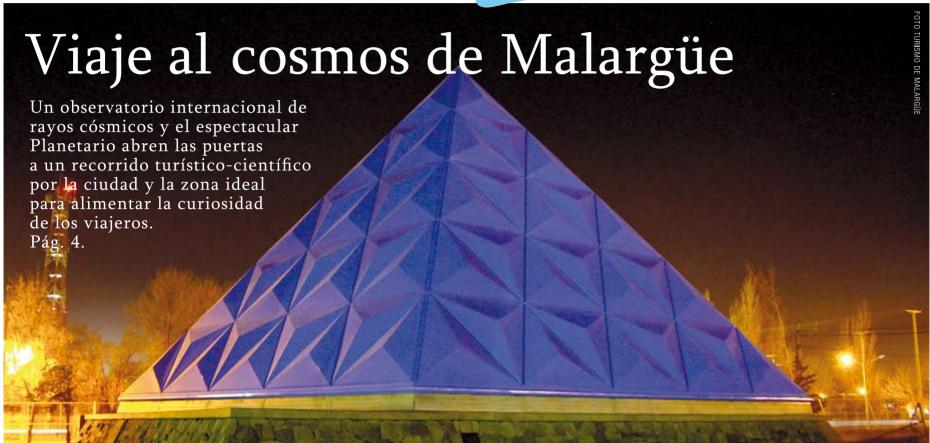


# De nuestra Tierra lo mejor

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





### La Huella de la Producción

En Chilecito, La Rioja, un grupo de cambio rural propone un circuito turístico armado como un traje a medida del gusto y tiempo de los turistas.

Pág. 3.

Caminos y Sabores, una feria que ya da gusto.

Pág. 2.



El soguero: el artista del cuero.

Pág. 3.



Cartelera de fiestas, escapadas, libros y música. Pág. 4.



### Editorial

"Los niños son la base de la sociedad, son el futuro", esta afirmación tan obvia nos hace pensar cuánta importancia cobra la educación en la sociedad.

En particular la educación alimentaria, es decir, conocer los alimentos y sus características nutricionales, el origen y la forma de producción de los insumos que usamos en nuestra alimentación así, como también, la difusión de nuestra tradición alimentaria, constituye un recurso muy importante en la formación de los más pequeños.

Durante el 2009, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) desarrolló un interesante proyecto en escuelas, a partir del cual se ha elaborado, en colaboración con distintos ministerios, material para la difusión de los temas referidos a la alimentación para ser usado en la educación primaria. Los propósitos de la educación en alimentación y nutrición en la escuela deben contemplar los problemas nutricionales detectados en el país, tanto por déficit como por exceso.

En el marco de la defensa de la soberanía alimentaria, muchos países en el mundo están trabajando en las escuelas para enseñar a los niños, no solo a alimentarse bien desde el punto de vista nutricional, sino también a valorar los recursos propios del territorio en el que viven, a la construcción de huertas, al trabajo en los comedores escolares, y a la difusión del concepto del consumo local, es decir, a comprender que cuando elegimos lo que consumimos estamos eligiendo a quien está produciendo. Todo ello teniendo en cuenta la consecuencia que este último aspecto tiene en las economías regionales y locales.

Caminos y Sabores invita a los padres, docentes y educadores; a los organismos no oficiales, organizaciones sin fines de lucro, industrias alimentarias, asociaciones profesionales, sociedades científicas y a los medios masivos de comunicación a comprometerse a dar a los niños las herramientas para que puedan ser parte activa en su alimentación.

Entrevista a José Rafael Lovera

# Un educador del paladar

Profesor universitario y afanoso investigador de la riqueza gastronómica de Venezuela que plasmó en distintos libros, es fundador de dos instituciones inéditas en toda la región: la Academia Venezolana de Gastronomía y el Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA).

Un apasionado investigador de la cocina caribeña y un entusiasta difusor de la gastronomía su país, dos frases que encasillan sólo una faceta del perfil del profesor José Rafael Lovera, escritor de varios libros (Ver recuadro) que rastrean en sus páginas el transcurrir de una de las cocinas latinoamericanas más diversas: la venezolana.

