
Choclos.
Mercedes - Buenos Aires. Lote 200-201.
Della Gracia.
Aceitunas, vinos y pastas.
C.A.B.A. Lote 204.
Embutidos El Chiquito.
Embutidos.
Villa - Santa Fe. Lote 205.
El Artesano MAGP - PROCAL.
C.A.B.A. Lote 216.
Finca los Sueños.
Carnes.
Tucumán. Lote 217.
Frigerífico Ebro.
Chacinados y embutidos.
Avellaneda - Buenos Aires. Lote 218.
Gobierno de la Provincia de La Pampa.
Serra Rosa - La Pampa. Lotes 193-194-195-196.
Gobierno de la Provincia de La Pampa - Sabores de La Pampa.
Productos Gourmet.
La Pampa. Lote 195-196.
Gobierno de la Provincia de La Pampa - Ripen Haldre.
Conservas y embutidos.
La Pampa. Lote 215.
La Barrosa.
Productos regionales fambres y quesos.
Mar del Plata - Buenos Aires. Lotes 203-204-205.
La Chacra - Picadas.
Embutidos y chacinados.
Moreno - Buenos Aires. Lotes 197-198.
Los dos Abuelos.
Embutidos y fambres.
Cañada de Gómez - Santa Fe. Lote 214.
Ministerio del Agro de la Provincia de Misiones - C.O.J.R.A.
Lote 213.
Municipalidad de Mercedes.
Chacinados.
Mercedes - Buenos Aires. Lote 199.
Regionales Charitas.

Fambres y quesos artesanales.
San Antonio de Arco - Buenos Aires. Lote 202.
Salinas Montier Oscavito.
Oscavito - Córdoba. Lote 222.

Camino de los Dulces

Abalquivern.
Dulces artesanales y conservas de frutas.
Lago Puelo - Chubut. Lotes 110-111-112.
Abuelita Mocha.
Caramelos y chocolate con leche.
C.A.B.A. Lote 70.
Agencia de Desarrollo Cerear - Estrella Alpina.
Viedma - Río Negro. Lote 142.
Agencia de Desarrollo Cerear - La Pastinaca.
Dulces.
Bariloche - Río Negro. Lote 142.
Alambique.
Dulces y bomboneros.
Castelar - Buenos Aires. Lotes 73-74.
Alu-Rayen.
Miel pura fraccionada.
El Palomar - Buenos Aires. Lotes 75-74.
Alifajeros CARU-NE.
Alifajeros.
San Gregorio - Santa Fe. Lote 81.
Alifajeros La Quinta.
Villa Carlos Paz - Córdoba. Lote 71.
Agurich.
Miel.
Gaiman - Chubut. Lote 110.
Apilados Rey.
Miel y sus productos alimenticios - Chocolates.
Rosario - Santa Fe. Lote 107.
Apícola Valle del Limay.
Miel.
Nequén. Lote 108.
Celidos.
Dulces, Productos de Pastelería y complementos para ensaladas.
Los Cardales - Buenos Aires. Lote 109.
Chammas S.R.L.
Alifajeros cordobeses.
Villa Córdoba. Lote 77-78.
Chiquitos.
Galletas artesanales.
Hacelo - Buenos Aires. Lotes 73-74.
Choclos Los Baños del Sur.
Choclos.
Bouças - Fco. Villa - Buenos Aires. Lote 87.
Choclos del Sur.
Choclos artesanales.
Hacelo - Buenos Aires. Lote 79.
Gobierno de la Provincia de Jujuy.
C.A.B.A. - Buenos Aires. Lotes 83-84.
Delicias del Sur.
Choclos artesanales, bombones salados y huevos de pasaca.
Tirive - Chubut. Lotes 110-111-112.
Delizateen Patagónicas.
Dulces artesanales.
Tirive - Chubut. Lotes 113-114-115.
Dulce Campo Quijano.
Dulce de leche.
Salta. Lotes 89-90.
El Bolsoneero.
Alifajeros salados de dulce de leche y con dulces de fruta fina.
Lago Puelo - Chubut. Lote 115.
Escasos Salados.
Dulces, masas y alifajeros artesanales.
Salta. Lotes 91-92.
El Ciprés.
Dulces artesanales de fruta fina (frambuesa y rosa mosqueta). Salta agrícolas picantes artesanales.
Lago Puelo - Chubut. Lote 116.
El Escalpo.
Fruta fina congelada y al natural.
Congelados [QP] frambuesas, cerezas, zarzamoras. Elaboración de miel como actividad secundaria. Licores de frutas finas.
Cooperativa Paredón 42.
El Hoyo - Chubut. Lote 110.
El Manje S.R.L.
Dulces artesanales de frutas finas y frutas en almíbar.
El Hoyo - Chubut. Lote 112.
Establecimiento Frutícola Silva.
Dulces artesanales de frutas finas.
Lago Puelo - Chubut. Lote 112.
Finca del Paraná.
Alifajeros, dulces y vinagras de higos y frutas de la tierra.

