

Camminos y Sabores



EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

El vino que besa las nubes



FOTO: MINISTERIO DE TURISMO Y CULTURA DE SALTA

Consagrada como una región vitivinícola premium, dentro de los valles Calchaquíes una veintena de bodegas producen vinos de altura reconocidos en mercados y concursos internacionales. El crecimiento productivo trajo consigo el desarrollo turístico de esta zona, una de las más bellas de la Argentina.

Pág. 3.

De nuestra Tierra lo mejor

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



El paladar peruano

En la entrevista, la chef Jimena Fiol detalla las características de la cocina típica de su país, la importancia de las técnicas ancestrales y el valor de preservar lo regional.

Pág. 2.



El apicultor

La cordial labor de criar abejas.

Pág. 3.

Carlos Keen

A 80 kilómetros de la Capital, la villa le escapa al bullicio urbano con un menú de comidas caseras, arquitectura ferroviaria y un paseo por su historia viva.

Pág. 4.



Cartelera de fiestas, salidas, libros y música.

Pág. 4.



Editorial

Los mercados del futuro

Las ferias francas son ya un fenómeno consagrado y en continuo crecimiento donde pequeños productores locales encuentran un canal de venta directa de sus productos y subproductos. Creados como espacios de intercambio, estos mercados apuestan a mejorar sustancialmente las condiciones de vida de las agriculturas familiares. Ya se sabe, pues, que perfeccionar las situaciones materiales de lugareños termina indefectiblemente en un aporte a la economía local, puntapié para su desarrollo territorial.

El efecto es entonces movilizador en las economías de los pueblos, debido a que los ingresos que obtienen los feriantes se reinvierten, por un lado, en los mismos emprendimientos y por otro en compras en los comercios y servicios locales.

Son varias las provincias ejemplos en este sentido: Misiones, Corrientes, Chaco, por nombrar algunas, trabajan arduamente en la faz organizativa de este tipo de eventos que requieren de un carácter asociativo y solidario entre los pequeños productores agropecuarios, aborígenes y artesanos participantes. Dentro de este progreso se encuentran las asociaciones provinciales de ferias francas, que dirigidas por los mismos protagonistas buscan ampliar las redes de contactos entre otras ferias y feriantes, siempre con las mismas premisas: el asociativismo y la confianza entre productores y consumidores.

Ahora bien, este tipo de ferias, que tienen un paralelismo con mercados barriales que se desarrollan en distintas ciudades, inclusive en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, como la feria orgánica de Chacarita, cobran por estos tiempos aún más importancia pues valorizan la difusión de pequeñas producciones, incentivan la puesta en marcha de nuevas ideas en pos de reconstruir una identidad territorial y respetar las tradiciones, y trabajan en la búsqueda de alcanzar certificaciones bromatológicas.

Cada feria es particular, con gusto a local. Especies frutícolas y hortícolas, dulces, conservas, panificados, pollos, huevos, lácteos, azúcar y miel de caña, junto a artesanías, son solo una parte de lo que se ofrece en la mayoría de estas propuestas feriales.

Desde Caminos y Sabores saludamos y apoyamos este tipo de mercados que semana tras semana se montan en miles de sitios de todo el país. Nuestra feria, que va este año por su 6ª edición, comparte también con orgullo un recorrido transitado en este mismo sentido.

Entrevista a Jimena Fiol

“Cada plato tiene toda una historia que contar”



FOTO GLORIA MORALES

Gracias a Dios poseemos todavía técnicas ancestrales que se transmiten de generación en generación.



se transmiten de generación en generación. Si pudiésemos simplificar como los más conocidos diría, en la costa el ceviche y lomo saltado, en la sierra la pachamanca, y en la selva el tacacho con cesina y juane de arroz con gallina. Cada plato tiene toda una historia que contar.

¿Qué es lo que sigue consolidando al ceviche como el plato representativo del Perú en el mundo?

