

consumo responsable

Mercado Verde

En San Fernando, un grupo de emprendedores vende productos orgánicos y agroecológicos guiados por las ideas del comercio justo.



tendencias

Cultivar la tierra

Asesorados por Martiniano Molina, Aldeas Infantiles SOS propone una alimentación sana a través de huertas orgánicas.



recomendados

- Fiesta Nacional del Cordero.
- Fiesta Nacional del Arte callejero.
- Carnavales de Lincoln.

Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

De nuestra tierra, lo mejor. Postales, raíces y mitología de la Argentina profunda.

BUENOS AIRES,
MARTES 28 DE
DICIEMBRE
DE 2010.



Aires frescos llegan de los sabores riojanos

Una suave brisa de transformación sopla sobre la provincia de La Rioja de la mano de una renovada tendencia culinaria que busca rescatar los sabores y productos autóctonos. El reconocido cocinero riojano Hugo Veliz describe el propósito de esta nueva cocina que busca incorporar los sabores relegados y moldearlos con técnicas innovadoras que continúen conformando una refrescada identidad gastronómica exclusiva de la provincia.

Identidad territorial y sustentabilidad

Nuestro país conmemoró este año el Bicentenario de la Revolución que lo condujo hacia una Nación soberana de su territorio, e independiente de su sistema de gobierno. Desde ese hito histórico hasta hoy se forjó la identidad argentina, que cobija a expresiones culturales tan diversas, como las que llegaron a esta tierra por las inmigraciones de todos los continentes; las de los pueblos originarios; y la criolla que se fue amalgamando al paso del crecimiento del conjunto social.

Siguiendo el trazo de esa huella identitaria, Caminos y Sabores mantuvo, año tras año, durante seis ediciones, su esencia de alternativa de exposición y comercialización para los pequeños productores de alimentos típicos, artesanías y turismo de nuestro país, con un sentido que prioriza la identidad territorial, sobre la base de la producción sustentable, el comercio justo y el cuidado del medio ambiente.

Hoy el mundo muestra, cada vez más, una creciente tendencia de producción y consumo dirigida a proteger la ecología del planeta. Esa es la dirección que eligió Caminos y Sabores, junto con el propósito de favorecer el consumo local, solidificar la cadena de comercialización de los pequeños productores y promover la divulgación de los saberes tradicionales.

También en el marco de esta conmemoración nacional, como resultado del trabajo compartido con productores regionales y expositores especializados, logramos este año la más exitosa de todas las ediciones de la feria, que convocó a más de 80.000 personas, y a más de 400 emprendedores oriundos de todas las regiones del país.

Y despedimos el 2010 con un nuevo diseño de nuestra publicación, que aviva la vocación de comunicar los valores que apuestan al desarrollo regional, y engrandecen a nuestra tierra y su gente. Feliz 2011, y nuevas oportunidades para todos.



PARA COMUNICARSE CON EL SUPLEMENTO CAMINOS Y SABORES

Por mail
prensa@caminosysabores.com.ar

Por teléfono
011 4309-7663

Mas información
www.caminosysabores.com.ar

consumo responsable



Incansable. Angie Ferrazzini, impulsora del mercado, es propietaria de una consultora de comunicación.

El Mercado Verde: orgánico y natural

Situado en la localidad de San Fernando, este espacio de productores reúne productos orgánicos y agroecológicos junto a objetos de diseño, enmarcados dentro del comercio justo y conciente.

En el espacio del mercado hasta las bolsas son elaboradas con revistas recicladas por mujeres de un asentamiento cercano. Lo impulsa Sabe la tierra, un emprendimiento que se propone generar conciencia sobre la importancia del cuidado de la naturaleza. “El nombre tiene que ver con correr los hombres del lugar del saber y dejar a la tierra, que sabe”, se presenta una de sus impulsoras, Angie Ferrazzini.

Apuntando al desarrollo local, entre los 30 puestos puede verse a los mimbreros de la Biósfera de San Fernando, del Delta; o también a productores del partido de Malvinas Argentinas y varias cooperativas de trabajo. La producción debe ser natural, sin conservantes ni agroquímicos, con la idea de reunir a todos: desde emprendimientos

agroecológicos hasta cooperativas de la economía social. Las puertas están abiertas y desde la asociación se los apoya para que alcancen permisos reglamentarios y las certificaciones de producto.

Angie Ferrazzini es periodista, siempre interesada por los temas sociales. Nacida en Necochea se siente parte del campo. Como periodista trabajó durante 10 años en varios medios gráficos, hasta que en 2005 logró independizarse y montar su propia consultora en prensa, comunicación y relaciones públicas – Doble Zeta – desde donde ofrece un servicio que contempla la tendencia hacia el consumo responsable, que implica que se respeten los compromisos solidarios y medioambientales por parte de las empresas.

