

Camino y Sabores



EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

De nuestra Tierra lo mejor

Un rescate de nuestros orígenes y nuestro patrimonio alimentario, artesanal y turístico

Suipacha, la ciudad de los quesos más ricos

A 150 km. de la Ciudad Buenos Aires establecimientos de pequeños productores conforman un recorrido agro turístico que combina visitas guiadas, degustaciones y venta de productos artesanales típicos de la región.

FOTO CAMINOS Y SABORES

Las formas y las manos

Como técnica milenaria la alfarería acompaña la historia de los pueblos con artesanías que hablan de su cultura, la tierra y los habitantes.



FOTO CAMINOS Y SABORES



FOTO FESTIVAL COCINAS DEL MUNDO

Se viene el Festival Cocinas del Mundo

Sabores, aromas y recetas propias de Argentina, Italia y Japón brindadas por expertos cocineros del 11 al 14 de noviembre.

Los recomendados de Caminos y Sabores



FOTO DE AGUSTIN ROCA

- Fiesta del Fiambre Casero en Agustín Roca
- La noche de los museos
- Cine internacional en Mar del Plata

Editorial

La gran reunión de las comunidades

La cuarta edición del encuentro mundial de la red de Terra Madre se celebró en Turín del 21 al 25 de octubre pasado, en coincidencia con el Salone del Gusto.

El encuentro acogió durante cinco días a las comunidades del alimento, cocineros, docentes, jóvenes y músicos provenientes de todas partes del mundo, comprometidos en promover una producción alimentaria local, sostenible, en equilibrio con el planeta y respetuosa con los saberes transmitidos de generación en generación.

Entre las novedades se destacó el protagonismo de las diversidades culturales y lingüísticas, y por tanto la salvaguarda de las etnias y de las lenguas autóctonas, y la valorización de los méritos de la transmisión oral y de la memoria.

Los protagonistas de la jornada de apertura representaron a algunas de las más significativas comunidades indígenas del mundo (americanas, asiáticas, africanas y europeas) y los discursos de apertura fueron pronunciados en su lengua.

La segunda jornada de trabajo estuvo dedicada a profundizar sobre ocho temas cruciales para el futuro de la agricultura y del planeta (de la biodiversidad a las energías renovables, la educación y los conocimientos tradicionales). En la tercera jornada se realizaron los encuentros nacionales y regionales de las comunidades, entre los que participó la delegación argentina participante también de la última edición de Caminos y Sabores. Ya en el cuarto día se desarrollaron los Laboratorios de la Tierra.

En el final, como siempre emotivo y simbólico, se llevó a cabo el acto de la clausura oficial de Terra Madre donde se presentó el documento programático de Terra Madre, con las propuestas de la red para construir un futuro sostenible.

Más información en: www.terramadre.org



Festival Cocinas del Mundo

Un viaje de sabores, aromas y secretos

De la mano de especialistas se cocinarán platos de Italia, Japón y Argentina. En la nota presentamos el menú representativo a nuestro país.

24 clases de cocinas, 3 países, 3 sedes, 4 días. Del 11 al 14 de noviembre el Festival Cocinas del Mundo se presenta con su propuesta de acercar a la que cada vez mayor cantidad de aficionados y gourmands una serie de clases brindadas por maestros de la cocina, quienes develarán secretos en las preparaciones de las delicias de los países que los identifican.

En esta primera edición el viaje gastronómico será, además de la cocina italiana y japonesa, por la Argentina. Guillermo Calabrese, Ezequiel Gallardo y Alejandra García Hauw preparan platos argentinos en el Viejo Almacén; Ohno Takehiro e Iwao Komiyama harán lo mismo en el Jardín Japonés pero con su especialidad: la comida japonesa; y Pedro Picciau y Andrés Brunero en



FOTO FESTIVAL COCINAS DEL MUNDO

Los platos de Argentina serán cocinados por Guillermo Calabrese, Alejandra García Hauw y Ezequiel Gallardo.

Modena Design serán los encargados de la cocina italiana.