La frescura y calidad de sus insumos, mezclados con la técnica de elaboración hacen de él un plato delicioso. El ceviche clásico, no lleva más de cinco insumos principales: un pescado muy fresco de nuestra costa peruana, limón de Chulucanas, cebolla de Arequipa, ají limo del norte y sal. Bien hizo en mencionar Leonardo Da Vinci que “La simplicidad, es la máxima sofisticación”.

Ahora bien, ¿una correcta nutrición puede llevarse a cabo con productos andinos?

Por supuesto, el antiguo poblador sabía balancear nutricionalmente sus alimentos, no solo con el consumo de raíces y tubérculos. Utilizando como complemento cereales, gramíneas, yuyos, carnes como auquénidos, cuyes y patos, entre otros cárnicos, peces de agua dulce y salada, mariscos, frutas, hortalizas y hierbas aromáticas. Inclusive utilizaban sal, algas y arcillas comestibles.

Sin dudas los escritos del Doctor Santiago Antúnez de Mayolo son una de las principales referencias acerca de la alimentación y la nutrición en el antiguo Perú. Con su obra “La nutrición en el antiguo Perú” nos ilustra lo que fuera aquel vasto universo de los alimentos andinos. ■



Suplemento Caminos y Sabores

Para comunicarse con la redacción escribir a prensa@caminosysabores.com.ar

Para pautar dentro del suplemento escribir a comercial@caminosysabores.com.ar

Caminos y Sabores



Comentá, votá, recomendá y recomendá tus salidas gastronómicas

Ingresa a www.viaresto.com

Provincia de Salta Vinos de altura

Consagrada como una región vitivinícola premium, dentro de los valles Calchaquíes una veintena de bodegas producen vinos de altura reconocidos en los mercados y concursos internacionales. El crecimiento productivo trajo consigo el desarrollo turístico de esta zona, una de las más bellas de la Argentina.

Pisar el suelo a más de 1.600 metros de altura sobre el nivel del mar es una sensación que no se explica en números, solo se disfruta en el momento. Desde allí y en los departamentos de Cafayate, San Carlos, Angastaco y Molinos, dentro de los valles Calchaquíes, provincia de Salta, se expande un territorio de 2.200 hectáreas favorecido para la producción de uvas finas de alta calidad y con un potencial de sumarle 1000 hectáreas más. De aquí, quizás, madure el torrontés más reconocido de la Argentina y bandera de la zona, aunque los productores ya hayan expandido sus cultivos a otros varietales como el malbec, cabernet sauvignon, syrah, tannat y chardonnay.

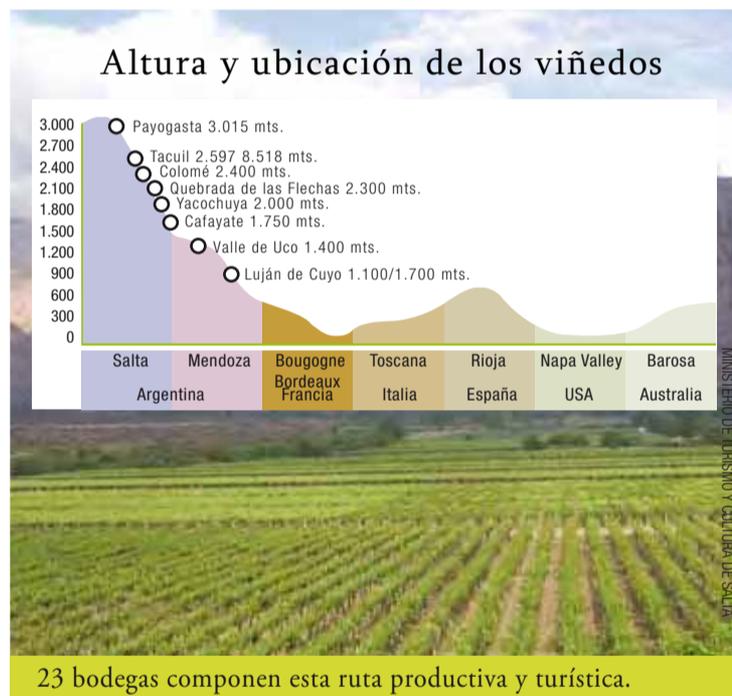
En Salta el cultivo de la vid fue introducido por los Jesuitas en el siglo XVIII en la región de los valles Calchaquíes, principalmente en Cafayate, donde actualmente se sigue concentrando el 60 % de los viñedos de toda la provincia. La llegada de inmigrantes en el siglo XIX trajo consigo prácticas vitivinícolas propias del continente europeo. Hoy el 99 % de la superficie total de viñas salteñas produce uvas destinadas a ser vinos finos.

