

sabores

Entrevista a Gustavo Rapretti

El cocinero es especialista en cocina española, italiana y francesa, aunque su gran pasión son los sabores chubutenses de mar y cordillera.



muestra

INTA Expone en Marcos Juárez

Del 15 al 17 de abril la feria presentará, en el centro del país, adelantos en tecnología y agroindustria dentro de un predio de 40 hectáreas.



recomendados

- Festival Internacional de Ushuaia.
- La conquista de las vacaciones.
- Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra.
- Tonolec y sus canciones criollas reversionadas.

Caminos y Sabores



De Nuestra Tierra, lo mejor.
Un rescate de nuestros orígenes y nuestro patrimonio alimentario, artesanal y turístico.

BUENOS AIRES,
MARTES 29 DE
MARZO DE 2011.

Foto: Archivo Clarín.



alimentos
sanos

El sueño de la huerta propia

La creación de espacios verdes en zonas urbanas y periurbanas son nuevas alternativas para consumir alimentos de estación con conciencia agroecológica. El concepto es de la cosecha a la cocina contribuyendo a una alimentación sana. El trabajo en conjunto entre agrónomos, productores y cocineros marca el camino a seguir.

Un plato de comida sana

Los niños y jóvenes en el mundo deben enfrentar un panorama cada vez más incierto donde el cambio climático, la urbanización rápida, la recesión económica y el aumento del desempleo plantean fuertes desafíos, quizás sin precedentes. Los datos informados por UNICEF anuncian que hay 1,2 millones de adolescentes en todo el mundo, nueve de cada diez de estos jóvenes viven en países en desarrollo, y millones de ellos se ven privados de sus derechos más básicos como la educación de calidad y la salud.

Pues en este contexto, el Día Mundial de la Salud, el 7 de abril próximo, llama a la atención: si bien nuestras generaciones son más longevas que las pasadas por estos días no paran de surgir o resurgir nuevas enfermedades, como la diabetes en niños, producto de una mala alimentación.

No es casualidad que reflejemos como nuestro artículo principal la necesidad de volver a la tierra, de que comamos alimentos frescos, de estación y sanos producidos por productores locales. Ya que somos lo que comemos es imperioso saber de donde proviene nuestra comida y conocer, por ejemplo, si contiene toxicidades para nuestro organismo.

Alimentarse sano es pensar en el valor nutricional de cada alimento, dando de baja de nuestro menú aquellos elaborados en base a químicos y/o conservantes que pueden traernos, por ejemplo, infecciones. Eso sí, y muy en contra de lo que se sospecha, comer sano no es comer sin gusto, sino es atreverse a nuevos sabores que en definitiva son los originarios.

Apenas comenzado el ciclo escolar 2011 y enmarcados en esta relación directa entre salud y alimentación es cuando surge también la importancia de los comedores escolares como espacios fundamentales en la nutrición de millones de chicos. Más allá de enseñar o potenciar buenos hábitos a la hora de comer, estos ámbitos deberían ser un punto de partida para concientizar a los más chicos sobre la necesidad de una alimentación sana y con conocimiento.

También la práctica de la horticultura en las escuelas es una herramienta para que los chicos se acerquen a la posibilidad de producir sus propios alimentos, con hábitos más saludables contribuyendo a una alimentación equilibrada en la familia.

Celebremos el Día Mundial de la Salud bien alimentados, comiendo sano y consumiendo productos locales.



Foto: Caminos y Sabores

Desde Chubut Rapretti rescata el valor del pequeño productor y el profesionalismo de los cocineros argentinos.

Gustavo Rapretti

"Mi mayor logro es representar a la cocina patagónica"

Referente de la gastronomía del Sur, trabaja en la creación de una identidad propia en la que se destaquen los sabores de mar y de la cordillera.

Dentro de la historia profesional del chubutense Gustavo Rapretti se destacan algunos puntos. Sus primeras creaciones culinarias se iniciaron casi de casualidad mientras realizaba sus estudios para ser analista químico. Luego su paso por el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG) y su dedicación profesional dentro de la gastronomía. Hoy con 12 años de carrera y numerosos viajes por diversas partes del mundo, en los que profundizó su acercamiento con la cocinas española, francesa e italiana, reconoce orgullosamente su debilidad por la gastronomía patagónica. "La cocina es mi vida", se entusiasma.

¿Cuáles han sido tus mayores logros?