Posicionado como uno de los protagonistas principales dentro del estudio y rescate de la gastronomía del caribe, Lovera fundó dos instituciones originales y ejemplares para la región: la Academia Venezolana de Gastronomía y el Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA). "La Academia lleva a cabo asesoramientos y concursos para designar el mejor chef del año, y seleccionar anualmente a la empresa alimentaria o la publicación gastronómica más destacada. El CEGA, en cambio, es una institución dedicada al perfeccionamiento de la formación de jóvenes cocineros con especial énfasis en la tradición culinaria criolla Venezolana. Además dispone de una biblioteca especializada con más de 9000 títulos que van desde el siglo XVII hasta el presente y que puede consultarse. Esto sin contar que posee una colección de objetos relacionados con la gastronomía que constituyen piezas de museo", cuenta el licenciado en historia, José Rafael Lovera, desde Caracas.



Lovera es autor de ocho libros gastronómicos culturales.

Así escribe:"...es necesario limpiar el término [gastronomía] de sus malas interpretaciones y convencernos de que todos podemos ser gastrónomos si aprendemos ese arte de buscar el placer con medida, sin preocuparnos por el lujo, por las copiosidades, por lo exótico". De su libro Gastronáuticas, reeditado en el 2006.

¿Qué papel juegan los alimentos típicos y los platos tradicionales dentro de la cultura venezolana?

Nuestros platos típicos están estrechamente ligados a nuestra identidad cultural. Algunos de ellos, como el pabellón (carne desmechada, frijoles negros, plátano maduro, arroz blanco y queso fresco) se consumen a lo largo de todo el año. En cambio el más importante, la hallaca (tamal relleno de diversas carnes y condimentos y envuelto en hoja de plátano) solo se toma en la época de Navidad.

Mucho se habla de la exportación de hidrocarburos de Venezuela. ¿De qué manera afectó al comercio hacia el exterior de dos productos banderas como el cacao y el café?

Lamentablemente la exportación de hidrocarburos los ha desplazados hasta reducirlos a una minima expresión. Lo contrario sucedía hasta las primeras décadas del siglo XX cuando el cacao y al café eran nuestros más importantes rubros del comercio internacional.

Usted es caraqueño, ¿cómo definiría a la gastronomía típica de su ciudad?

Caracas, como toda capital, tiene dentro de sus características el cosmopolitismo. A esto no escapa la gastronomía, y la oferta de restauración que ofrece es la más variada del país. Ahora bien la cocina peculiar de mi ciudad tiene como ingredientes principales la carne de res, los plátanos, el maíz y los frijoles negros, con la particularidad de que se condimenta con un fuerte toque de dulce. Esto último es quizás la mayor diferencia respecto de otras regiones de Venezuela.

¿Concuerda con la afirmación de que todos podemos ser gastrónomos?

Creo que sí, pues esa cualidad puede adquirirse edu<mark>cando el paladar y enriquecién</mark>dose culturalmente en el ámbito.

#### Las obras de Lovera

Además de escribir artículos en revistas y periódicos venezolanos y extranjeros, Lovera escribió ocho libros que encuentran como fuente de inspiración la cultura gastronómica de Venezuela.

Historia de la alimentación en Venezuela, Caracas, Monte Avila. Escrita en 1988 la obra le valió el Premio Municipal de Literatura (Mención Historia 1989); Gastronáuticas, Caracas C.E.G.A, 1989, reeditado 2006; Gastronomía Caribeña, Caracas, C.E.G.A., 1991; Manuel Guevara Vasconcelos o "La política del Convite", Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1998; El Cacao en Venezuela: Una historia, Caracas, Exlibris, 2000; Food Culture in South América, Westport, Greenwood Press, 2005; Estudios de varia Historia, Caracas, Academia Nacional de la Historia, 2002; Vida de Hacienda en Venezuela (Siglos XVIII – XX), Caracas, Fundación Bigott,

Además es colaborador en la historia de la alimentación de la Historia general de América Latina publicada por la UNESCO.