Sin dudas la palabra en cuestión es "altitud". Es que en estos valles norteños se ubican los viñedos de mayor elevación sobre el nivel del mar del mundo, ubicados entre los 1.600 y los 3100 metros de altura. El clima seco y templado,

la amplitud térmica, los suelos arenosos, la calidad del agua de riego, los vientos y las pocas probabilidades de contingencias climáticas, hacen de estos vinos una marca de calidad reconocida en mercados y concursos internacionales.



Estas correctas características de clima, suelo y trabajo humano, determinan vinos de aromas y colores distintivos, considerados de alta gama y con la mirada cada vez más firme hacia el exterior. Así, por ejemplo, si bien la participación de los



vinos salteños constituye el 1 % de la producción nacional, son mucho más fuertes en cuanto a la exportación representando el 15% del volumen total de lo que envía Argentina al mercado internacional. Esto equivale a 1.200.000 botellas de vinos premium por año que tienen como destino 30 países.

Una ruta de uvas y vinos

De las 23 bodegas que componen esta ruta de "vinos de altura", prácticamente todas abren sus puertas al turismo con servicios de visitas y catas guiadas, que se entremezclan con degustaciones gastronómicas, venta al público y una hotelería de primer nivel. Así está El Esteco, con bodega, un hotel boutique y un wine SPA en donde conviven producción, consumo, hotelería, gastronomía gourmet y vinoterapia. Otras tradicionales son la Bodega Etchart fundada en 1850 y pionera en la producción de torrontés, y la Finca Animán compuesta por plantaciones francesas.

Y las historias de emprendimientos familiares asentados en la zona se repiten bajo denominadores comunes como el esfuerzo, el trabajo artesanal y la pasión por la vitivinicultura. Así sucede en la pequeña bodega de Salvador Figueroa, y en otras como El Tránsito iniciada por Don Pietro a finales del siglo XIX, y la finca creada por los hermanos Domingo.

El circuito turístico puede iniciarse por varios caminos: por la RN 68 desde Salta Capital hasta Cafayate en un recorrido de 186 km. que atraviesa la Quebrada de las Conchas; o por la RP 33 rumbo a Cachi, sorteando la Cuesta del Obispo. También puede ingresarse a Cafayate por el sur desde Tucumán (por las Ruinas de Quilmes) tomando la RN 40.

El torrontés salteño

En el valle se cultivan diversas variedades, aunque la más emblemática es el torrontés. De cepaje blanco la Argentina es el único productor del mundo, y si bien el origen de esta variedad es incierto y discutido, posiblemente se trate de la mutación de alguna cepa cruzada accidentalmente con vides silvestres. En Salta el perfume del torrontés tiene reminiscencias florales y vegetales, transformándolo en único.



El Apicultor

La cordial labor de criar abejas

Ya pinturas rupestres del Mesolítico (10.000 a 5.000 aC), encontradas en distintas partes del mundo señalaban escenas donde los personajes en cuestión se encontraban en plena recolección de miel. Con el paso del tiempo los apicultores fueron ganando en reputación en distintas culturas como en el antiguo Egipto, donde fueron reconocidos por extraer la miel, único edulcorante conocido hasta la edad media. Luego llega el descubrimiento de América y



el conocimiento de la caña de azúcar y la remolacha azucarera que llevaría a un descenso del oficio, pero nunca a su desaparición.

En estos tiempos la labor del apicultor es tan sacrificada como reconfortante. En verano el calor hace las tareas aún más arduas ya que se debe trabajar con máscara y guantes, pero claro que la cosecha de miel y la posibilidad de crecer en panales y en cantidad de abejas hace de la apicultura una actividad en continuo movimiento.