He logrado muchas metas como las de enseñar, que es algo que disfruto mucho. Además trabajé en hoteles y hoy estoy contento al decir que tengo mi propio restaurant de cocina del Sur. Pero el mayor logro es poder representar a la cocina patagónica en distin-

tos países y ser parte, junto a otros colegas, de la construcción de su identidad. Me encanta complacer los diferentes gustos, siempre cuando preparo los platos me gusta observar cuando las personas cierran los ojos al degustar mi comida; mi intención es que se dejen transportar hasta el lugar de donde viene la preparación.

¿Cómo surge la idea de crear una identidad para la cocina patagónica?

La propuesta se inicia con "Madrin al Plato", un festival que se viene realizando en Chubut para generar un circuito gastronómico que acompañe al turismo existente en la región. Con el apoyo de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías, Bares y Afines (AHRCOBA) y la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), estamos intentando -más allá de rescatar el rito del gaucho al preparar el cordero a la estaca- generar preparacio-

nes que tengan la capacidad de transportarnos por la diversidad de la Patagonia. Queremos una gastronomía que abarque desde el mar hasta la cordillera a través de la combinación de los ingredientes autóctonos de la región. De esta manera, pescados, mariscos, corderos y arroces con base mediterránea van formando su personalidad al fusionarse con sales marinas, ajo y aceite de trufas, por ejemplo.

¿Cuáles consideras que son los mayores retos de la cocina argentina?

Falta valorar al pequeño productor, en la Argentina tenemos productos de excelente calidad elaborados por ellos, sumado a que tenemos muy buenos profesionales en la cocina. De esta manera está todo dado para que nuestra gastronomía sea llevada al más alto nivel. Nos falta por recorrer pero estamos encaminados, sólo hace falta saber respetar las diferentes tendencias, aprender lo bueno y buscar un camino propio.

PARA COMUNICARSE CON EL SUPLEMENTO CAMINOS Y SABORES



Por mail
prensa@caminosysabores.com.ar



Por teléfono
011 4309-7663



Seguinos
www.facebook.com/caminosysabores



Más información
www.caminosysabores.com.ar

Productos de autor comprometidos con su tierra.

Caminos y Sabores

Reserve su stand

Ciudad de Buenos Aires-Agosto 2011

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



Seguinos en
www.facebook.com/caminosysabores

Organiza:



nota de tapa



Foto: Archivo Clarín.

No se necesitan grandes espacios para crear una granja orgánica, pues también se pueden cultivar huertas en macetas.

Más información sobre huertas

Fundación Huerta Niño
www.mihuerta.org.ar

INTA Prohuerta
www.inta.gov.ar/extension/prohuerta

Vivero Orgánico Sonyando
www.sonyando.com.ar

Colectivo Félix
www.colectivofelix.com

Tendencia

Pensar en verde es pensar en huertas

Estimulados por la idea de consumir productos de estación, más en contacto con la tierra, cada vez más personas se vuelcan a la experiencia de crear una huerta en su casa. Los cocineros, por su lado, juegan un papel fundamental en la concientización sobre una alimentación de granja que ayude tanto a la salud como al bolsillo.

Los inmigrantes que llegaron a la Argentina en el siglo XIX traían en sus valijas profundas costumbres arraigadas, entre estas la de producir alimentos en huertas domésticas. Con la movilidad social de sus descendientes esta costumbre de consumir lo que se produce se fue perdiendo, hasta que por estos años y motivados por una conciencia de comer alimentos de estación, de los que se sabe su procedencia, un grupo cada vez más amplio de cocineros comenzó a impulsar el llamado boom de las huertas hogareñas.

“Tras viajar por California y Nueva York tomé el concepto de las huertas dentro los restaurantes. Allí la conciencia ecologista está desarrollada”, cuenta el cocinero Diego Felix, que en el barrio porteño de Chacarita abrió su casa para organizar cenas con menús basados en los alimentos que produce en su huerta. El desafío fue entonces el de bajar la idea de crear

una pequeña granja dentro de la gran ciudad.

“Mi cocina se centra en lo que está pasando, en los productos de estación que están a punto en mi huerta”, explica Felix. Tomates, chauchas, hierbas autóctonas, orégano, zapallo, lavanda, menta y berenjenas, entre otros componen su espacio verde de más de cien alimentos. “Me siento parado en el siglo que estamos viviendo, siempre viendo de donde viene lo que comemos y cada vez más cerca de la tierra”, sintetiza.