### Novedades de la feria A gusto con Caminos y Sabores



Caminos y Sabores prevé reunir cerca de 350 expositores, en un espacio expositivo que llegará a los 10.000 m2 y espera la visita de 70.000 personas, igualando los registros de 2009. De este modo, la sexta edición, que se celebra en La Rural de Palermo se consolida como modelo ferial de éxito para llegar al consumidor final.

La feria vuelve con nuevos espacios y un novedoso programa repleto de actividades. Tres plazas: Arte, Música y Artesanos serán las nuevas áreas que se unirán a los ya tradicionales Caminos. Además, contará con una gran variedad de charlas, conferencias y degustaciones gratuitas para todos los públicos.

Confirmaron su participación la provincia de Salta, y los municipios de Morón y de Mercedes, junto a sus productores de chacinados. Pequeñas y medianas bodegas, junto a elaboradores de licores de a poco van reservando sus lugares en el Camino de las Bebidas.

Caminos y Sabores se ha convertido en el espacio que permite a productores regionales mostrar y vender sus producciones y servicios a los consumidores y promover el desarrollo local a través de los distintos niveles nacional, provincial y municipal y las organizaciones (asociaciones de productores, cooperativas y redes) que trabajan en ese sentido.

Para contratar stand debe contactarse llamando al 011 4309-7663 o enviando un mail a comercial@caminosysabores.com.ar

# La Huella de la Producción

Cada vez más consolidados como una alternativa, los clusters turísticos - agrupaciones de empresas, emprendedores y organizaciones de un mismo territorio, abocadas al desarrollo del turismo-, crecen a lo largo de todo el país. Si bien en muchos de los casos los integrantes pueden competir entre sí por sus productos y servicios, la cooperación es la base de su desarrollo. Surgida en el 2007, el grupo La Huella de la Producción, que congrega a emprendedores de los departamentos de Chilecito y Famatina en La Rioja, es uno de estos proyectos que más firmemente crece ofreciendo al viajero un traje a medida de sus intenciones, tiempo y dinero.

Con el asesoramiento estratégico y técnico del INTA de Chilecito, esta unidad de turismo rural trabaja en pos de alcanzar "una fuerza sinérgica que lleve a una óptima eficiencia económica reflejada en la minimización de los costos de la empresa", explica su coordinador Daniel Ŝampaolesi. "El punto está en obtener a través de esta unidad un valor agregado que hasta el momento no se percibía, participando en una actividad complementaria a la empresa", desarrolla.



### Siguiendo los rastros productivos

El departamento de Chilecito es el segundo en importancia dentro de la provincia, y en donde se procesan más de la mitad de los vinos riojanos. Aquí también se destacán las plantaciones de nogales, siendo entre febrero y marzo la cosecha de nuez: fecha ideal para darse una vuelta por las fincas de la región. Esa es la propuesta que marca el andar turístico de la finca nogalera de Jorge Jesuk, enclavada en plena "capital de la nuez", en la localidad de Sañogasta. "Trabajamos de forma artesanal entre mi mujer y yo. Cuando recibimos visitantes los llevamos por nuestros nogales y frutales para que conozcan nuestra vida diaria", explica Jesuk desde su emprendimiento Casa Amarilla, de 15 hectáreas, al pie del cerro Miranda.

Como en toda la región la producción de nuez es ardua, lenta y depende plenamente de las condiciones climáticas. Bien en claro lo tienen sus vecinos de La Rinconada, una pequeña empresa familiar ubicada en Chilecito que decidió abrirse camino a otros productos típicos de la región, entre los que se destaca el innovador alfajor de vino. "Necesitábamos crear otra alternativa a la nuez que nos

Productores de vinos, nueces, alfajores y operadores turísticos forman parte de este clúster turístico que une a emprendedores de distintos puntos de La Rioja. La cooperación entre todos es el valor agregado que fomenta la agrupación.



