

Camminos y Sabores



EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

De nuestra Tierra lo mejor

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



San Luis Divinos

Foto Archivo Clarín

tesoros

Tres destinos de la provincia se destacan por ser centros de distintas alternativas que registran el desarrollo regional de los puntanos: el turismo minero como principal atractivo de La Carolina, el ciclismo de montaña en la Villa de Merlo y los deportes acuáticos en las aguas mansas de Potrero de los Funes.

Continúa en pág. 3

Balance 2009
y proyecciones de la feria
Camminos y Sabores
en el 2010.
Pág. 2.

Fiesta Nacional del Malambo.
Pág. 4.



Foto: Rafael Cartay

Entrevista a Rafael Cartay, economista e investigador venezolano. Entre otras tareas, se encarga de decodificar el lenguaje culinario de su país: "La comida sirve para reconocernos como entidad". Pág. 2.

Red del Sol: asociarse para producir más y mejor. Conformada por cooperativas esta red financia y capacita a productores minifundistas del centro y norte de Argentina. Pág. 4.



Foto: Red del Sol

Editorial

Hemos llegado al final de 2009 y, realmente, tenemos mucho para festejar en Caminos y Sabores.

A lo largo de estos cinco años unos 900 pequeños productores han presentado, promocionado y vendido sus productos en forma directa a los más de 280 mil visitantes que recorrieron la muestra.

Año a año las cocinas, las salas de conferencias, el concurso "Experiencias del sabor" cobraron vida y albergaron a más de 160 cocineros y especialistas que compartieron sus conocimientos con 1620 participantes.

Durante estos cinco años Caminos y Sabores fue el punto de encuentro para que técnicos y especialistas de organizaciones públicas y privadas compartan y alimenten sus conocimientos e ideas.

Sabemos que queda mucho "camino" por recorrer y, es por eso, que ya estamos trabajando en la "construcción" de Caminos y Sabores 2010 ó del bicentenario. Esta nueva edición será un muy buen escenario para compartir la historia y tradiciones de nuestra tierra.

Para la edición del 2010 estamos invitando a participar a productores de toda Latinoamérica y, una vez más, seremos la sede del encuentro Terra Madre de Argentina, en la que además de las comunidades de nuestro país participarán las de nuestro país hermano: Uruguay.

Sabemos que todo esto es y ha sido posible gracias al compromiso y al trabajo de todos.

Desde la organización de Caminos y Sabores queremos compartir esta satisfacción con los productores, técnicos, cocineros, especialistas, académicos, artistas y jóvenes que vienen participando, así como, con nuestro público lector y visitante, que sin su calidad y fidelidad no podríamos hacer esta feria que tantas satisfacciones nos da.

¡Felicidades!

Entrevista

Rafael Cartay, economista e investigador venezolano especializado en historia y alimentación

"La comida sirve para reconocernos como entidad"

Con la edición de su "Diccionario de la cocina venezolana" en el 2005, el especialista en economía y cultura gastronómica, logró codificar el lenguaje culinario de su país.

"La comida en toda cultura es un marco social total, presente desde el nacimiento hasta la muerte. Cumple, al menos, dos funciones esenciales: sirve para cohesionarnos como grupo y como comunidad, y para diferenciarnos de los otros grupos y comunidades".

A partir de esta noción sociológica, Rafael Cartay articula sus conocimientos al servicio de la historia, la economía y la alimentación de la población venezolana. Y su definición es todavía mucho más amplia: "la comida sirve para reconocernos como entidad, para tomar conciencia de nosotros mismos y con respecto a los otros. Por otra parte, es una forma de apropiarnos de los afectos del otro y de entregar afecto al prójimo. Como el humano es el único ser vivo que ama y cocina, la manera de alimentarnos es una manera de reconocernos como humanos, es una forma metafórica de apropiarnos de la naturaleza, al convertir los elementos del paisaje en ingredientes de nuestra comida".

Rafael Cartay es un profesional versátil, ha realizado estudios especializados como teórico de la cocina editando libros relacionados con la historia económica de Venezuela y la tecnología culinaria doméstica. Con respecto al "Diccionario de la cocina venezolana", Cartay asegura que muchos términos importantes quedaron fuera del compilado. "Fue el primer diccionario venezolano de la cocina, me dio grandes satisfacciones", cuenta, "los diccionarios son materia viva, que se desdobra, escabulla y se niega tercamente a ser convertido en un espacio cerrado por eso debe seguir siendo actualizado."