La consigna de esta nueva camada de cocineros va más allá de poseer una verdulería propia y estacional, pues también trabajan en conjunto con pequeños productores poseedores de huertas ampliando aún más la cadena alimenticia. La conciencia gastronómica está en cocinar respetando los alimentos frescos, salvaguardando su nobleza y cuidando la

supervivencia del planeta.

En este mismo andar está la Escuela Superior de Hotelería y Gastronomía de Mar del Plata que desde hace dos años incorporó en su currícula el Laboratorio de la tierra. “La materia trata sobre los cultivos urbanos, los tratamientos de las plagas y la elección de productos estacionales, locales y libres de transgénicos”, comentó el director Mario Spataro. En conjunto con docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias de Mar del Plata y técnicos del INTA las clases apuntan a concientizar a los futuros cocineros sobre la necesidad de la agricultura urbana.

El sueño de la huerta propia

Pensar es granjas, en huertas hogareñas, urbanas y periurbanas, y en plantaciones escolares es vincular de forma directa a la tierra con el hombre y a la producción con el clima. “Para la familia de campo y de las zonas

periurbanas la producción para autoconsumo es una gran ayuda a la hora de hacer las cuentas con el bolsillo y con la salud, y es una fuente de alimentos saludables durante todo el año”, comenta la agrónoma Claudia Bachur, directora de la feria Caminos y Sabores. En la pasada edición de la feria Expoagro, Bachur colaboró con la promoción de la huerta familiar y el consumo de frutas y hortalizas.

Desde una perspectiva de planificación de espacios, Sonia Pérez, del vivero orgánico Sonyando asesora y crea sectores

verdes. “El trabajo de establecer una huerta es a conciencia y es un mito que sea necesario contar con grandes áreas”, explica. Para corroborarlo brinda cursos de cómo crear huertas orgánicas en macetas. “Con una huerta sabes que es lo que consumís, además dentro de un área bien planificada se puede administrar alimentos para todo el año y ahorrar dinero”, comenta Pérez, quien además destaca que relacionarse con la tierra baja las ansiedades.

Para quienes quieran comenzar a andar por el sendero de las huertas ya no hay más excusas: cada vez con más frecuencia se llevan a cabo “Encuentros de semillas” donde agrónomos, cocineros, productores y público en general intercambian semillas y experiencias. Uno de los más reconocidos es el que se realiza en el Parque Pereyra Iraola, en la provincia de Buenos Aires, en el mes de abril. 🌱



La huerta orgánica en casa

- Contribuye a una alimentación saludable, sin escalas.
- El concepto es de la cosecha a su cocina.
- Está al alcance de las necesidades de cada familia.
- Favorece a aumentar el consumo de vegetales en la dieta familiar, por lo tanto es beneficiosa para la salud.
- Es una fuente de conocimiento que permite nuevas experiencias de respeto y relacionamiento por la tierra.



El pulso del interior, lo tiene REVISTA RUMBOS

Porque es la revista del fin de semana, de mayor cobertura nacional que acompaña a los diarios líderes en su plaza.



cmí | MEDIOS REGIONALES

www.cmimiediosregionales.com.ar
cmi@cmimiediosregionales.com.ar

muestra



En la feria el INTA expone todo su potencial en ciencia y tecnología agropecuaria.

INTA Expone para la región pampeana

La megamuestra organizada por el INTA convocó en cinco años de historia a más de 320.000 personas. En la sexta edición, del 15 al 17 de abril en Marcos Juárez, Córdoba, se exhibirán adelantos en tecnología agropecuaria y de la agroindustria. El horario es de 9 a 18 horas.

Junto a más de sus 500 técnicos altamente especializados, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) realizará una exposición cuyo nombre es símbolo de desarrollo agropecuario: INTA Expone, la muestra tecnológica y educativa que ya recorrió las cinco macro regiones argentinas y ahora reinicia su ciclo desde Marcos Juárez, Córdoba, para la región pampeana.

Del 15 al 17 de abril, en un predio de 40 hectáreas ubicado en la estación experimental agropecuaria del INTA en esa localidad, se exhibirán adelantos en tecnología agropecuaria y agroindustria, así como los resultados y las acciones que posicionan al organismo en un lugar de liderazgo en investigación, desarrollo y transferencia de conocimiento en el territorio junto a los productores.

“La megamuestra es una buena y sana costumbre en la que el organismo expone todo su potencial en ciencia y tecnología al servicio del sector agropecuario y para el país en general”, comentó el

presidente del INTA, Carlos Casamiquela. Participarán 15 estaciones experimentales de Córdoba, Buenos Aires, Entre Ríos, Santa Fe y La Pampa, así como el Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias y el Centro de Investigaciones para la Pequeña Agricultura Familiar.