Las visitas guiadas por los establecimientos y el encuentro con los productores son las mayores riquezas de esta propuesta riojana.

pudiera posicionar distintos, con tiempos de ventas mucho más rápidos", cuenta Zulma Castro, una de las propietarias. Así surgieron estos alfajores, únicos en el país, elaborados con vinos torrontés y malbec. "Al principio nos miraban raro, pero de a poco estamos imponiendo este producto que nos identifica culturalmente", explica. En su comercio además de vender su producción recibe visitas guiadas de alumnos de escuelas, quienes quedan encantados ante la variedad de dulces que producen, entre los que también están los chocolates. "El sabor de nuestros alfajores es suave porque el alcohol se evapora al cocinarse", cuenta orgullosa.

Otros que integran la Huella de la Producción son los dueños de Chañarmuyo State, un emprendimiento que comprende una bodega, viñedos y hostería. Visitado generalmente por turistas del exterior, el complejo de 800 hectáreas está ubicado al pie de la cadena Paimán a 1700 metros sobre el nivel del mar. Partiendo desde el predio se pueden emprender caminatas o pescar pejerreyes en el dique aledaño.

Nada de pasividad en el viajero, que más bien puede subirse a una bicicleta y atravesar caminos de ripio, practicar rapel, o si lo desea vivenciar todas las actividades agropecuarias que se llevan a cabo en los establecimientos.

Las puertas están abiertas, pues la familia de cada productor de vinos, aceites de oliva o de nogales participa en la atención a los visitantes brindando alojamiento y comida. Un traje a medida, en el que los mismos vecinos de las comunidades son los sastres.

#### ¿De qué hablamos cuando hablamos de Turismo Rural?

Según el INTA es un fenómeno mundial que surge para revalorizar la cultura del campo, a la vez que permite fortalecer su economía, diversificándola hacia el sector terciario. Comprende una oferta de actividades recreativas, comidas típicas y, en algunos casos, alojamiento en establecimientos rurales. El atractivo principal es la cultura rural auténtica: cómo se vive y se trabaja en una chacra, pero se puede complementar con actividades de aventura, ecoturismo, pesca y visitas a otros emprendimientos.



# Oficios: El Soguero

La soguería tuvo su origen en el Río de la Plata, aproximadamente en el siglo XVIII y es parte de un pasaje histórico que demanda conocer una variedad de cuestiones que van más allá de la técnica. Así la cultura equina inspiró a los artesanos de este autóctono arte argentino a desarrollar las piezas que fueran de utilidad para el gaucho y sus caballos. El trenza-dor o soguero comenzó a cumplir en este contexto un rol importante como productor de estos implementos necesarios para manejar y montar a dichos animales. En honor a este oficio el gran escritor argentino, Ricardo Güiraldes (1886-1927) reconocido por su obra Don Segundo Sombra (1926) le dedicó su cuento El Trenzador, integrante

de su libro Cuentos de muerte y de sangre (1915).

La soguería, según dicen los que saben, se trata de una especialidad masculina ligada a otras tareas como domadores, peones de campo y criadores de ganado vacuno. La habilidad de este oficio en sí es sumarle valor a los productos elaborados con arte y terminado, que simbolizan y son indicadores del status social del hombre que los posee, de modo semejante a la calidad genética y a las destrezas enseñadas a los propios caballos.

El devenir de las técnicas fueron transmitidas en forma oral generación tras generación, y en cada país se constituyó y fomentó una "manera" propia de desarro-

### La sabiduría del cuero

Trabajado al aire libre, el procesamiento del cuero es una ardua tarea para este artesano que produce boleadoras, lazos, rebenques y látigos, entre otras piezas únicas y genuinas de la región.



llar este arte. Con los años y las generaciones se alcanzó una especialización notable que generó una producción para satisfacer no sólo las necesidades locales sino también la de toda la región pampeana, donde el caballo y la ganadería mantienen aún una vigencia que no ha sido desplazada por la mecanización.

A diferencia de la talabartería que trabaja con cuero curtido, el material propio de la soguería es el cuero crudo, sin salar ni curtir. En la mayoría de los casos se utiliza el de potro y el vacuno, además de los de huasuncha o corzuela, de cabra y hasta de león. Por cierto que los cueros de potro y de huasuncha son utilizados para sacar tientos para la costura y trenzada fina.