Piquetes - Santa Fe. Lote 82.
Gobierno de la Provincia de Corrientes.
 Corrientes. Lote 76.
Lago Puelo Chocolateras.
 Chocolates y bombones artesanales.
 Dulces.
 Lago Puelo - Chubut. Lote 116.
La Abeja Laboriosa.
 Cíndola. Lote 77-78.
La Argemosa.
 Fruta fina. Confitura, licores, salsa apicador de frambuesa, visagor de frambuesa, conservas y pickles dulces.
 Gaitan - Chubut. Lote 114.
La Cabaña de Bariloche.
 Chocolates, bombones y frutas desecadas.
 Nuequitas - Buenos Aires. Lote 85.
La Galena.
 Tarta Galena.
 Trelew - Chubut. Lote 116.
Las Rocetas de la Abeja Bionda.
 Mermeladas, dulces y almíbar.
 Rosario - Santa Fe. Lote 145.
Lote Chocolateras.
 Confituras, productos pastados, bombones y artesanías en chocolate.
 Salta. Lote 97.
La Tía Yola.
 Dulces, mermeladas, bombones, salsa y escabeche.
 Salta. Lote 94.
Los Dulces de Malin.
 Frutas en almíbar, mermeladas de frambuesa, arándanos, frutillas y cerezas.
 Castelar - Buenos Aires. Lotes 73-74.
Madrasa Yacarandá Delicatessen.
 Mermeladas, almíbar y bombones de maderas comestibles.
 Gral. Rodríguez - Buenos Aires. Lote 72.
Cámaras de elaboradores de fruta fina del paralelo 43° Magry - Procal.
 Alifloras. Santa Fe. Lote 88.
Memorable / Establecimiento Nueva Galia.
 Tarta Galena y alifloras.
 Trelew - Chubut. Lote 232.
Mercado S.A.
 Alifloras.
 Santa Fe. Lote 144.
Milénio Namard.
 Dulces y conservas.
 Neuquén. Lote 108.
Nogalitas.
 Nueces confitadas, champas y mini alifloras.
 Salta. Lote 93.
Nuevitas Muecos.
 Dulces.
 Quilmes - Buenos Aires. Lote 141.
Productos de dulces artesanales de Patagonia Sur-INTA.
 Dulces regionales y frutas finas al natural, chocolateras artesanales, dulces artesanales, aderezos apicadores, miel y cerezas al Marraquino.
 El Bolson. Lote 80.
Programa Provincial de Alimentos Neuquinos.
 Dulces y miel.
 Neuquén. Lote 108.
Regionales Amancay.
 Dulces, Confitura y Escabeche.
 Tucumán. Lotes 65-66.
Rush Sages.
 Mermeladas, fresas y licores de frutas.
 Vinado Tierra - Santa Fe. Lote 113.
Tikal Chocolateras.
 Bombones y chocolateras artesanales.
 C.A.B.A. Lote 86.
Tierras Galenas Josefina.
 Repostería artesana.
 Caidá - Santa Fe. Lote 118.
Yemas del Uruguay.
 Chocolates artesanales.
 Avellaneda - Buenos Aires. Lote 75.

Camino de los Frutos de la Tierra

Agric. Com. Sánchez Sánchez S.R.L. / MAGYP - Procal.
 C.A.B.A. Lote 120.
Gobierno de la Provincia de Jujuy.
 C.A.B.A. - Buenos Aires. Lotes 125-126.
Palmarid.
 C.A.B.A. - Buenos Aires. Lote 100.
Panosa Cave Canosa.
 San Rafael - Mendoza. Lote 105.
Frutas desecadas de Mendoza.
 Fruta desecada.