Como primer punto el criador tiene bien en cuenta el sitio donde montar las colmenas, que deberá poseer una flora de interés apícola, como tréboles, alfalfas, cardos y flor morada, y árboles como el eucalipto y la acacia blanca y negra. También

De trabajo arduo en cosecha, el criador de abejas debe manejar como pocos la paciencia y planificar para crecer con el correr de los años.

es necesario que por la zona no se apliquen insecticidas que puedan dañar a las abejas.

En sí, la apicultura es una actividad que va en progreso, de hecho en general los criadores comienzan con unas pocas colmenas que no superan las 20 y que van incrementándose en número al finalizar la temporada. Por cierto que una colonia de abejas bien instalada aumenta constantemente su población, lo que equivaldrá a un crecimiento de cantidad de colmenas.

La paciencia es otra virtud de este oficio que busca modificar la conducta de las abejas desde la misma construcción del panal. Lleva consigo períodos de cosechas trabajosas y meses de poca actividad, donde el esfuerzo pasa por preparar las nuevas colmenas. Aunque la base es la



La apicultura es una actividad practicada por familias enteras.

planificación de los períodos con vistas a un desarrollo de 3 a 4 años de comenzada la actividad.

Cuidando los huevos o produciendo miel, las abejas emprenden así su laborioso ciclo custodiado por el apicultor que comienza su trabajo fuerte una vez que la miel está madura. Para la cosecha utiliza el ahumador para atontar a los insectos

que dejan su espacio para que pueda trabajar con tranquilidad. Pasado el efecto las abejas seguirán su camino laborioso.

El campo, el aire libre y el trabajo en familia, se acoplan como pocas veces para darle vida a este arte de criar abejas para aprovechar todos sus productos naturales, de manera racional, y como beneficio para el hombre.

Carlos Keen Vida de pueblo

A 80 kilómetros de la Capital, la villa le escapa al bullicio urbano con un menú de comidas caseras, arquitectura ferroviaria y un paseo por la historia siempre viva gracias al impulso de sus pobladores.

Ya nada queda de aquel camino de tierra que cuando llovía se hacía intransitable. En su lugar el asfalto plano corona los 8 kilómetros de ingreso a Carlos Keen, pueblo vecino a Luján, a orillas de la RN 7.

Y de entrada ya pega de lleno la inmovilidad que acompaña a la villa desde que amanece hasta que anochece y que queda al descubierto en la iglesia San Carlos de Borromeo, construida en 1906, en la biblioteca popular y en El Granero, hoy centro cultural. Fue así que subidos a su propia historia desde hace 10 años los pobladores decidieron buscarle una veta a su lugar, y posicionar Carlos Keen como el pueblo bonaerense más visitado por los porteños durante los fines de semana. La propuesta se monta en la gastronomía típica basada en platos criollos como pastas caseras, parrilladas, lechón, empanadas y conejos, que brindan sobre sus mesas los restaurantes Angelus, Bien de



En Carlos Keen todo el movimiento diario sucede alrededor de predio ferroviario.

Campo, Lo de Tito, la Casona de Carlos Keen y el comedor Los Girasoles, entre otros.

El tren dejó su huella

En Carlos Keen todo pasa alrededor del predio rectangular de la vieja estación de trenes, que inaugurada en 1881 dio nacimiento oficial al pueblo que supo tener más de 4000 habitantes. Caracterizado como un centro de acopio, la villa tomó vuelo en los primeros años del siglo pasado cuando fue construida también la iglesia San Carlos de Borromeo de estilo neo romántico, dueña

de una puerta de madera de 4 metros de altura y una fachada de ladrillos que aún hoy se conservan.

Los sábados y domingos sobre las rieles linderos a la vieja estación funciona una feria artesanal y se ofrecen paseos a caballo o en carruajes. A unos metros está el Museo Rural donde se exhiben herramientas utilizadas en el campo cuando la maquinaria agrícola todavía no había asomado. Pero la gran propuesta está en El Granero, construido en 1884 y que funciona como galería de arte donde se exponen obras. "Aquí

ofrecemos actividades culturales y comunitarias como talleres de pintura, telar y dibujo. Los sábados se llevan a cabo obras de teatro y los domingos ciclos de cine. Además los mismos chicos de la localidad conformaron una orquesta de música que ensaya en las instalaciones", cuenta Santiago Zurdo, encargado del lugar.

