

# 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

# Tras la ruta de Don Quijote

Declarada como "Ciudad Cervantina", en la localidad de Azul se desarrolló en noviembre el IV Festival Cervantino. Patrimonio, Educación y Cultura los tres ejes que instituciones locales y azuleños impulsan para sostener los valores quijotescos en la comunidad.



Entrevista

## Pilar Rodríguez

Embajadora de la cocina chilena en el mundo, creó en su país un laboratorio que promociona productos tradicionales. En la nota rescata la influencia culinaria de los primeros inmigrantes y de las comunidades asiáticas.



FOTO PILAR RODRÍGUEZ

## Un dulce que no empalaga



FOTO ARCHIVO CLARIN

Característico de los Valles Calchaquíes y elaborado artesanalmente, el vino patero o pisado se distingue por su dulzor y por su alta graduación alcohólica.

## Destacados de Caminos y Sabores



- Mercado Sabe la Tierra en San Fernando
- Los parques nacionales en imágenes
- La gastronomía de México ya es Patrimonio de la Humanidad

Editorial



**Caminos y Sabores Mar del Plata**

La gran feria de alimentos típicos, artesanías y destinos turísticos que desde el 2005 organizamos en la Ciudad de Buenos Aires, y que este año convocó a 400 productores y a más de 70 mil visitantes, tendrá por primera vez su edición de verano en Mar del Plata, la capital del turismo de la Argentina.

Del 26 de enero al 6 de febrero de 2011, en el NH Gran Hotel Provincial, en pleno centro de la ciudad y a metros del mar, Caminos y Sabores extenderá algunos de sus puntos fundamentales: que el visitante pueda conocer, probar y comprar productos típicos de nuestro país, presentados de la mano de sus elaboradores y sin intermediarios. Y que el productor encuentre el espacio ideal para exhibir, difundir y vender sus producciones propias que hablan de su lugar de origen y de las costumbres de las personas que lo habitan.

Declarada de interés turístico por el Ente Municipal de Turismo (EMTur) de Mar del Plata, confirmaron su presencia el Municipio de Mercedes, y los productores de chacinados El Mercedino, el establecimiento quesero Don Eugenio de Pergamino, la empresa mendocina elaboradora de dulces, conservas y aceites Mamma Rosa, los fabricantes de mostazas de distintas clases, Marian Aritza, y la Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda., integrada por productores yerbateros de la provincia de Corrientes, entre muchos más.

Mientras continuamos trabajando en la 7° edición de Caminos y Sabores, del 10 al 14 de agosto en La Rural de Palermo en la Ciudad de Buenos Aires, invitamos a todos a lo que será una verdadera fiesta de sabores, texturas y paisajes en Mar del Plata la última semana de enero y la primera de febrero. La mesa estará servida también en verano.

Más información: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

Entrevista a Pilar Rodríguez

# Una embajadora de sabores

Apasionada de la cocina de su país, Chile, innovó creando un laboratorio donde promociona productos tradicionales. Rescata la influencia culinaria de los primeros inmigrantes y en la actualidad de las comunidades asiáticas.



# El pulso del interior, lo tiene **RUMBOS**

La revista del fin de semana de mayor cobertura nacional.



MEDIOS REGIONALES

Av. Pte. Roque Sáenz Peña 832 | Piso 2 |  
(C1388AAQ) | Buenos Aires | Argentina |  
Tel.: 4131.0300 | [www.cmimiediosregionales.com.ar](http://www.cmimiediosregionales.com.ar) |  
[cmi@cmimiediosregionales.com.ar](mailto:cmi@cmimiediosregionales.com.ar)

Azul, provincia de Buenos Aires

# Tras la ruta de Don Quijote

**Declarada “Ciudad Cervantina”, en noviembre se desarrolló el IV Festival Cervantino. Patrimonio, Educación y Cultura son los tres ejes que instituciones locales y azuleños promocionan para propagar los valores quijotescos.**

En la larga travesía del ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha apareció un nuevo camino, la RN 3, en la provincia de Buenos Aires, con un destino predeterminado: el partido de Azul. Pues así, esta obra cumbre de la literatura universal bien podría comenzar diciendo... “En un lugar de la pampa de cuyo nombre sí quiero acordarme...”.