Bosques - Fco. Varela - Buenos Aires.
 Lote 104.
Kher.
 Productos gourmet.
Pera - Santa Fe. Lote 106.
La Clarita.
 Escaridos, aceitunas y fruta seca.
 C.A.B.A. Lotes 122-123.
La Huchera y los Duendes del Bosque.
 Frutas de la tierra.
 C.A.B.A. Lote 103.
Mamma Rosa.
 Conservas y dulces.
 C.A.B.A. - Buenos Aires. Lote 127.
Nuevos Muecos.
 Frutas secas.
 Quilmes - Buenos Aires. Lote 121.
Programa Provincial de Alimentos Neuquinos. Familia Solares.
 Hongos y conservas.
 Neuquén. Lote 124.
Programa Provincial de Alimentos Neuquinos - Dofa Clara.
 Hongos.
 Neuquén. Lote 124.
Red del Sur.
 Red de productores, vendidas deshidratadas con energía solar.
 Maimur - Jujuy. Lote 119.
Selmita.
 Salta. Lotes 96,97.
Tortas adonas.
 Frutas secas y desecadas.
 Villa Carlos Paz - Córdoba. Lotes 98-99.

Institucionales

Agencia Córdoba Turismo.
 C.A.B.A. Lote A.
Buenos Provincia.
 Barcofón Mitré 457 (C1004AAG). Lote B.
Gobierno de la Provincia de Jujuy.
 C.A.B.A. Lote E.
Ministerio de Producción del Gobierno de la Provincia de Santa Cruz.
 Río Gallegos - Santa Cruz. Lote C.
Diarío Clarín.
 Lote G.
INTA - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
 Lote E.

Camino de los Quesos

Cabaña de la Colonia.
 Selamos, longanitas, bondiolas, jamones, quesos dulces.
 Mar del Plata - Buenos Aires. Lote 163-164.
Cabosmama.
 Santa María - Catamarca. Lote 190.
Cabos de Cafayate.
 Quesos de cabra.
 Salta. Lote 173.
Colaps.
 Queso tipo Chubut.
 Guimes - Chubut. Lote 187.
Della Grassi.
 Quesos.
 C.A.B.A. Lote 185.
El Anle - Un gusto Personal.
 C.A.B.A. Lote 189.
Gobierno de la Provincia de Jujuy.
 C.A.B.A. Lote 184.
Gobierno de la Provincia de la Pampa - Sabores de La Pampa.
 Productos Gourmet.
 Santa Rosa - La Pampa. Lotes 193-194.
Gobierno de la Provincia de Salta - Amareyo - Empresa Lácteos Artesanal Quesos.
 Salta. Lote 172.
Gobierno de la Provincia de Tucumán.
 Tucumán. Lote 171.
Gorel.
 Queso de oveja.
 Trelew - Chubut. Lote 187.
La Barraca.
 Productos Regionales Flambés y Quesos.
 Mar del Plata - Buenos Aires. Lote 186.
La Chacra - Picalos.
 Quesos.
 Morro - Buenos Aires. Lotes 188-191-192.
Lácteos Don Ezequiel.
 Quesos.
 Pergamino - Buenos Aires. Lote 170.

Los Enriquez.
 Quesos saborizados.
 Vinado Tierra - Santa Fe. Lote 167.
Mella.
 Courtney y namoof.
 Córdoba. Lote 169.
Quesos Artesanales Flá. Yezovitch.
 Córdoba. Lote 168.

Camino de la Tradición

Ahuaca Cambé.
 Tejidos y telas.
 Salta. Lote 54.
Agencia de Desarrollo Cear - Fior Andina.
 Artesanías con Hojas Naturales en Plata y Oro.
 Bariloche - Río Negro. Lote 60.
Agencia de Desarrollo Cear-AG Artesanías.
 Artesanías en Plata.
 Bariloche - Río Negro. Lote 60.
Agencia de Desarrollo Cear- Mosa Bijoux.
 Artesanías en Vidrio y Cerámica.
 Viñedo - Río Negro. Lote 60.
AM Artesanías en Cuero y Plata.
 Artesanías.
 Salta. Lote 51.
Aranadí Pe-INTA.
 Artesanías en cuero y cerería.
 Trelew - Chubut. Lotes 109, 110.
Asociación Civil Muecos de la Estapa-INTA.
 Productos artesanales hilados y tejidos.
 Dña Piedad - Río Negro. Lote 46.
Asociación de Artesanos.
 Bases, porta retratos con Aplicques alpaca y cuero.
 Salta. Lote 52.
Gobierno de la Provincia de Jujuy.
 C.A.B.A. Lote 38.
CLUM (Comunidades Unidas de Mieleros)-INTA.
 Hielos molidos con puchucas de fibra de oveja y fibra de llama, artesanías textiles, artesanías para uso diario, artesanías realizadas a dos agujas, etc.
 Molinos - Salta. Lote 31.
Facultad de Pochos Nuestra Señora del Carmen.
 Tercios Tejidos en Telar.
 Salta. Lote 49.
PIRACHAT - Artesanía Wichí.
 Artesanías en pulo sesto y tejidos fibra vegetal y semillas.
 Embarracación - Salta. Lote 39.
Gobierno de la Provincia de La Pampa.
 Tejidos en telar.
 La Pampa. Lote 61.
Hilados de arál.
 Lana hilada y tejidos de telar.
 Anil - Buenos Aires. Lote 29.
Mercado Local de Papeños Productores - INTA.
 Artesanías.
 Mercedes - Corrientes. Lote 45.
Mónica Casá.
 Tablas de Madera piquetadas Manteles y moenajas.
 Tigre - Buenos Aires. Lote 41.
Raza del Tejido.
 Tejidos.
 Tucumán. Lotes 42-43.
Trazas Andinas.
 Salta. Lotes 47-48-50.
Taller de Platería Argentina.
 Platería y artesanías indígenas.
 Ciudad Jardín - Buenos Aires. Lote 40.
Tejedores del Sudeste Pampeano-INTA.
 Indumentaria, puchucas, ranas, bufandas, chalecos, ponchos y chales.
 Decoración: caminos de mesa, tapices y almohadones.
 Alpaciriri - La Pampa. Lote 44.
Tejido Bonito.
 Tejidos al crochet y telar.
 Salta. Lotes 53-55-56.