Los sabores argentinos vendrán de la mano de platos como lomo en pesto, taco de papa crocante y peperonata, y solomillo de chanco, salsa de crema, mostaza y gruyère y tian de 4 verduras preparados por Calabrese. Ezequiel Gallardo preparará un ojo de bife relleno, crema de papas y pesto de hierbas, además de un asado estofado y pincho de

molleja con criolla de manzana verde. García Hauw cocinará una carbonada al estilo patagónico y una bondiola de jabalí con costra de lavanda y girgolas y peras con reducción de aceto.

Los interesados podrán elegir una o varias de las clases para conocer los secretos que solo un experto puede saber, y además aprender a maridar los sabores guiados por sommeliers de bodegas. ■



FOTO FESTIVAL COCINAS DEL MUNDO

Del 11 al 14 de noviembre en 3 sedes en simultáneo.

Sedes del Festival Cocinas del Mundo

- **ITALIA**
Modena Design. Av. Figueroa Alcorta 2270. Ciudad de Buenos Aires.
- **ARGENTINA**
El Viejo Almacén. Balcarce 799. San Telmo. Ciudad de Buenos Aires.
- **JAPÓN**
Complejo cultural y ambiental Jardín Japonés 1º piso por escalera. Av. Casares 2966. Ciudad de Buenos Aires.

Compra de Entradas www.ticketek.com.ar / (011)-5237-7200
Modena Design: Av. Figueroa Alcorta 2270
Más información en: www.relatosyrecetas.com.ar



Borremos el trabajo infantil y entre todos escribamos un nuevo futuro

En Fundación Telefónica pusimos en marcha la Caravana Proniño, que recorre el país sembrando conciencia sobre la problemática del trabajo infantil y la necesidad de erradicarlo. La Caravana cuenta con diferentes actividades lúdicas, juegos inflables y sorteos para toda la familia. Porque erradicar el trabajo infantil es un trabajo de todos.

Seguila y enterate de todo en:
 • Twitter - #proniño
 • Facebook - www.facebook.com/CaravanaPronino
 • Blog - www.planetatelefonica.com.ar/caravanapronino/
www.fundacion.telefonica.com.ar/pronino

La Ruta de los Quesos

Suipacha, la ciudad de los quesos más ricos

El desarrollo de la cultura gourmet se vincula con el respeto por la producción y la calidad de la materia prima y los quesos oriundos de Suipacha, a 150 km. de la ciudad de Buenos Aires por RN 5, son todo un ejemplo en la materia.

Reconocida como la "Capital de los productos lácteos", la calidez de los vecinos de Suipacha y la calidad de los productos hacen de la Ruta del Queso una experiencia inolvidable. En 2008 las queserías artesanales y otros productores locales decidieron abrir sus puertas directamente al público y a principio de 2010 empezaron a coordinarse para el trabajo en grupo. El boca en boca se multiplicó y en menos de 4 meses llegaron más de 400 personas que recorrieron los distintos puntos. Esta cantidad de visitas en un pueblo de cerca de 9.000 habitantes cumplió con el objetivo inicial de movilizar a la región en términos económicos, generando puestos de empleo.

Queserías y algo más

No cualquiera puede ser parte de la Ruta del Queso. Es necesario contar con estándares de producción y de calidad. En la Ruta, que se define como agro alimenticia y agro artesanal, están las queserías Fernié y Piedras Blancas que se destacan por tener esta forma de trabajar y, como el resto de los establecimientos, tampoco buscan un trato "industrializado" con las visitas, es por eso que los

turistas tienen la oportunidad de conversar con los maestros queseros, aprender sobre las delicias y conocer la variedad de



En 2008 las queserías artesanales y otros productores locales decidieron abrir sus puertas directamente al público y a principio de 2010 empezaron a coordinarse para el trabajo en grupo.

productos. Volverán convertidos en incipientes catadores de quesos.

