



NOVEDADES DE LA  
QUINTA EDICIÓN DE  
CAMINOS Y SABORES.

PÁG. 2



LOS SABORES  
DE LA COCINA  
CHILENA.

PÁG. 2



ENTREVISTA A  
MERCEDES BOCCA  
DE LA FUNDACIÓN  
REDES SOLIDARIAS.

PÁG. 4

# CAMINOS Y SABORES RES

Foto: Rodrigo de la Fuente.



➤ Las Ruinas de Quilmes a 20 km. de Amaicha del Valle, Tucumán, y a 1978 metros de altitud.

Tucumán y Catamarca

## POR LAS HUELLAS DE LA TRADICIÓN

UNA RECORRIDA POR RUTAS DE RIPIO Y DE ASFALTO QUE BORDEAN A LAS PROVINCIAS DE CATAMARCA Y TUCUMÁN INVITAN A CONOCER POBLACIONES COMO BELÉN, "CUNA DEL PONCHO", SANTA MARÍA, TAFÍ DEL VALLE Y AMAICHA DEL VALLE, ASIENTO DE LO QUE FUE Y LO QUE SON ALGUNAS DE LAS POBLACIONES PREHISPÁNICAS MÁS IMPORTANTES DEL PAÍS.

CONTINÚA EN PÁGINA 3.



● DEL 13 AL 16 DE AGOSTO EN LA RURAL



## LLEGA CAMINOS Y SABORES 2009

Confirmaron su presencia las provincias de Salta, Tucumán, Entre Ríos, Corrientes, Chubut, Jujuy, San Juan, Buenos Aires y La Pampa, entre otras, así como los municipios de La Costa, Goya, Azul, Mercedes y Morón.

La idea encantadora de unir una punta con la otra. De atravesar todo el territorio desde el sur al norte, del este a oeste, de la mano de las producciones típicas, sus elaboradores y los atractivos turísticos. Estas y muchas más son las propuestas de Caminos y Sabores, que este año presenta su quinta edición.

-----  
*"Esta será la tercera vez en Caminos y Sabores y siempre nos fue muy bien. Para este año vamos a presentar una línea premium de quesos de vaca de 250 gramos saborizados con pimienta, ají y orégano", cuenta Alfredo Trucchia del Establecimiento Don Eugenio.*  
 -----

Organizada por Ferias y Exposiciones Argentinas, la feria cuenta con

el apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA).

Atravesando los Caminos, el visitante se encontrará, por ejemplo, con quesos de cabra, vaca y oveja de Salta y La Pampa. Dentro del Camino de los Dulces mermeladas caseras, alfajores santafesinos, dulces de leche y chocolates del sur, sólo por nombrar algunos. En el Camino de las Carnes serán de la partida desde chacinados y embutidos del centro del país hasta productos menos convencionales como hamburguesas de pescados.

Distintas yerbateras del litoral es-

tarán en el Camino de la Yerba mate y el Té; mientras que en el Camino de los Frutos de la Tierra se pondrán a la venta conservas y verduras deshidratadas, sólo por detallar algunos productos.

-----  
*"Estaremos con tablas confitadas, dulces artesanales y alfajores en madera del árbol yacaratiá", cuenta María Pascutti, de Yacaratiá Delicatessen de Misiones.*  
 -----

Pimentón ahumado y harina de algarrobo de Salta y aceites orgánicos de la Patagonia, serán una porción de lo que poblará el Camino de los Aceites y de las Especies. Dentro de las bebidas cervezas artesanales, vinos y licores producidos en todas las regiones del país.

Una de las noticias será la presencia del Instituto Nacional de Turismo de Venezuela (INATUR) que vendrá a promocionar sus destinos turísticos. Ya poblando el Camino de la Tradición se presentarán, entre muchas más, artesanías en cueros, tejidos y talabartería típica.

Más allá de degustar, conocer y comprar productos los visitantes

podrán participar de conferencias brindadas por especialistas de diferentes ámbitos que disertarán sobre temáticas relacionadas con el turismo, los alimentos y el desarrollo regional, entre otros. También se pondrán en marcha demostraciones de cocinas, donde reconocidos chefs y cocineros prepararán platos basados en los alimentos típicos.