Camino del Turismo

Acela.
 Productos Para Celacos.
 C.A.B.A. Lote 35.
Agencia Córdoba Turismo.
Gobierno de Córdoba.
 (5000) - Córdoba. Lote 17.
Agencia de Desarrollo Cear - Gobierno de Río Negro.
 Agencia de Desarrollo - Servicios a

Empresa Rionegrinas.
 Viñedo - Río Negro. Lote 9.
Agencia de Desarrollo Cear - Ministerio de Turismo.
 Promoción de los Destinos Turísticos de Río Negro.
 Viñedo - Río Negro. Lote 10.
Alre de las Colonias-INTA.
 Turismo rural y alojamientos. Gastronomía. Recreación.
 Caidá - Entre Ríos. Lote 22.
Anal, La Diversidad Cultural en el Bicentenario.
 Productos artesanales locales.
 Anil - Buenos Aires. Lotes 11-28.
Calamuchita Viñedos.
 Circuito Industrial, Circuito Histórico-Cultural, Circuito Deportivo, Circuito Productivo y Circuito Turístico-Recreativo.
 Bell Ville - Córdoba. Lote 21.
COSEPAL.
 Emprendedores en Turismo de las localidades de Mar de Ajo - Costa Anil - San Bernardo - Santa Teresita - Costa del Este - Mar del Tuyú - Las Yndias. Chifones y Pedernales.
 Mar de Ajo - Buenos Aires. Lote 6.
Circuito Turístico de Los Olivares - INTA.
 Servicios de Agroturismo: puestas en carruajes, avistaje de aves, cabalgatas, ranas semiduras, caminatas, etc con historias, fiestas tradicionales, pesca, etc.
 Coronel Durrigo - Buenos Aires. Lote 16.
Conasca Bornejo - INTA.
 Turismo Rural.
 Dña Colorado - Formosa. Lote 18.
DGHySA - AGC. Departamento de Capacitación Alimentaria.
 C.A.B.A. Lote 36.
Gobierno de la Provincia de Entre Ríos - Secretaría de Turismo.
 Paraná - Entre Ríos. Lotes 14-15-24-25.
Gobierno de la Provincia de Tucumán.
 Tucumán. Lote 32-33.
IEA - Facultad de gastronomía, hostelería y turismo.
 Sarandí - Buenos Aires. Lote 20.
Los Caminos Turísticos de La Pampa.
 Santa Rosa - La Pampa. Lote 27.
Ministerio de la Producción de la Provincia de Santa Fe.
 Institucional.
 Santa Fe. Lote 19.
Municipalidad de Goya - Corrientes.
 Turismo - Ciudad de Goya-Paraná. Goya - Corrientes. Lote 26.
Municipalidad de Olavarría.
 Turismo y artesanías de Olavarría.
 Olavarría - Buenos Aires. Lote 34.
Municipalidad de la Costa.
 Partido de La Costa. Lote 13.
Programa Provincial de Alimentos Neuquinos.
 Institucional y Turismo.
 Neuquén. Lote 37.
Red de Turismo Rural Lavalle - INTA.
 Costa de Araujo - Lavalle - Mendoza. Lote 12.
Turismo Rural de Santa Fe - INTA.
 Turismo rural como herramienta para el desarrollo en el ámbito de las pueblitos rurales, en 17 localidades de la Provincia.
 Rafaela - Santa Fe. Lote 23.