Pero, ¿qué hace el Quijote, por estos tiempos, en la llanura argentina? Así, sin más que decir que “seco de carnes, enjuto de rostro”, eterno, clavó su lanza a 299 kilómetros de Buenos Aires, ni uno más, ni unos menos, recibiendo de bienvenida todo el calor de la comunidad de Azul, ciudad Cervantina.

Marchando en el tiempo, en el 2005, con la celebración de los 400 años de la aparición de la obra de Miguel de Cervantes Saavedra, el Centro UNESCO Castilla-La Mancha tomó la decisión de declarar una serie de lugares en el mundo como Ciudades Cervantinas. La designación para Azul llegó en el 2007 y fue la primera que recibió esta declaración en Sudamérica. Sin dudas mucho tuvo que ver la colección privada cervantina -una de las más importantes fuera de las que existen en España-, que atesora la Casa Ronco (Ver Recuadro) en calle San Martín al 300.



Azul es la primer “Ciudad Cervantina” declarada en todo Sudamérica.

Patrimonio, Educación y Cultura son los tres ejes que empujan el trabajo para que el partido de Azul se constituya en un referente para la promoción de los valores quijotescos en la comunidad, las instituciones y las personas, estimulando la realización de actividades en torno a la figura de Cervantes y su personaje. En definitiva los azuleños reconstruyeron un proyecto de ciudad donde los recursos culturales y su patrimonio son ejes de desarrollo. Y claro, sin dudas, de su oferta turística.

A lo largo de este 2010, año

del Bicentenario de la Revolución de Mayo, la comunidad azuleña desarrolló un intenso trabajo en red a través del Comité Directivo de “Azul, Ciudad Cervantina” (CoDACC) integrado por representantes de la Municipalidad, la Asociación Española de Socorros Mutuos, la Biblioteca Popular “Dr. Bartolomé J. Ronco” y el Centro Empresario de Azul. De su esfuerzo en conjunto nació la IV edición del Festival Cervantino de la Argentina que se desarrolló del 4 hasta el 14 de noviembre. Teatro, danza, conferencias, talleres, recitales y hasta una

clase magistral de cocina, un torneo de polo y uno de golf fueron los pilares de esta celebración única, que busca trasladar las letras y el papel hacia los ciudadanos.

Hace un tiempo, hasta los alumnos de las escuelas locales se convirtieron en un punto central a partir de “Un Quijote para niños ilustrado por los niños de Azul”, el proyecto que los tuvo de protagonistas junto con sus docentes en la adaptación de la obra para chicos. El trabajo terminó hace dos años, en noviembre de 2008, con la publicación de Las aventuras de don Quijote de la Mancha y de su escudero Sancho Panza, la adaptación de la primera parte del Quijote. El libro fue ilustrado por chicos de entre 6 y 10 años de 39 escuelas primarias de Azul (urbanas, rurales, públicas y privadas) y lo publicó la editorial Alfaguara, con una primera tirada agotada de 3000 ejemplares.

## La Casa Ronco

El abogado Bartolomé José Ronco dedicó su vida a la solidaridad y a la cultura. Coleccionista y asiduo lector, dejó en la comunidad de Azul uno de los más importantes legados: su hogar.

En la antigua Casa Ronco se atesora un valioso patrimonio que incluye la casa, sus muebles, y la espléndida biblioteca familiar conformada por aproximadamente seis mil volúmenes e importantes colecciones. Entre otras obras cuenta con una colección cervantina y otra hernandiana, ambas reconocidas por su valor cultural y testimonial.

Desde noviembre de 2007 la Casa Ronco está abierta a los azuleños y turistas de todas partes de Argentina y del mundo.

Más información en:  
[www.casaroncoazul.com.ar](http://www.casaroncoazul.com.ar)



Después de tanta celebración y agasajo, el Quijote seguirá su rumbo, por otros caminos de otras latitudes, sin olvidar éste, bañado de un color azul cervantino. ■

## Más información en:

[www.ciudadcervantina.org.ar](http://www.ciudadcervantina.org.ar)  
[www.azul.gov.ar](http://www.azul.gov.ar)



Teatro, desfiles y talleres conforman la grilla de actividades del Festival Cervantino.