“En determinado momento sentí que me había pasado el tiempo contando historias de otros, y que necesitaba ser protagonista de mi propia historia”, dice. Tiene dos hijos, Lua está por cumplir 6 años y Caetano 4, y en el segundo embarazo empezó a sentir un cambio de vida muy profundo. Y así fue naciendo Sabe la tierra.

Después de varios encuentros de productores y de diseñadores sustentables, luego de armar redes con vecinos de consumo responsable, después de capacitar a mujeres de un asentamiento para hacer eco bolsas con papel de diarios y revistas recicladas, consiguieron el predio gracias al apoyo de la Municipalidad de San Fernando. Y sobre todo con la colaboración de familiares y amigos, el Mercado es un sueño hecho realidad. 🌱

Sobre el Mercado



- Sábados de 10 a 18 hs
- Estación San Fernando
- Tren de la Costa.

El Mercado de Sabe la tierra funciona todos los sábados de 10 a 18 horas en la Estación San Fernando del Tren de la Costa, Madero y Rosario (altura Libertador al 1000) en San Fernando, provincia de Buenos Aires. Los sábados 25 de diciembre y 1° de enero estará cerrado. Se retomará el sábado 8 de enero de 10 a 19 hs.

nota de tapa



Fotos: Secretaría de Turismo de La Rioja.



Dos pilares de la provincia. El rastreo de los orígenes y la variedad en las preparaciones.

El nuevo mundo de los sabores riojanos

Para el 2011 La Rioja redobra su apuesta gastronómica con platos y alimentos que solidifican su identidad. Frutos, condimentos y hierbas son algunos de los productos que conforman esta renovación que tiene a la cabeza a cocineros como Hugo Veliz.

Como territorio La Rioja es una comarca plagada de productos nutritivos que brotan del suelo y de los árboles a borbotones, muchas veces no incorporados a la dieta cotidiana por falta de información. Por nombrar algunos, está la algarroba (el fruto del algarrobo) cuyas semillas se transforman en harina y son una fuente de proteínas y de azúcares naturales, con mínimo contenido graso, ideal para reemplazar el cacao. También la jarilla es otro arbusto que concentra usos culinarios y medicinales y que crece por doquier en estas latitudes. Similar al romero, fue

utilizada como hierba aromática y hoy se introduce para elaborar salsas, infusiones y ahumados.

Del mismo modo los frutos del mistol es otro producto nativo que posee propiedades para aliviar los síntomas del resfrío. Por estos días el café de mistol, que no contiene cafeína ni toxinas, es recomendable para la repostería por su tono bien colorado e intenso aroma.

Aunque si hay que hablar de un producto estrella del momento, sin dudas el conejo distingue a la provincia como la mayor proveedora nacional con una producción de 6000 piezas mensuales, destinadas

en su mayoría a los mercados internacionales. Por ser una carne magra registra un bajo contenido graso y es de fácil digestión. Sólo contiene 133 calorías por cada 100 gramos, y admite una amplia variedad de formas de preparación, como los salames, empanadas, escabeches y jamón.

Las nuevas corrientes

Transitando el camino de reconquistar los sabores típicos a través de nuevas vertientes gastronómicas, el joven cocinero riojano Hugo Veliz se destaca por reunir en una misma coctelera a

El menú riojano

Una auténtica comida riojana puede estar conformada por este menú de tres pasos: abre con una compresión de muzarella con aromas de Chaya, tomates confitados y albahaca, para continuar con un roll de conejo del valle de Chilecito con salsa de vino torrónés y culmina con mousse de cayote de la costa riojana, sobre un zócalo de queso con crocante de nueces y arrope de chañar. Todo regado por el afamado vino riojano. Y para la sobremesa un café de mistol acompañado por un alfajor casero de algarroba.

alimentos olvidados con técnicas de elaboración utilizadas en la cocina mundial. “Mi sueño es redescubrir la cocina riojana, donde nuestros orígenes sean los protagonistas, para posicionarla como una de las mejores del país. Lograr que las recetas tradicionales tengan su sello propio”, cuenta. Su caballito de batalla es el jamón crudo de conejo ahumado en jarilla envasado al vacío, y que se comercializa en todo el país como una marca registrada

de La Rioja.

En la búsqueda de sabores, por estos días está trabajando con eucalipto para ahumar, mientras adopta la tuna de la costa riojana, le da forma a una masa de fideos con aceitunas e investiga nuevas técnicas de despostar y presentar la carne de cabrito. La mesa está servida en La Rioja y presenta unos tradicionales y renovados menús. Una excusa más para darse una vuelta por esta bellísima provincia. 🍷

Más Verano

Descubrí todas nuestras promociones en www.bancoprovincia.com.ar

en la Provincia

0810-22-22776 - WWW.BANCOPROVINCIA.COM.AR - CUIT 33.99924210-9 - SAN MARTÍN 137, C.A.B.A.

Banco Provincia

Tendencias



Foto: Aldeas Infantiles SOS.

Beneficios. La huerta alimenta a más de 90 personas entre niños y jóvenes.