Camino de la Yerba Mate y el Té

Agencia de Desarrollo Cear -Gold Beginning.
 Infusiones Frutales.
 Bariloche - Río Negro. Lote 174.
Agencia de Desarrollo Cear -Willis Té.
 Infusiones Frutales.
 Bariloche - Río Negro. Lote 174.
Agencia de Desarrollo Cear - Raku.
 Infusiones Frutales.
 Bariloche - Río Negro. Lote 174.
Gobierno de la Provincia de Corrientes.
 Corrientes. Lote 176.
Elisa Sereni.
 Té en Hebras. Lote 177.
Ministerio del Agro de la Provincia de Misiones.
 Yerba Mate Flor de Jardín. Lote 212.
Ministerio del Agro de la Provincia

de Misiones - Cooperativa Agrícola Ruta de Misiones.
 Misiones. Lote 212.
Ministerio del Agro de la Provincia de Misiones - Granja Salta.
 Misiones. Lote 239.
Ministerio del Agro de la Provincia de Misiones - Yerba Mate Piquet.
 Misiones. Lote 211.
Instituto Nacional de la Yerba Mate.
 C.A.B.A. (1063) - Buenos Aires. Lotes 179 a 183; 206 a 210.
Yerba Mate Playadita.
 Colonia Laibig (3358) - Corrientes. Lote 175.

Comunidades del Alimento de Tierra Madre Participantes en el Camino Slow

Antonio Fernández de Sa.
Comunidades del alimento de Tierra Madre de San Luis.
 Jabones naturales, plantas nativas, dulces y licores, aceite de oliva, cerveza casera, aceitunas, queso de cabra y oveja. Morlo - San Luis. Lote Carlos Luis Maldonado.
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Puerto Madryn.
 Miel aromatisada.
 Puerto Madryn - Chubut. Lote **Cooperativas de productores de Yacón de Chorrillas - Balaarte Slow Food.**
 Té en sobras, té en hebras, escabeche, jalea, caramoles. Bacoza - Jujuy. Lote **Cooperativa CAU/QueVé - Balaarte Slow Food.**
 Papeas andinas en fresco, papeas procesadas, post deshidratado, ocas glumadas.
 Quebrada de Hamabaca - Jujuy. Lote **Daniel Gioia.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Cosquep.
 Quesos, dulces, embuchidos, miel y subproductos de la colmena, carne de conejo. Cosquep - Entre Ríos. Lote **Elizabeth Rodríguez.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Rocha.
 Mermeladas y licores artesanales.
 Uruguay. Lote **Gabriela Smit.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Chubut.
 El Hojo - Chubut. Lote **Graciela Fiori.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Río Negro.
 Cordero abastado y carne de jabalí. Laís Beltrín - Río Negro. Lote **Graciela Rosas.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Neuquén.
 Pisco de ancestralidad de comunidades mapuches, haco (harina de trigo tostado).
 Neuquén Capital - Neuquén. Lote **Hugo Dora.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Rosario.
 Licores naturales.
 Rosario - Santa Fe. Lote **Juliana Pirodo.**
Comunidad del alimento de Tierra Madre de los pescadores del Litoral Fluvial.
 Transformados de gajo del lin rojo Paraná y Paraguay. Lote **Oscar Alberto Cocchin.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Mendoza.
 Vino biológico.
 Maipú - Mendoza. Lote **Miguel Choquey Vilca.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Jujuy.
 San Salvador de Jujuy - Jujuy. Lote **María Della Lorenz.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de Mar del Plata.
 Miel y derivados de la colmena, jabón, jalea de vino, dulces y hierbas.
 Mar del Plata - Buenos Aires. Lote **Miguel Ángel Mas.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre de San Juan.
 Vinos biológicos.
 San Juan. Lote **Silvina Sampantú.**
Comunidades del alimento de Tierra Madre del Chaco.
 Harina de algarrobo. Lote

Terra Madre de Argentina

La comunidad de los alimentos volverá a ser parte de Caminos y Sabores 2010. Disertaciones, demostraciones de cocina, cine debate y degustaciones de alimentos se destacan como contenidos.



Temas relacionados con la biodiversidad, la producción y el consumo en Terra Madre de Argentina. Participarán más de 300 miembros de Slow Food.

Una gran red que conglomerará a varias redes, por un lado de cocineros slow, de académicos, de productores y de jóvenes. De eso se trata el encuentro Terra Madre, organizado por el movimiento internacional Slow Food. En el 2009 tuvo su primera versión en la Argentina dentro del marco de Caminos y Sabores.