## FE DE ERRATA

Pedimos disculpas a la empresa Fermier por el error involuntario cometido en la pasada edición. Fermier “Quesos de Campo” Establecimiento Elaborador Km. 118, Ruta Nacional N°5 - Suipacha - Buenos Aires [www.fermier.com.ar](http://www.fermier.com.ar)

# Los vinos pateros, ayer y hoy

La graduación alcohólica suele ser más alta y su sabor es más dulce que el de los otros vinos, donde el mosto es obtenido con prensas mecánicas.

El origen de esta bebida es ancestral. “Nosotros estamos desde 1893 – cuenta desde San Rafael, el bodeguero Alberto Tornagui –. Los viñedos fueron primero de mis bisabuelos, de los primeros italianos que llegaron a Mendoza. Ellos hacían el vino pisando las uvas, porque no había otra manera”, cuenta el dueño de las Bodegas Tornagui que se comercializa en Buenos Aires a través de la finca Cave Canem.

En aquellos tiempos, las uvas se trituraban con los pies, ya sea descalzos o con botas, sobre cuero de buey. Luego el líquido obtenido se recolectaba en recipientes que también estaban hechos de cuero.

Tal como se cuenta en el libro “Los buenos vinos argentinos” de Enrique Queyrat, este era el proceso que se utilizaba en la Argentina colonial del siglo XVI. La descripción del investigador Juan Draghi Lucero, citada en el mencionado libro, nos informa que el cuero utilizado era convenientemente estirado y sostenido por varias estacas clavadas en suelo para permitir pisar en él a la uva. Una vez que los racimos se depositaban en el precario lagar (recipiente donde se

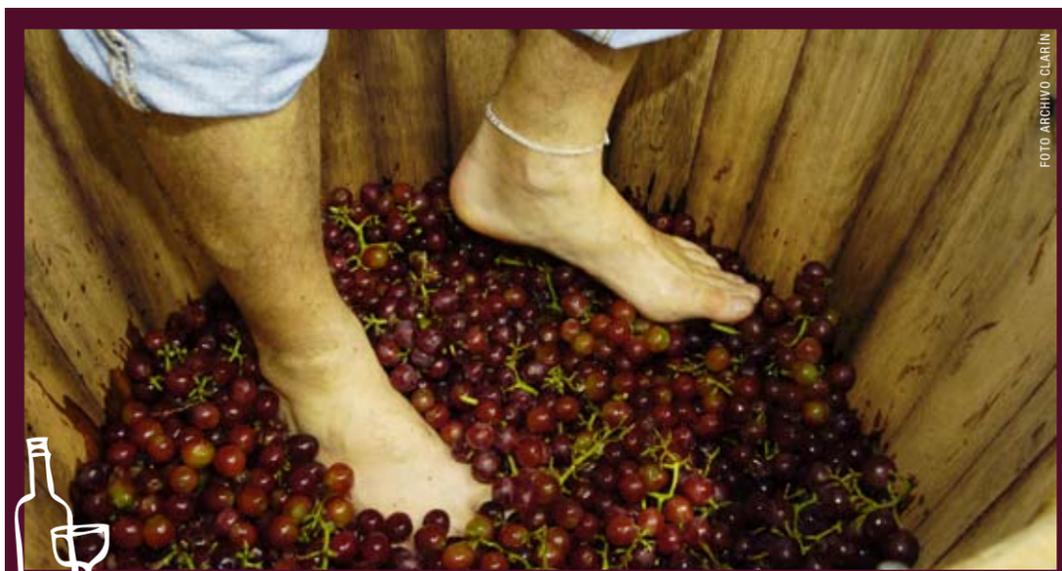


FOTO ARCHIVO CLARIN



## Al vino, vino

“El vino es el producto que se obtiene de la fermentación de la uva o el zumo de la uva”, define el diccionario. Como bebida es natural, producto de la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura, o más precisamente del mosto de la uva fresca. Necesariamente tiene que ser elaborada en la zona de producción y eso deja grandes beneficios para las zonas vitivinícolas. No son muchas las regiones del mundo donde las uvas prosperan de forma ideal para transformarse en buenos vinos, pues están las cuestiones de latitud y climáticas. Por ejemplo, la amplitud térmica (cuando hace mucho calor de día y frío de noche) de las zonas más altas favorece la concentración del azúcar.

prensa la uva), un indio o esclavo africano pisaba la uva, reventando los granos para obtener el mosto que luego era transportado por otros dos esclavos hasta la bodega. Allí, el mosto era sometido a las distintas etapas de la vinificación hasta llegar el momento

de su expedición. Pero Tornagui cuenta que en su familia todos colaboraban con la ardua tarea de obtener el mosto: “Era bien cansador, así que todos participaban. Los muchachos se arremangaban los pantalones, las mujeres se levantaban las polleras, y ahí

pisaban las uvas que se habían cosechado”.