¿Qué une a las culturas gastronómicas latinoamericanas?

Buena pregunta. Nos une el idioma, por el cual nombramos las cosas de la cocina, aunque también nos separa. Cuando estudié en México, estaba ansioso por comer los frutos de la tierra que conocía desde niño, y no podía nombrarlos, porque mis nombres no encajaban dentro de los de ellos. Lo mismo me pasó cuando llegué, hace dos años, a vivir en Colombia: pedía los alimentos que me eran familiares y nadie me entendía. Y, sin embargo, teníamos un lenguaje común para comunicarnos, pero en el ámbito específico de la cocina, ese lenguaje común no funcionaba. Por eso he comenzado a elaborar un diccionario de equivalencias de alimentos-ingredientes en las cocinas andinas, para sentirme más latinoamericano sin el corset de las divisiones fronterizas y culturales. Nosotros somos una gran familia, con parentelas algunas más cercanas de otras, pero compartimos, sin casi comprenderlo, un sentimiento común que nos hermana, además del sufrimiento físico, la impotencia de una realidad política y económica que nos mezquina toda esperanza y las frustraciones del hambre y la pobreza.

¿Qué estrategias de preservación de los productos originarios existen en la actualidad?

La resistencia se da en muchos escenarios, desde las políticas de promoción oficial para que consumamos lo propio, hasta las políticas proteccionistas que hacen prohibitivo el consumo de productos extranjeros, con barreras arancelarias y normas fitosanitarias, hasta el expediente noble de las distintas formas de las certificaciones de origen. De todas maneras, es necesario valorizar lo nuestro para afirmar nuestra personalidad colectiva y evitar que el olvido de lo que somos nos devore.

¿Qué relación hay entre el sistema económico y la pérdida de algunos de sus valores gastronómicos?

La globalización nos mete gato por liebre al mandarnos las comidas fast food para empobrecernos la dieta y vaciarnos el bolsillo, mientras nos deja el triste orgullo de sentirnos parte de la vanguardia del mundo. Al parecer, los seres humanos estamos sometidos, de una parte, al cambio constante, que nos induce nuevos usos alimentarios y gastronómicos, y, de la otra, a movimientos constantes de resistencia para no dejar que el espíritu y el alma se nos empobrezcan.

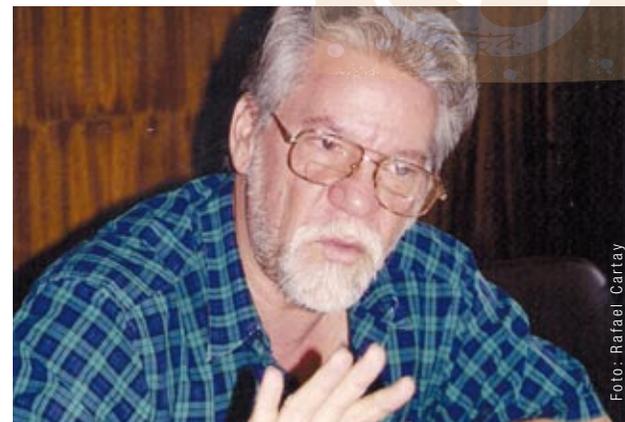


Foto: Rafael Cartay



Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

Del 8 al 11 de julio 2010



Reserve su stand

Contrate con tarifa 2009
Promoción válida hasta el 31/01/2010

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

Organiza: **F/EX ARG**
FERIAS Y EXPOSICIONES ARGENTINAS S.A.

San Luis

Divinos tesoros

Tres destinos de la provincia se destacan por ser centros de distintas alternativas que registran el desarrollo regional de los puntanos: el turismo minero como principal atractivo de La Carolina, el ciclismo de montaña en la Villa de Merlo y los deportes acuáticos en las aguas mansas de Potrero de los Funes.