El vicepresidente del instituto, Luis Bastera, añadió que “INTA Expone es un ejemplo de la articulación entre los representantes del sector agropecuario, institucional, académico y empresarial que permite desarrollar políticas de inclusión para los pequeños y medianos productores”.

Las tres jornadas serán una oportunidad única para presenciar los adelantos de la región pampeana, organizados mediante los principales componentes de los sistemas de producción y las cadenas agroindustriales, articulados con el manejo de los recursos naturales y la gestión ambiental. Agricultura, ganadería, producciones intensivas, forestales, recursos naturales y

gestión ambiental, tecnología de la información e innovación a futuro serán algunos ejes temáticos. Del mismo modo, las buenas prácticas agrícolas, orgánicas y agroecológicas, las ferias de productores e intercambio de semillas, las tecnologías apropiadas y la diversificación productiva que favorecen al desarrollo y arraigo rural, también estarán destacadas en la muestra.

Por otra parte, esta nueva edición tendrá un diseño innovador en forma circular: desde la periferia hacia el centro, podrá verse el paso a paso de todas las cadenas de la materia prima a la góndola o exportación, con el foco puesto en el agregado de valor, incorporación de tecnología y conocimiento que generan mayor competitividad, trazabilidad y calidad, sustentado en el cuidado ambiental y promoción de la inclusión social. Además de suponer un modo muy particular de recorrida, el diseño pone de manifiesto la articulación de los distintos proyectos institucionales de investigación y extensión.💡

Recomendados

Festival Internacional de Ushuaia

Del 2 al 16 de abril tendrá lugar la séptima edición del Festival Internacional de Ushuaia, el festival de música clásica más austral del mundo. Ubicado en Las Hayas Resort Hotel, se presentará como orquesta residente la célebre Orquesta Sinfónica de Moscú que interpretará la obra completa de Tchaikovsky.

Más información en: www.festivaldeushuaia.com

La conquista de las vacaciones

Escrito por la historiadora e investigadora Elisa Pastoriza el libro traza la historia de las vacaciones argentinas desde comienzos del siglo XX, cuando era un lujo de la clase alta, hasta nuestros días, dejando en claro las transformaciones que se fueron dando con la incorporación de las capas medias de la sociedad.

Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra

Conocida como “la capital del ternero”, del 3 al 10 de abril, en la localidad de Ayacucho se presenta esta fiesta popular, una de las más tradicionales del centro del país. Organizada desde 1968 entre otras actividades se desarrollan jineteadas, pialadas y exhibición de tropillas.

Más información en: www.fiestadelternero.org.ar

Tonolec y sus canciones criollas reversionadas

Reconocidos por un estilo que reversiona música toba a través de sonidos electrónicos, el dúo Tonolec originario del Chaco se lanzó con un tercer disco (Los pasos labrados) donde versiona temas característicos del cancionero criollo. El resultado es un repertorio tradicional con una impronta moderna.

Más información en: www.tonolec.com.ar

Una expo con valor agregado

El diseño circular manifiesta la articulación de las distintas áreas institucionales y los vínculos entre la investigación y la extensión, donde el agregado de valor es una constante en todos los procesos. Así, a medida que se dirige hacia el centro de la muestra, se avanza en la transformación de los productos.

El concepto detrás del diseño

El círculo está compuesto por tres anillos concéntricos



El primero está relacionado con la producción primaria.

El segundo contiene lo referente a manejo y transformación.

El tercero expone productos terminados y productos institucionales.

INTA EXPONE Región Pampeana



Superficie total: 40 hectáreas
Técnicos participantes: 500 en total

Los sectores de la muestra

- **Agricultura**
Habrá una calicata de 25 metros de largo, 3 metros de ancho y 2,20 metros de profundidad.
- **Agricultura Familiar**
La agricultura familiar aporta el 70% de los establecimientos agropecuarios de la Argentina.
- **Producciones intensivas**
Este sector reflejará las producciones intensivas desde el cultivo hasta la comercialización.
- **Forestales**
La cadena forestal se verá en estado puro y mixto -sitopastoril, silvoagícola-.
- **Ganadería**
En 6 hectáreas los recursos forrajeros y forrajes conservados ocuparán un lugar central.

Superficie total de la expo: 40 hectáreas



Infografía: Clarisa Mateo, especial para INTA Informa