Pero no todo es arquitectura ferroviaria en Carlos Keen, ya que como en un fundido natural aparecen las casas de alturas bajas y asientos montados en las veredas, donde los vecinos se afirman a tomar mates y comer facturas, mientras observan a los turistas que arriban para pasar el día.

De paseo por el pueblo se puede llegar hasta el emprendimiento familiar Mirando al sur, donde se especializan en la producción de gírgolas (hongos comestibles) y miel casera. Los fines de semana y los feriados la misma familia organiza visitas

guiadas por el establecimiento.

Comer bien, tirarse al pasto a tomar sol, andar a caballo, recorrer una feria artesanal y sobretodo conocer un poblado que mira hacia el futuro resguardando su historia, es la invitación de Carlos Keen, un pueblo turístico. ■



FOTO DIEGO ABDO

Como llegar

A 83 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se llega tomando Acceso Oeste y se desciende en el kilómetro 72 para luego transitar 8 kilómetros por la ruta que, entre los lugareños, se reconoce como el acceso a Carlos Keen.



FOTO DIEGO ABDO

Pueblos turísticos

El programa "Pueblos Turísticos", desarrollado por la Secretaría de Turismo de la provincia de Buenos Aires, en conjunto con el Banco de la Provincia de Buenos Aires, promueve e incentiva el desarrollo sostenible de pequeñas localidades bonaerenses. Carlos Keen, Azcuénaga, Gouin, Villa Ruiz, Villa Logüercio y Uribelarrea

son los seis destinos que componen este programa que a través de capacitaciones y asesoramiento busca valorizar los patrimonios locales e impulsar emprendimientos turísticos autosustentables.

Más información en www.pueblosturisticos.turismo.gba.gov.ar.



FOTO DIEGO ABDO

Cartelera de fiestas, salidas, libros y música

Fiesta Nacional del Surubí en Goya, Corrientes

La fiesta más importante de los goyanos se realizará del 28 de abril al 2 de mayo en el complejo "Costa Surubí". Considerado como el evento más relevante de pesca deportiva en río, donde competirán unas 500 embarcaciones, a la par se llevará a cabo Expo Goya. Como coronación actuarán artistas de la talla de Los Noches y Mario Bofil. Más información en www.goyasurubi.com.ar

Alimentos orgánicos en Chacarita

La feria orgánica o El Galpón se convirtió en un ámbito de referencia con productos elaborados sin aditivos químicos, como frutas,

verduras, mermeladas, mieles, vinos y panes, entre muchos otros. Más de 25 puestos conforman este mercado en el que también se pueden encontrar libros y artesanías. Abierta los miércoles de 8 a 14 y sábados de 9 a 18 hs., la feria está en Chacarita, en Federico Lacroze al 4171. Más información en economiasolidaria@elgalpon.org.ar

Enigmas de la historia argentina

Bajo este título y escrito por Diego Valenzuela, el periodista toma temas cruciales de la vida nacional del siglo XIX como los ferrocarriles, la inmigración, el gaucho, la mujer, entre otros, y los desmenuza siguiendo los descubrimientos más recientes de los histo-

riadores. Todo de la mano de un texto ágil y apto para todo el mundo que busca la mejor comprensión de los sucesos del presente.

La Fernández Fierro

Renovadora, irreverente y tradicional son tres calificaciones que bien pueden encuadrarse en esta orquesta no tan típica que mixtura tangos con una estética rockera. En este disco de nombre homónimo se afirma con canciones de letras oscuras, bandoneones machacantes y temas instrumentales. Por cierto que este conglomerado de músicos también administra un espacio de música llamado el Club Atlético Fernández Fierro. Más información en www.fernandezfierro.com

De nuestra Tierra lo mejor

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

Caminos y Sabores



Del 8 al 11 de julio de 2010

Reserve su stand

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