Más de 300 delegados integrantes de la red nacional de a Terra Madre, entre campesinos, pescadores, productores de alimentos, cocineros, jóvenes estudiantes, académicos y coproductores participan de talleres y de demost-

traciones de cocina durante los cuatro días de la muestra.

En el 2010 Terra Madre de Argentina volverá a realizarse dentro Caminos y Sabores. Con la intención de que se convierta en un espacio generador de ideas, de intercambio de experiencias, Terra Madre es también el ámbito de reunión entre la ciudad y el campo, entre el consumo y la producción.

Temas como la defensa de la biodiversidad, los trastornos y consecuencias del fast food en la alimentación infantil, los proyectos de pesca sostenible y el vínculo con la tierra y sus

frutos de parte de los pueblos indígenas, se desprenderán de las conferencias.

Además los cocineros integrantes de la Red de Cocineros Slow Food preparan platos regionales típicos de sus territorios, mientras descubrirán los secretos de sus ingredientes. Se preparan, entre otras, recetas con piñones, ñaco y chivito.

También se desarrollará un cine debate, en la Sala Multimedia, con la participación de films basados en temáticas como la producción y el consumo de alimentos.

"En conclusión podemos

afirmar que Terra Madre de Argentina, gracias a la fuerza que entrega a la Red la posibilidad de encontrarse y de fortalecer las relaciones personales entre los representantes de diferentes categorías de producción y consumo, ha representado un lugar de intercambio de ideas y experiencias, permitiendo el establecimiento de una estrategia de acción común para los miembros de Slow Food en Argentina y representando el primer paso hacia la creación de un plan para el desarrollo de una producción alimentaria sostenible en el país", comentó la organización de Slow Food

sobre Terra Madre de Argentina 2009.

Sobre Slow Food

Fundado a mediados de los 80 para contrarrestar el fast food y la Fast life, 24 años después el Movimiento eco-gastronómico Slow Food cuenta con 100.000 miembros y una presencia activa en más de 150 países. Desde aquellos días fundacionales los socios que conforman el Movimiento contribuyen en la conservación de la biodiversidad de cada territorio, que implica el reconocimiento del esfuerzo de producción que está detrás de cada alimento.



Ferias en Ambiente - Pulpa de Semilla
Buenos Aires

www.nuestras-manos.com.ar



La filosofía de Slow Food maneja tres conceptos fundamentales propios: los alimentos deben ser "Buenos, Limpios y Justos". "Buenos" porque el alimento tiene que ser de calidad; "Justos" porque los productores deben ganar un precio justo y solo se hace si se respeta su producción; y "Limpios" porque hay que respetar y tutelar el medio ambiente.



Clarín.com

**CON BIENCASERO.COM
SI QUERÉS, LO HACÉS. PROBALO.**

Llegó el sitio donde si querés cocinar, cocinás. Porque tiene **más de 4.000 recetas gratis** y un montón de **herramientas prácticas para ayudarte.**

PRESENTAN!



biencasero.com

Programa de Actividades



Conferencias

Lugar: Auditorio

Jueves 08

13hs: 2º Encuentro Terra Madre Argentina Inauguración.

14hs: Terra Madre Argentina. Inauguración. Proyectos de Educación del Gusto Slow Food: los Convivia Slow Food presentan sus Experiencias. Disertante: Hugo Cetrángolo.

16hs: Cómo degustar Quesos. STG.

17hs: Terra Madre Argentina. Patagonia Slow: La red de Terra Madre en Río Negro y Neuquén. Disertantes: Graciela Pileri y Graciela Rosso.

20hs: 5 al Día. Panel de discusión sobre Producción Periurbana y el Consumo de Productos Próximos. Disertante: Mariano Winograd.

Viernes 09

13hs: Terra Madre Argentina. Slow Food en cocina: la experiencia de la Red de Cocineros Slow entre tradición e innovación. Disertante: Alejandra García Hauw.

15hs: Terra Madre Argentina. Proyectos de pesca sostenible. La experiencia de los miembros de la Red de Terra Madre. Disertantes: Elizabeth Rodríguez y Julieta Petecán.

17hs: Cómo degustar Dulce de Leche. STG.

20hs: ¿Qué es el aceite de Canola? Disertantes: Lic. Maximiliano Rizzo, Ing. Juan Rusinek.

Sábado 10

14hs: Cómo preparar un buen

mate y saborearlo. Disertante: Sommelier Karla Loenzo, Instituto Nacional de la Yerba Mate.