Hoy en día se siguen ofreciendo vinos pateros o pisados en el mercado. “Que se diga patero, muchas veces quiere decir que está hecho casero, con una tecnología rudimentaria. Y eso

tiene un mito, que es como un vino puro, sin químicos. Al menos da la imagen de eso”, explica Tornagui.

## Caminos del vino patero

En la Argentina, los vinos pateros más populares se encuentran en los Valles Calchaquíes (Salta, Tucumán y Catamarca). En los alrededores de Cafayate se destacan los vinos pateros de Animaná, Departamento de San Carlos, Salta. También es importante tener en cuenta la localidad de Amaicha del Valle, en Tucumán. En este lugar tranquilo y apacible, se realiza anualmente la Fiesta del Vino Patero. Porque, reconozcámoslo, ver un grupo de mozas con los pies descalzos entre dulces frutos es un espectáculo digno de mirar. De hecho, durante la célebre Fiesta de la Vendimia que elige sus reinas en Mendoza, una de las grandes atracciones es la llamada Pisada de uvas. Siguiendo la tradición, año a año, las 18 reinas departamentales de la provincia, bailan sobre grandes prensas y obtienen el ansiado jugo de la uva. Y no se trata de hacerlo de cualquier modo: un jurado elige a la ganadora de la Pisada de uva. ■

**PARA COMUNICARSE CON EL SUPLEMENTO CAMINOS Y SABORES**  
 Por mail: [prensa@caminosysabores.com.ar](mailto:prensa@caminosysabores.com.ar)  
 Por teléfono: 011 4309-7663

---

**CONTACTO COMERCIAL**  
 Karina Peluso  
 011 4309-7500  
[comercial@caminosysabores.com.ar](mailto:comercial@caminosysabores.com.ar)

## Destacados de Caminos y Sabores

### Los parques nacionales en imágenes

Del 19 de noviembre y hasta el 22 de diciembre se lleva a cabo la exhibición al aire libre en la plaza Libertador General San Martín de la obra Nuestros Parques Nacionales del artista Diego Ortiz Mugica. La muestra está compuesta por una selección de fotos extraídas del libro Parques Nacionales Argentinos del mismo artista.

Más información en: [www.libroparques.com.ar](http://www.libroparques.com.ar)



### Mercado Sabe la Tierra

Todos los sábados de diciembre a partir de las 18 horas, en la estación de San Fernando del Tren de la Costa se montará el mercado Sabe la Tierra, conformado por puestos de frutas, verduras, pollos pastoriles, huevos, quesos, cereales, dulces y conservas, panificados integrales, aceites, yerbas, tes, hierbas, comida viva, wheatgrass y plantines.

Más información en: [www.sabelatierra.com](http://www.sabelatierra.com)



### Patrimonios de la Humanidad

La gastronomía mexicana ya es parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. “La cocina tradicional mexicana es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación”, explicó en su declaración la UNESCO. La cocina de Francia, en tanto, también recibió el mismo reconocimiento.

Más información en: [www.unesco.org](http://www.unesco.org)



Clarín.com

**LLEGÓ BIENCASERO.COM**

Más de 4.000 recetas gratis y un montón de herramientas prácticas para ayudarte a cocinar.

Presentan Casaprimo Gallo

[biencasero.com](http://biencasero.com)

**Caminos y Sabores**



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



## MAR DEL PLATA

Del 26 de enero al 6 de febrero de 2011

NH Gran Hotel Provincial

## BUENOS AIRES

Del 10 al 14 de agosto de 2011

Predio La Rural Ciudad Autónoma de Buenos Aires

## Reserve su stand

Informes: (011) 4309-7663 / [comercial@caminosysabores.com.ar](mailto:comercial@caminosysabores.com.ar) - [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

ORGANIZA  
**F/ex ARG**  
 FERIA Y EXPOSICIONES ARGENTINAS 2011  
[www.fya.com.ar](http://www.fya.com.ar)