Foto: Secretaría de Turismo de Villa de Merlo



Foto: Archivo Clarín

Cuando nadie lo esperaba y tras una curva cerrada se aparecen apiñados sobre la ruta una veintena de ciclistas, con sus cabezas gachas, pegadas unas con otras como abejas en un panal. La escena sucede, y a menudo, por los caminos linderos a la Villa de Merlo, San Luis, uno de los puntos favoritos para la práctica de este deporte en sus facetas de ruta o mountain bike.

La villa, conocida como “la ciudad del microclima”, es también la cara turística de los puntanos gracias a los arroyos, la vegetación de hierbas y helechos, sus profundas quebradas y, desde ya, por estar ubicada en la falda occidental de la Sierra de los Comechingones a un promedio de 1000 metros sobre el nivel del mar.

En la Villa de Merlo las competencias de ciclismo de montaña son de las más reconocidas. Junto a los participantes llegan sus familias y los amigos que los apoyan. Gracias al mountain bike creció el turismo familiar”, explican los organizadores.

También desde hace poco más de cinco años es el centro de visitantes que llegan con sus bicicletas, solos, en familia o en grupo de amigos, para recorrer caminos que atraviesan lagos y sierras. En este contexto un conjunto de ciclistas, apoyados por empresas locales e instituciones, creó la Agrupación MTB encargada de organizar competencias con el fin de contribuir a mejorar las estructuras de trabajo relacionadas al mountain bike. “Junto a los participantes, en cada competición, llegan sus familias y los amigos que los apoyan. Gracias a estas competencias creció el turismo en toda la región”, cuenta Claudio Mastronardi, uno de los organizadores.

Competencias como el Cruce de las Sierras de los Comechingones y la Unión de los Pueblos convocan a más de 200 competidores de Argentina y países limítrofes. “Los desafíos son de 50 Km. y los deportistas atraviesan arena, montaña y ripio hasta llegar al final”, amplía Mastronardi. La visión de los organiza-

dores apunta a concretar competencias en la temporada baja para alentar la llegada de viajeros durante todos los meses del año. “Con la bicicleta se suscita la curiosidad, la simpatía, se favorecen las relaciones humanas y se tiene un contacto estrecho con el medio. El viento recorre nuestras mejillas, los olores inundan nuestro olfato, todo está envuelto por el esfuerzo de rodar y el paisaje por el que deambulamos. Eso es en esencia la sensación del ciclomontañista”, explican orgullosos desde la agrupación.

El pueblo minero

A 1610 metros de altura y sobre la falda del cerro Tomolasta -ideal para la práctica de parapente-, se ubica La Carolina, un legendario pueblo fundado por aventureros que llegaron a fines del 1700 atraídos por la “fiebre del oro”.

De tradición minera, este pequeño poblado -ubicado en lo más alto de las sierras centrales en el centro-norte de la provincia-, vive agitado por la llegada de viajeros que arriban para disfrutar de circuitos que prometen recorrer el museo de la mina de “Buena Esperanza” y la gruta “Intihuasi”, donde se encuentran los restos óseos y líticos de la cultura Ayampityn, quienes habitaron la zona hace 8000 años.

“El nuestro es un pueblo pintoresco con todas las casas construidas en piedra del lugar. La calle principal está empedrada de manera artesanal, siempre con la intención de respetar la tradición minera, conservando nuestra identidad”, cuenta la intendente Ingrid Blumenweige.

El circuito minero se completa con el museo El Tomolasta (“Casa del Sol” en quechua), creado en la década del 90 y que guarda desde una conana (mortero de piedra) hasta material lítico como antiguas puntas de flechas y raspadores.

Con la llegada de cada año el pueblo se viste de gala para recibir a visitantes de todas partes en la Fiesta del Oro. En el 2010 se llevará a cabo del 8 al 11 de enero y, como siempre, llegarán agrupaciones gauchas a caballo de toda la provincia y habrá desde entretenimientos hasta la elección de la reina.

Además en toda la zona de La Carolina “se destacan los productores de una papa conocida como semilla de muy buena calidad y certificada”, cuenta la intendente. “Entre las comidas somos conocidos por los corderos, y la carne de vaca hecha a la masa o con cuero bien condimentada y preparada en un horno de barro”, explica.