La historia de Fernié comienza cuando sus propietarios

decidieron cambiar la vida de la ciudad por la del campo hace ya 21 años. Los quesos son elaborados artesanalmente con leche propia controlando al máximo las condiciones de higiene, desde la sanidad de las vacas, el proceso de ordeño y todas las etapas de elaboración de las especialidades. Por su parte, la Cabaña Piedras Blancas es una empresa que desde 1992 se dedica a la producción de leche de cabra y a la elaboración de quesos artesanales de leche de cabra, vaca y oveja en base al modelo de producción francés (primer país productor de especialidades queseras en el mundo) conocido con el nombre de "fermier".

Además de las queserías, parte de la propuesta del recorrido es visitar un establecimiento de cerdos y jabalíes, Life Escudras, donde se pueden probar exquisitos embutidos. También es recomendable la carne de jabato -cruza entre cerdo y jabalí-, se distingue por ser tan sabroso como el lechón pero tan magro como el jabalí. Otro lugar donde detenerse es Il Mitrilo, donde además de las plantaciones de arándanos se pueden conseguir todos los subproductos desde jaleas y pasas,



Los visitantes a la Ruta participan de degustaciones y charlas temáticas.

hasta jugos embotellados.

Paso a paso

Es necesario llegar a Suipacha con reserva hecha. El día elegido, en la entrada desde la ruta, los visitantes son recibidos con un desayuno típico en Quesos de Suipacha. El lugar es importante pues allí es donde originalmente se vendían los productos de La Suipachense, empresa insignia en la zona, que aún sigue despertando nostalgia.

Desde este punto cada grupo (de menos de 20 personas) sale de recorrido por la mañana. Después almuerzan en alguno de los dos restaurantes: La Poma-

rolo o Don Vicente. Se puede elegir entre una clásica parrillada o el menú de la Ruta del Queso basadas en pastas elaboradas con las normas de calidad como, por ejemplo, los ravioles de queso brie con almendras. Todo artesanal y casero. Durante la tarde sigue la visita a los establecimientos y después se toma la merienda en uno de los hospedajes que son parte de la cadena: Hotel Alto Suipacha y Hostería Artesanal Aruma.

Los suipachenses, orgullosos con sus productos queseros, son todo un ejemplo de ingenio y esfuerzo en equipo para salir adelante aún en tiempos de crisis. El paladar de los turistas agradecido. ■

RESERVAS



Nicolás Alessandro, coordinador de las visitas de la Ruta del Queso: 02324-15694972 o por mail a visitas@rutadelqueso.com.ar

Viajar en cuotas es viajar HOLGAAAAAAAAAADOOO!

3, 6 y 12 cuotas sin interés con tarjetas Visa Banco Provincia a cualquier destino de Argentina o del mundo entero.



VÁLIDO PARA COMPRAS DE TICKETS EN OFICINAS DE VENTAS, LLAMANDO AL CALL CENTER DE AEROLINEAS ARGENTINAS 0810 222 VOLAR (86527), EN AEROLINEAS.COM Y EN AGENCIAS DE VIAJE

Promoción para compras en 3, 6 y 12 cuotas desde el 01/07/2010 al 31/12/2010 para las tarjetas de crédito Visa emitidas por el Banco Provincia de Buenos Aires. Costo Financiero Total (CFT) Nominal Anual para: 12 cuotas 2,89%, 6 cuotas 2,78% y 3 cuotas 2,64%. CFT Efectivo Anual para: 12 cuotas 2,93%, 6 cuotas 2,81% y 3 cuotas 2,67% 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 Provincia de Buenos Aires. CUIT 33-99924210-9. San Martín 137, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

CFT 2,93%

El alfarero

Las formas y las manos



Trabajo manual por excelencia, la alfarería es una técnica antigua que permite la creación de piezas únicas que ofrecen una mirada histórica y revisionista de distintos pueblos.

La alfarería como técnica se remonta al Paleolítico cuando se comenzaron a elaborar las primeras representaciones de divinidades que simbolizaban a la fertilidad. En un principio el trabajo con arcilla fue usado casi exclusivamente como recipiente de almacenamiento de las cosechas. Con un estilo irregular trabajado a

mano se las solía moldear a fuego si las temperaturas eran bajas o al sol en las zonas cálidas. Fueron los chinos los que marcaron el rumbo, innovando en la utilización de hornos para elaborar piezas o utensilios más sofisticados.