15hs: Terra Madre Argentina. Pueblos indígenas: el vínculo con la tierra, sus frutos y sus cocinas. Disertante: María Asunción Beltrán Cionti.

17hs: Cómo degustar Aceite de Oliva. STG.

18hs: Terra Madre Argentina. El Noroeste argentino y Terra Madre: biodiversidad, cocina, tradiciones. Disertante: Magda Choque Vilca.

20hs: Estudio científico determina elevada presencia de antioxidantes en la yerba mate. Disertante: Magister Luis Brumovski, Instituto Nacional de la Yerba Mate.

Domingo 11

12hs: Entrega de Diplomas del Concurso Experiencias del Sabor. STG

13hs: Terra Madre Argentina. Bienvenida Crespo! Inauguración del Convivium Slow Food Crespo, presentación y degustación de los productos típicos del área. Disertantes: Daniel Giosa y Lautaro Marche.

18hs: Terra Madre Argentina. Ferias francas, venta directa y comercio justo: Alternativas comerciales para las comunidades rurales. Disertante: María Inés Montenegro.



Demostraciones de Cocina

Lugar: Sala de cocina

Jueves 08

13hs: Delicias de Conejo y Tallarines Chayeros. Cocinero: Hugo Veliz, provincia de La Rioja.

15hs: Cocina del Arca del Gusto: Receta con Piñones, Naco y Chivito. Cocineros Red Terra Madre: Ramón Vázquez Sosa, Chino Belver, Mauricio Couly Ventimiglia.

17hs: Cocina de la Región Pampeana. Cocineros Red Terra Madre: Juan Pablo Carrera, Bruno Cotignola y Pablo Abramovich.

19hs: Risotto de quínoa. Golosa tucumana. Cocinera: Paula Capuano, provincia de Tucumán.

Viernes 09

13hs: Costeletas Marinadas a base de Cordero Patagónico. Cocineros: Marcelo González y Mirko Ionfrida, provincia de Santa Cruz.

15hs: Mousse de palta con Carpaccio de trucha arco iris. Cocinera: Paula Capuano, provincia de Tucumán.

17hs: Cocina del Noroeste Argentino. Cocineros Red Terra Madre: Mercedes Costa, Sergio Lanorre y Luis Romero.

19hs: Típica cocina uruguaya de la región de Canelones y Rocha. Cocineros Red Terra Madre: Laura Rosano y Elizabeth Rodríguez.

Sábado 10

13hs: Picada Campesina. Cocinera: Elizabeth Vázquez. INTA - Circuito Turístico de los Olivares.

15hs: Cocina Patagónica. Cocineros Red Terra Madre: Gabriela Martínez, María Selme, Alejandra García Hauw y Gustavo Rapretti.

17hs: Cocina de Bs. As. y Gran Bs. As. Cocineros Red Terra Madre: Orlia Kusmin, Andrés Brunero, Hernán Armoya y Ezequiel Gallardo.

19hs: Costeletas al Curry a base de Cordero Patagónico. Cocineros: Marcelo González y Mirko Ionfrida, provincia de Santa Cruz.

Domingo 11

15hs: Cocina del Noreste

Argentino. Cocineros Red Terra Madre: Nahuel Darío Guillermo Delgado, Carlsson Evert Carlos, Quesini, Alejandro Javier (provincia de Misiones) y Lautaro Marche (provincia de Entre Ríos).

17hs: Cocina Slow Food: Sabores de Familia. Cocineros Red Terra Madre: Florencia Manganelli (provincia de Mendoza) y Pablo Kunzel (provincia de Santa Fe)

19hs: Cordero Patagónico al horno con frutas frescas. Cocineros: Marcelo González y Mirko Ionfrida, provincia de Santa Cruz.



Experiencias del Sabor

Lugar: Sala Experiencias del Sabor

Jueves 08

19hs: Terra Madre Argentina. Educación del Gusto. Disertantes: Laura Rosano, Paula Rama, María Larsen y Celeste Meana.

Viernes 09

15hs: Terra Madre Argentina. Educación del Gusto. Disertantes: Laura Rosano, Paula Rama, María Larsen y Celeste Meana.

Sábado 10

14hs: Terra Madre Argentina. Trastornos y consecuencias del Fast food como eje de la alimentación infantil.

15hs: Terra Madre Argentina. Educación del Gusto. Disertantes: Laura Rosano, Paula Rama, María Larsen y Celeste Meana.