### Terra Madre Argentina en Caminos y Sabores

En el marco de Caminos y Sabores se llevará a cabo el primer Encuentro Terra Madre de Argentina organizado por el movimiento internacional Slow Food. Terra Madre es una Red Mundial que reúne a todos aquellos que desean intervenir para preservar y promover métodos de producción alimentaria sostenibles, en armonía con la naturaleza, el paisaje y la tradición. Compuesta por productores de alimentos, cocineros, universidades y jóvenes, la Red realiza encuentros regionales en Suecia, Brasil, Países Bajos, Bielorrusia, Irlanda, Medio Oriente, Noráfrica, y ahora Argentina.

Como broche de oro, entre los participantes estará Carlo Petrini, fundador y presidente de Slow Food quien vendrá a inaugurar el Encuentro.

## ● SABORES DE CHILE

# UN PAÍS MÁGICO

Desde la merluza frita hasta los mariscos pasando por guisos típicos, los chilenos se destacan por una cocina que encuentra en sus vinos un aliado ideal para el maridaje perfecto.

Por Ana Piazzeta.  
 Investigadora gastronómica regional  
[www.ana-piazzeta.blogspot.com](http://www.ana-piazzeta.blogspot.com)

### Los Sabores

Pescados y mariscos preparados de diversas formas son la base de la comida chilena que conserva los antiguos sabores de las civilizaciones precolombinas.

Entre los platos más tradicionales encontramos el "chupe de loco", un guiso caliente compuesto por locos (molusco de carne comestible, pero dura, que se come guisado) molidos; pan rallado y aderezos; "el Mariscal", plato que contiene una variedad de mariscos "combinados con aceite, limón y condimentos; el "curanto", un cocido de pescados, también de mariscos y carnes que se prepara en

un pozo en la tierra, sobre piedras al rojo vivo o el "ceviche": pescado crudo molido con aderezos y cocido en jugo de limón.

Quien tenga la oportunidad de visitar estas tierras no puede dejar de degustar la merluza frita, el salmón a la parrilla o las langostas, jaibas y erizos, preparados como los dioses y acompañados por los riquísimos vinos chilenos.

Tampoco faltan en Chile las carnes vacunas, el cerdo y la típica ensalada "a la chilena" hecha con tomate, cebolla, ají y cilantro. Entre sus comidas típicas los chilenos se destacan con su propia variedad de empanadas.

### Los Saberes

Al norte del país se encuentra el desierto de Atacama conocido como el más árido del mundo, y un vergel en las plantaciones del sur. Es el segundo

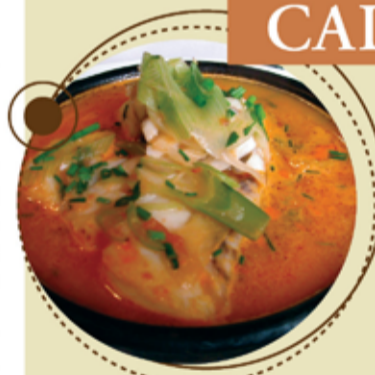
exportador de cobre de todo el planeta y sus vinos están en casi todos los países. Tiene escritores y poetas entre los que surgen al fluir de la pluma: Pablo Neruda, Gabriela Mistral, Isabel Allende o Violeta Parra.

Su danza tradicional tiene ritmo pícaro de la cueca, y en el humor de los "chilenismos" "estropeado como chaleco de mono" significa estar en una mala racha. Tan pobre como los monitos que acompañaban a los organilleros por los barrios, vestidos con un chaleco viejo y una pollerita raída.

Los que tienen una relación menos formal que el noviazgo: pololean. Un "pololo" que no piensa en casarse diría: "No estoy ni ahí". Pero ya listo para ir al altar dirá que está "Liz Taylor". Y ahora para despedirme en lugar de "nos vemos", les digo: ¡"Nos Belmont"! como los chilenos suelen decir.