El trabajo de cultivar la tierra

Asesorados por Martiniano Molina, Aldeas infantiles SOS plantea una alimentación sana, a través de huertas orgánicas, que genere en las nuevas generaciones responsabilidades con su propia salud y el medio ambiente.

Más que un derecho humano, en Aldeas Infantiles SOS la alimentación de los niños y jóvenes es un principio que se atiende con especial atención y se cuida para que sea sana, nutritiva y balanceada. A finales de noviembre pasado inauguraron la primera huerta orgánica en Aldea Infantil SOS de Luján de la mano de un especialista: el cocinero Martiniano Molina. La huerta beneficiará a más de 90 personas. Además de sembrar los primeros plantines con todas las personas que integran la Aldea, Martiniano Molina conversó con las madres SOS acerca de los beneficios que genera una alimentación libre de elementos contaminantes y dio sus recomendaciones

para elegir los alimentos. Luego el cocinero hizo una demostración de cómo variar las recetas diarias con vegetales, cereales y semillas, seguida de una degustación de ensaladas y hamburguesas preparadas con lino, arroz, sésamo y otras semillas.

La creación de una huerta orgánica es una experiencia que promueve el trabajo grupal al momento de cultivar la tierra e involucra a los niños en su propia alimentación, al ser parte del proceso de crecimiento de las plantas que surge del trabajo y la responsabilidad de ellos mismos, tal como sucede en la Aldea Infantil SOS de Oberá.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda

alimentarse con vegetales orgánicos, ya que son saludables y preventivos de enfermedades. Sumados a estos conceptos Aldeas Infantiles SOS creó una propuesta consciente de los beneficios que genera una alimentación sana durante la infancia y promueve actividades en las que los niños puedan conectarse en armonía con la naturaleza.

Cada madre SOS convierte una casa en un hogar para niños, niñas y jóvenes que se encontraban en situación de vulnerabilidad antes de ingresar a Aldeas; ellas cuidan de ellos todos los días, preparan sus comidas, los ayudan con sus deberes, juegan y los hacen sonreír. 🌱

Recomendados

Fiesta Nacional del Cordero

Del 6 al 9 de enero en Puerto Madryn los festejos abarcan el recorrido por un paseo comercial, espectáculos de destreza criolla, una muestra de artesanías y danzas, y la elección de la reina. Se presentarán Los Alonsitos, Cuti y Roberto Carabajal y Los Nocheros.

Más información en: www.madryn.gov.ar/cordero

Fiesta Nacional de Arte Callejero

Del 7 al 9 de enero en Mina Clavero, Córdoba, durante la fiesta el arte se adueña de las calles céntricas. Magos, músicos, malabaristas, compañías de teatro independiente, entre otros, invitan al público a ser parte de este hecho artístico que se inicia a las 21 horas.

Más información en: www.minaclavero.gov.ar

Carnavales de Lincoln

Desde el 22 de enero se llevarán a cabo uno de los carnavales más artesanales y producidos del país. Habrá desfiles de carrozas, maracas, cabezudos y comparsas. Actuarán, entre otros, Valeria Lynch, Nocheros, Divididos, NTVG y Palito Ortega. La entrada es gratis, excepto las gradas y el estacionamiento.

Más información en www.lincolnescarnaval.com.ar

Sobre Aldeas Infantiles SOS Argentina

Presente en 132 países, en la Argentina desarrolla su labor desde 1979 y hoy brinda apoyo a más de 2000 niños, niñas y jóvenes. De ellos, 360 participan en los programas de acogimiento familiar en 4 Aldeas Infantiles SOS ubicadas en Misiones, Córdoba, Mar del Plata y Luján.

Actualmente desarrolla 3 Programas de Fortalecimiento Familiar y Desarrollo Comunitario que apoyan a 540 niños y a sus familias que se encuentran en riesgo social para que desarrollen su capacidad de proteger y cuidar a sus hijos, y recuperen así su rol esencial. También apoya el desarrollo educativo a través de centros a los que asisten más de 1200 alumnos.

Un aporte de 46 pesos por mes sirve para darle 23 desayunos a un niño o una niña en la Aldea Infantil SOS de Oberá, o comprar 12 almuerzos en la Aldea Infantil SOS en Córdoba. Para ayudar llamar al 5352-2002 o contactarse a info@aldeasinfantiles.org.ar o ingresar a www.aldeasinfantiles.org.ar

Verano en Mar del Plata. El momento ideal para que todos disfruten del sol, del mar y de lo mejor de nuestra tierra.

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

**Caminos
y Sabores**
MAR DEL PLATA

**Del 26 de enero
al 6 de febrero**
**NH Gran Hotel
Provincial**

AUSPICIO

amardelplata



SPONSOR



ORGANIZA



De 18 a 23 hs | Blvd. Marítimo P. Peralta Ramos 2502 - Mar del Plata | Informes: (011) 4309-7663 | www.caminosysabores.com.ar