Domingo 11

15hs: Terra Madre Argentina. Educación del Gusto. Disertantes: Laura Rosano, Paula Rama, María Larsen y Celeste Meana.



Cine Debate

Lugar: Sala Multimedia

Jueves 08

17hs: Ciclo de documentales Terra Madre.

• Tierra Arrasada. Víctor Burgos, Uruguay.

• Soberanía Alimentaria y agrogocios en Uruguay. Víctor Burgos, Uruguay.

• Cooperativa Molino Santa Rosa. Víctor Burgos, Uruguay.

Viernes 09

17hs: Ciclo de documentales Terra Madre.

• Slowing Down. Agustina Davidson, Argentina.

• Semillas Sagradas. José E. Becker y Andrea Méndez Brandam, Argentina.

• El Convivium Raíz de Cuyo Diego Gómez, Argentina.

• La evolución de la agricultura Luz Rapoport, Argentina.

• Verbas del mundo Luz Rapoport, Argentina.

Sábado 10

18hs: Patriarcas de la naturaleza, un patrimonio a preservar. Fundación Agrogocios y Alimentos.

Domingo 11

19hs: Buenos Aires cocina y sazón. Corporación Buenos Aires Sur.



De nuestra tierra lo mejor

Los expositores de Caminos y Sabores anticipan lo que vendrá del 8 al 11 de julio.

"Hacemos todo a mano: empezamos por las galletitas, se dosifica el dulce de leche, se baña, se deja secar, se envuelve y se empaqueta. Todo el trabajo lo hace la familia entera". José Luis Guida de Alfajores Caru Nc, de San Gregorio, Santa Fe. Su empresa nació en plena crisis económica del 2001.

"Primero juntamos la fruta en la temporada de verano, que pueden ser frutas silvestres que se juntan en el bosque (la mosqueta, el calafate y la zarzamora) o frutas cultivadas (frutilla, frambuesa y guinda). Y después la elaboramos de manera muy sencilla, con dos únicos ingredientes: fruta y azúcar". Simón Ortega de Dulcería Río Azul, de El Bolsón, Río Negro.

"Llevamos salames quinteros, tradicionales de acá, de Mercedes, donde hacemos la Fiesta Nacional del Salame Quintero el segundo fin de semana de septiembre". Juan Carlos Berro, de El



Más de 300 emprendedores estarán en Caminos y Sabores.

Mercedino.

"El yacaratiá es el único árbol comestible encontrado en el mundo, es una novedad, y por el que tenemos premios internacionales". Vanina Pascutti, de Maderera

Yacaratiá Delicatessen oriundo de Eldorado, Misiones. Su jalea de madera fue furor en Caminos y Sabores 2009.

"Son productos artesanales que se preparan en cantidades pequeñas y se envasan en forma

manual. El etiquetado también es manual". Fernando Caballeri de Alambique del Sur, cuya especialidad son las distintas variedades de licores de dulce de leche.

"Compramos la leche a

productores de la zona y la trabajamos en nuestra fábrica de 100 m², siempre con el objetivo de mejorar la calidad. Vendemos nuestros quesos en espacios delicatessen de Córdoba y en exposiciones". Luis Angel Spinuzzi de Los Enriques, emprendimiento quesero oriundo de Venado Tuerto, Santa Fe.

"Cada región cuenta con su propia clase de levadura y la de Bélgica es un estilo que tiene más malta, con un carácter más frutal y especiado. Los monjes belgas le agregan arroz y nosotros le agregamos miel como distintivo". Roberto Centurión, de cervezas Centurión, de Morón.

"La miel de Chubut es distinta a la del resto del país por una cuestión de flora autóctona, (unas 77 flores diferentes) que se encuentran solamente acá". Julián Leht, presidente de APAVIRCH, una asociación de productores apícolas de Chubut. ■



La feria, una gran propuesta para la familia.

Información para Visitantes Ingreso por Av. Sarmiento 2704		
Descripción	Día	Valor
Entrada general	Todos los días	\$25
Jubilados	Jueves	\$15
Menores de 6 años	Todos los días	Gratis (debe estar acompañado por un adulto)
Estudiantes de carreras terciarias y universidades	Jueves	Gratis (presentar libreta de estado)
Colegios primarios y secundarios	Jueves	Gratis (carta membretada de la institución 1 adulto c/10 alumnos)

¿Ya elegiste dónde cenar esta noche?

¡Sí. En ViaRestó.com siempre encuentro el restaurante que busco!

viaRESTÓ
La guía de restaurantes de Clarín.com

Comentá, votá, recomendá y recomendá tus salidas gastronómicas

Ingresá a www.viaresto.com