Como primer paso el soguero seca a cielo abierto el cuero mediante el estaqueado; y para hacerle perder su rigidez se lo suele enterrar dos días para que reciba humedad. Mojado y

estirado, es sobado con mordaza para darle el alisado correcto y poder así ser usado por el artesano que realizará el pelado con cuchillos o con ceniza caliente para cortar lonjas. Vale decir que en algunos casos son sujetadas a una morsa y en otros atadas a un horcón para que los tientos se corten y puedan ser madejados y luego trenzados o tejidos. Argollas, alambre o hierro, herrajes, plomo de munición para las bolas de las boleadoras y plata, aluminio y bronce, son algunos de los complementos amigos del soguero que se enlistará en la preparación artesanal de piezas únicas y genuinas de las región como riendas, lazos y boleadoras, látigos, rebenques, pehuales, pretales y maneas.

De nuestra Tierra lo mejor

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

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



Del 8 al 11 de julio de 2010

### Reserve su stand

Contrate antes del 26/04/2010 y elija su lugar en el sorteo del 30 de abril



www.caminosysabores.com.ar

# Malargüe Viaje al cosmos

"Ya nos acostumbramos a convivir con científicos de todas partes del mundo. Vas al supermercado y seguro te cruzas con uno. Vas al videoclub y te cruzas con otros", cuenta la directora de turismo de Malargüe, Fabiana González, al sur de Mendoza. La ciudad, reconocida como puntal del turismo científico en la Argentina, vivió un antes y un después de la década del 90 cuando dejó de ser un pueblo fantasma que vivía de los recuerdos de la minería, para ser una localidad asociada al conocimiento y divulgación de la astronomía.

La comprensión del universo y la naturaleza, y el aprovechamiento de las impactantes reservas naturales, incentivó el arribo de estudiosos del centro Pierre Auger, un experimento Internacional para el estudio de rayos cósmicos, que decidieron construir en Malargüe un Observatorio. "Estábamos en estado de crisis, pero cuando se instala aquí este proyecto se planifica todo un desarrollo en

paralelo vinculado al turismo", explica González.

Al poco tiempo algunos investigadores, junto al apoyo estatal, crean el primer Complejo Planetario de Sudamérica para la navegación virtual en pantalla de 360 grados, con imagen tridimensional y sonido digital. "La ciudad se convierte así en un escenario privilegiado para científicos de todo el mundo que llegan hasta la zona para observar el cielo", cuenta la directora de turismo. Malargüe comenzaba así, en el 2003, a perfilarse como un polo de ciencia único en el país y que invita a los viajeros a descubrir los misterios del Universo.

## Bajo un cielo de rayos cósmicos

Malargüe (del mapuche lugar de bardas rocosas o lugar de corrales), es la única localidad del departamento que lleva su mismo nombre y que es el más grande y austral de la provincia. La limpieza y claridad del



cielo malargüino fue lo que sedujo a los más de 300 investigadores que forman parte del Observatorio de Rayos Cósmicos Pierre Auger.

Hoy, tanto en sus instalaciones como en las de su edificación melliza ubicada en los Estados Unidos, se miden las pequeñas partículas que cada segundo golpean en las capas exteriores Un observatorio internacional de rayos cósmicos y un espectacular Planetario abren las puertas a un recorrido turístico-científico ideal para los más curiosos, dentro de una ciudad que estuvo la borde de ser fantasma en la década del 90.

de la Tierra en forma de energía. Una red de 1600 detectores y cuatro telescopios de espejo, forman parte de los 3 mil km2 de superficie que ocupa el proyecto Auger. Su maquinaria permite observar la luz tenue ultravioleta que producen las cascadas de rayos cósmicos al atravesar el aire.

El recorrido, que sin dudas atraerá a los más curiosos, posee también otra parada obligada en el Planetario situado a unas 20 cuadras del centro de la ciudad. El predio compuesto por cuatro edificios ordenados volumétricamente, es atravesado por peatonales que se encaminan por relojes solares y fuentes.