Con los años el oficio fue

cambiando, tomando las costumbres propias de cada país, pero fundamentalmente debido a los distintos tipos de arcillas. Por ejemplo en Oriente y con la influencia del Islam la cerámica pasó a usarse en la cocina.

En lo estricto el alfarero es el artesano que confecciona piezas de barro cocido a horno como vasijas, ollas, vasos y platos. En cuanto a las técnicas está la más tradicional y ancestral que es la manual. El detalle es que nunca habrá dos piezas exactamente iguales si se trabaja con un modelado a mano, por lo tanto no se utiliza para la creación de productos para la cocina como vajillas. Esta técnica aún se sigue utilizando en pequeños poblados de comunidades originarias.

Fue con el torno cerámico que el alfarero comenzó a crear piezas en serie. Es todo un espectáculo ver al artesano trabajar la arcilla en la rueda del torno, mientras va dándole la forma adecuada. En la habilidad del alfarero radica la virtud de confeccionar piezas idénticas unas con otras. Las manos entran en acción

para la decoración artística final cuando se le agregan, por ejemplo, agarraderas, tapas o pies.

Pero si las piezas son seriadas y numerosas los alfareros trabajan con un moldeado al vacío donde la arcilla líquida es vertida en un recipiente de yeso que sirve para que se endurezca tiempo después. Cuando es sacada del molde la pieza toma la forma adecuada corrigiéndose de manera manual.

En Argentina algunas comunidades pre colombinas del norte (situadas en Salta, Catamarca y Jujuy,

entre otras provincias), fueron eminentemente alfareras, marcando el camino de los actuales artesanos norteros que continúan el trabajo en talleres. Las piezas identificadas a estas tierras, como jarras, vasijas, cántaros y cuencos, se destacan por las decoraciones basadas en mitos ancestrales, deidades y animales. Aún hoy se conservan los típicos hornos donde trabajaron los primeros artesanos.

Como toda técnica antigua, la lectura de las piezas de la alfarería ofrece un rastreo histórico de casi todos los pueblos del mundo, de allí radica su importancia dentro de la evolu-

En un principio las piezas hechas con arcillas se usaban como recipientes para almacenar los sobrantes de las cosechas.



La alfarería requiere de paciencia, buen gusto, y un hábil uso de las manos.



Recomendados de Caminos y Sabores

Del fiambre casero



La Fiesta Provincial del Fiambre Casero de Roca (a 10 km. de Junín, provincia de Buenos Aires) se desarrollará los días 31 de octubre (con una cena y elección de la reina) y los días 5, 6 y 7 de noviembre. De entrada libre y gratuita se podrán recorrer empresas regionales, stands de artesanos y un museo de antigüedades, además de probar la bandera del lugar: el salame casero.

Más información en www.agustinroca.com.ar

Cultura bajo la luna



Con siete ediciones y en la ciudad de Buenos Aires, La Noche de los Museos abre nuevamente las puertas de museos y espacios culturales el sábado 13 de noviembre desde las 20 horas y hasta la madrugada. El año pasado los ámbitos culturales porteños fueron visitados por alrededor de medio millón de personas, y para esta 2010 se proyecta la apertura de nuevos museos barriales.

Más información en www.lanochedelosemuseos.com.ar

Cine internacional en Mar del Plata



El Festival Internacional de Cine de Mar del Plata, del 13 al 21 de noviembre, es un gran evento cultural que llega este año a la edición número 25 con una selección de films de distintas partes del mundo. Constituido como el reflejo de las tendencias cinematográficas mundiales su fuerte también se basa en el encuentro entre el público, las películas y sus realizadores.

Más información en www.mardelplatafilmfest.com

De nuestra tierra lo mejor

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

Caminos y Sabores

EDICIÓN VERANO

Del 26 de enero al 6 febrero de 2011
NH Gran Hotel Provincial Mar del Plata
Reserve su stand

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