En cuanto a las artesanías los pobladores se destacan por las elaboradas piezas en piedras preciosas extraídas desde las mismas canteras por los artesanos. Otros, en cambio, se dedican a los hilados preparados en base a la lana de llama. Todos esperan el verano para incrementar sus ventas con la llegada de visitantes.

Un gran lago y mucho más

Injusto sería olvidar del mapa puntano a Potrero de los Funes, un paradisíaco valle rodeado por serranías que dejan al descubierto quebradas, arroyos y saltos. Ubicado a poco menos de 20 kilómetros de la ciudad de San Luis y cruzando la

Quebrada de los Cóndores -un macizo de granito que fue dinamitado para que pasara el camino-, cuentan los lugareños que se puede “escuchar respirar a los árboles y mascarullar al musgo”.

La zona que debe su nombre a una familia de apellido Funes, pionera por estas tierras a comienzos del siglo XIX, es la gran apuesta de la provincia y en los últimos cinco años se desarrolló más que nunca con la construcción inclusive de un autódromo de nivel internacional.

Fue en 1860 cuando con la construcción del dique sobre el río Potrero que la región comenzó a tomar vuelo. Destruído por una creciente, reconstruido en 1876 y reemplazado en 1927 el embalse dio origen al lago artificial, de aguas cálidas y serenas, hoy punto número uno de atracción.

Rodeado por las sierras de San Luis y La Paz, en los alrededores del lago los puntanos desarrollaron una infraestructura que va desde balnearios, recreos, hosterías y cabañas, hasta un hotel internacional. Es decir los viajeros pueden ajustar la visita a su bolsillo.

Durante el día el lago en Potrero de los Funes es aprovechado para practicar deportes náuticos como el esquí acuático, el buceo y el windsurf, sin olvidarse de que es un centro de referencia para pescadores por sus carpas y pejerreyes. Para el momento del almuerzo o la cena los restaurantes ofrecen, con mesas al aire libre, los platos típicos de la región que van desde el chivo a las brasas hasta el asado con cuero o el loco. Ya por las noches, y en verano, las calles de la zona se pueblan de artesanos locales y de espectáculos artísticos.

Como broche magnífico, y gracias a la protección de las sierras, el clima es agradable durante casi todo el año, frío en invierno y con nieve en los cerros, y templado intermedio en la temporada estival. Si uno anda con suerte podrá ver en las cumbres más altas a los cóndores sobrevolando con destreza los cielos. Más allá, a la distancia e imponentes, hacia el oeste, se asoman los cordones montañosos de la precordillera de los Andes. Pero esa es otra historia. ■



Foto Archivo Clarín

Asociarse para crecer

Conformada por cooperativas, esta red financia y capacita a productores minifundistas del centro y norte de Argentina. La lucha contra el desempleo y la revaloración de los productos autóctonos forman parte de sus pilares.

Red del Sol



Desplomadas las distancias, los puntos que se ensamblan en la Red del Sol van desde la Quebrada de Humahuaca, en Jujuy, pasando por San Carlos, Salta y Santa María en Catamarca, ambos en los Valles Calchaquíes, para llegar a Pirané, Formosa, y desembocar en Traslasierra, Córdoba.

Todos fusionados por proyectos que se desprenden y se vuelven a enlazar en esta red que actúa como un consorcio de cooperativas que apunta a mejorar la rentabilidad de productores minifundistas de frutas, hortalizas, miel y especias deshidratadas y procesadas con energía solar.

Surgida en el 2003 gracias al apoyo de los mismos gobiernos provinciales, ONGs locales, universidades y del INTA, la Red del Sol cuenta con el aporte financiero y el asesoramiento de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECID). En cada una de las cooperativas las tareas en marcha son similares: los asociados reciben el asesoramiento profesional de bromatólogos, técnicos agrícolas y certificadores, entre otros, para afianzarse en la organización cooperativa, y desarrollar herramientas de marketing, comercialización, distribución y logística, y acceder a los mercados bajo parámetros de una retribu-

ción justa. Cuando el proyecto emprende el camino por sí solo, son los mismos asociados los que continúan tomando sus propias decisiones.

“Estas cooperativas si no se asocian no pueden llegar a los mercados o a las ferias”, explica Francisco Milhas, gerente de la Red. “El proceso es el siguiente: identificamos una necesidad de productores minifundistas y comenzamos a trabajar para que sus productos alcancen las certificaciones”, desarrolla.