Claro que el gran atractivo es la enorme pirámide de paneles azules, donde está el Domo: esa cúpula semiesférica de aluminio micro perforado que permite al viajero observar, como pocas veces en la vida lo hará, ese gran misterio llamado cielo.

"Tras la incorporación de este

circuito turístico asociado a la ciencia y la paleontología, la ciudad creció de 600 a 1800 camas de hospedaje en 10 años. Todos emprendimientos de calidad", cuenta González. Una apuesta que por sí sola habla de ingenio de los malargüinos, de su pensamiento a futuro y de fuerza para desarrollarse regionalmente. Todo, claro, engrandecido por el paisaje privilegiado de lagunas, montañas y volcanes que embellece a la zona.



#### Planetario

Para consultas llamar al (02627) 47-2116 int.124 o enviar un mail a planetario@malargue.gov.ar

Observatorio Pierre Auger Para visitas programadas llamar al (02627) 47-1562 o enviar un mail a centrodevisitas@auger.org.ar Más información en www.auger.org.ar

Parque de las Huellas Para consultas llamar al (02627) 15-559665 o enviar un mail a apraderio@malargue.gov.ar



Mas de 700 huellas de dinosaurios forman parte del parque

### Parque de las Huellas

A fin de año Malargüe planea otro salto: la creación del Parque Paleontológico Municipal Huellas de Dinosaurios. Con 700 huellas de dinosaurios herbívoros de la especie "Titanosaurios", en excelente estado de preservación, el parque será único en el país. Estos dinosaurios paleovertebrados, que dejaron sus impresiones en los fangos típicos de la región, habitaron estas latitudes hace unos 70 millones de años. Las visitas guiadas conducirán por pasarelas suspendidas donde podrán observarse los restos fósiles e interiorizarse de las características y la historia geológica de estas tierras mendocinas.

### Cartelera de fiestas, escapadas, libros y música

Encuentro de Artesanos
Del 4 al 7 de marzo en
Capitán Sarmiento, provincia
de Buenos Aires, se desarrollará el 22º Encuentro
Nacional Cahuané de
artesanías y el 16º Encuentro
de jóvenes artesanos, con la
presencia de artesanos
nacionales especializados en
vidrio, metales, textiles, fibras
vegetales, madera, instrumentos musicales y piedra, entre
otros.

Más información en www.cahuaneevento.com.ar

La fiesta del vino
Con la llegada de marzo,
Mendoza se prepara para su
máxima celebración, la Fiesta
Nacional de la Vendimia.
A través de música, desfiles,
la elección de la Reina y
coloridas ceremonias se

agasaja a la estrella de esta provincia: el vino. Este año será del 5 al 8 de marzo. Más información en www.vendimia.mendoza.gov.ar

El museo de los porteños
Una salida distinta es la que
propone este museo ubicado
en pleno casco histórico
de la ciudad de Buenos Aires.
Las distintas colecciones (de
fotografías, filetes, publicidad,
juguetes, alcancías, postales,
estufas, radios y fonógrafos,
envases, azulejos, entre otras)
reflejan la historia y costumbre de los porteños.
Más información en
www.museodelaciudad.bueno
saires.gov.ar

El libro verde
El Mate, escrito por Javier
Ricca, documenta todo lo que

siempre se quiso saber sobre

el mate y ni siquiera se sabía cómo empezar a investigar. Su historia, secretos y recetas forman parte de sus páginas que cuentan con ilustraciones. El libro se editó por Editorial Sudamericana.

Sin Red, de Juanjo Domínguez, es el nombre del último
disco de este guitarrista, uno
de los más virtuosos de la
Argentina. Entre sus temas
se destacan La Nostalgiosa,
Adiós Nonino, Viejo Rincón,
La Comparsa y La Novia
Ausente, entre otros.
Con la participación de
Andrés Calamaro, las canciones fueron registradas a
primera toma, sin emparches
ni sobregrabaciones.
Más información en

www.juanjodominguez.org