De esta manera las cooperativas regionales trabajan en la producción de sus alimentos típicos. Así, por ejemplo, en Formosa la cooperativa Pro

Miel contiene a apicultores, en la Quebrada de Humahuaca se trabaja con productores de orégano, pimentón y tomate, entre otros, y en Traslasierra, Córdoba, se cultiva la salvia entre otras especias.

“Mejorar la calidad de vida de los productores minifundistas, revalorizar el trabajo, y obtener una rentabilidad de lo que se vende es parte de los objetivos que no perdemos de vista”, amplía el gerente de la Red. “Sin dudas uno de los grandes temas a resolver es que los productores reciban un precio justo por lo que producen y no dependan de intermediarios”, agrega.

En el horizonte cercano la Red del Sol distribuirá, en no más de un año, los alimentos que elaboran los distintos proyectos en la ciudad de Buenos Aires, a través de un local propio y siempre bajo las normas del respeto por la producción y la paga equitativa que guía al Comercio Justo. ■



La Red en acción

Pro Sol Catamarca: enfocado al desarrollo rural de pequeños productores de especias y pimentón de Santa María, en los Valles Calchaquíes, Catamarca, los esfuerzos están orientados a mejorar las técnicas de producción y gestión. Además se está construyendo un centro de procesamiento con máquinas envasadoras, paneles solares, hornos de secado y molinos de acero inoxidable.

Pro Sol Jujuy: dedicada a la producción y mercadeo de deshidratados fruti hortícolas con energía solar, esta cooperativa lucha contra la pobreza y el desempleo en la Quebrada de Humahuaca, en Jujuy. Con la instalación de plantas de deshidratación de frutas, verduras y hortalizas ya se le incorporó un valor agregado a estos productos tradicionales.

Pro Quínoa: apunta a mejorar la rentabilidad de productores de quínoa, creando también una cadena de valor, en la región que comprende a las comunidades de Cusi Cusi, Ciénega, San Juan Misa Rumi, Paicote, y Lagunillas del Farallón en la Puna Jujeña.

Pro Sol Salta: en San Carlos, Animaná y localidades vecinas, en los Valles Calchaquíes, Salta, el emprendimiento trabaja contra la pobreza y a favor del desarrollo sostenible de la producción rural, mediante el aumento de la cadena de valor, el uso de energías limpias y la creación de una empresa social de mercado limpio y comercio justo. Se apunta a mejorar la rentabilidad de productores rurales de pimientos y aromáticas. ■

Fiestas recomendadas del mes de enero

Fiesta Nacional del Malambo, en Laborde, Córdoba

Del 5 al 10 de enero, este encuentro del malambo apunta a rescatar las tradiciones, revalorizando las manifestaciones de la cultura nacional, sus danzas, cancioneros y costumbres. En su edición N° 43 se propone nuevamente rescatar la danza del malambo y su promoción en distintos estilos tradicionales. Del concurso participan bailarines de todas partes del país. Otros puntos destacados son la feria de artesanos, los talleres y las peñas. Más información en www.festivaldelmalambo.com

Fiesta Nacional de la Playa de Río, en Concepción del Uruguay, Entre Ríos

Del 8 al 18 de enero, las festividades que se llevan a cabo en el balneario más importante de la ciudad a orillas del río Uruguay, incluyen competencias deportivas como el campeonato entrerriano de tejo, caminatas, beach voley y fútbol 6. Además se presentarán artistas locales y nacionales como Los Palmeras, Marcela Morelo y Banda XXI. Como todos los años se elige a la reina Nacional de la Playa de Río. Más información en www.fiestadelaplayaderio.com

Fiesta del Sol, en Romang, Santa Fe

Celebrada del 15 al 17 de enero, en esta localidad, integrante del corredor turístico de la provincia de Santa Fe, la festividad engloba desde encuentros deportivos en la playa hasta la elección de la Reina del Sol. También actúan importantes grupos musicales, además de realizarse una exposición de artesanos. En la próxima edición prometen su actuación las agrupaciones Cielo Razzo y Los 4 de Córdoba, entre otros. Más información en www.adiarioromang.com.ar