HOY PREPARAMOS:

## CALDILLO



### INGREDIENTES SALSA

- 2 cebollas cortadas en pluma muy delgada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 4 tomates pelados, sin semillas y picados en cubos
- 1 cucharadita de salsa ají
- Sal y pimienta
- Jugo de limón
- 1/2 taza de crema
- 125 gramos de queso parmesano rallado

### INGREDIENTES (para 6 personas)

- 1 congrio o corvina dos kilos, cortado en presas, incluyendo cabeza y cola
- 4 tazas de agua fría
- 2 tazas de vino blanco
- 1 cebolla partida en cuatro
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- Perejil
- Tomillo
- Pimienta en granos
- Laurel
- Sal de mar

### PREPARACION

1. Colocar la cabeza y la cola del pescado en una cacerola con el agua fría, junto con el vino blanco, cebolla, zanahoria, rama de apio, perejil, pimienta y sal.
2. Hervir sólo 20 minutos. No más, porque sino el caldo toma feo gusto.
3. Freír la cebolla en el aceite hasta que quede bien transparente, pero no dorada. Agregar los tomates, y cocerlos entre 4 y 5 minutos, cubrir con el caldo. Cocinar suavemente en olla tapada por treinta minutos.
4. Sazonar las presas de pescado con sal, pimienta y limón, y agregar al caldo con cuidado. Tapar la olla y cocinar a fuego suave durante 10 minutos.
5. Añadir la crema y el queso rallado. Junto con la crema, como dice Pablo Neruda en su Oda al Caldillo de Congrio.

Elaboración Artesanal de Productos Naturales - Sin aditivos ni conservantes -

Frutos de Nuestra Tierra

Producto Gourmet

Productos elaborados en:  
 San Rafael - Mendoza - Argentina  
 Visite nuestro Show room en:  
 Galería Frutos Center  
 Puerto de Frutos - Tijre -



Centro de distribución y Logística:  
 Hurlingham Buenos Aires -  
 Teléfono: 011 - 4452 - 3733  
[gerencia@fincavecanem.com.ar](mailto:gerencia@fincavecanem.com.ar)  
[www.fincavecanem.com.ar](http://www.fincavecanem.com.ar)



Mermeladas - Aceite de oliva Extra Virgen - Pastas de Aceitunas - Fruta seca - Aderezos - Licores - Vinos -

## Contratá un vendedor



### Tu vendedor permanente

en la guía líder de compras corporativas y multiservicio  
 4555-3226 / [comercial@guiagrafica.com](mailto:comercial@guiagrafica.com)

● TUCUMÁN Y CATAMARCA

# CON LA MIRADA HACIA EL NORTE

Una recorrida por rutas de ripio y de asfalto que bordean a las provincias de Catamarca y Tucumán invitan a conocer poblaciones como Belén, "Cuna del Poncho", Santa María, Tafi del Valle y Amaicha del Valle, asiento de lo que fue y lo que son algunas de las poblaciones pre-hispánicas más importantes del país.

Por Diego Abdo.

Fundada en 1681 por el presbítero Bartolomé de Olmos y Aguilera la ciudad de Belén, al oeste de Catamarca, está enclavada dentro de un paisaje atrayente donde se destacan las sierras que llevan su mismo nombre y las de Chango Real. Entre siestas inalterables y silencios que no flaquean en ningún momento del día los lugareños ostentan con orgullo vivir en la denominada "Cuna del Poncho", título ganado por la calidad de estas artesanías tejidas, fundamentalmente, en lana de vicuña.

Con técnicas transmitidas de generación en generación, las artesanas elaboran ponchos suaves, livianos e impermeables que no pesan más de 400 gramos. La docente Juana Moreno es toda una referente de la localidad, desde chica trabaja junto a su madre, hoy de 93 años en la preparación de tejidos en vicuña. "Creamos la "Asociación de hilanderas y tejedoras de vicuña de Belén, cuna del poncho" con la intención de retomar este trabajo que estaba perdido. En nuestro pueblo la base sigue siendo aún hoy la artesanía textil", revela.

La lana de la vicuña, de color marrón, proviene del lomo del animal y el proceso de elaboración de un poncho lleva al menos siete meses de trabajo en telar artesanal. "Es lo que sabemos hacer, es lo que nos enseñaron en la escuela, es lo que queremos seguir transmitiendo", enfatiza Juana Moreno.

Belén es también una posta de la Ruta Nacional 40 que lleva al viajero hacia el noreste de la provincia de Catamarca hasta otra localidad de invaluable riqueza cultural: Santa María, la

"Capital de la Arqueología".

Asiento de la cultura originaria Santa María, el valle donde se ubica esta población también fue ocupado por el Imperio Inca desde aproximadamente 1480 d.c. hasta la llegada de los españoles y es uno de los centros arqueológicos más importantes del noroeste de la Argentina. Observando todo el panorama que envuelve a esta localidad queda a la luz que la cerámica es lo más representativo en artesanías de la zona con un patrón casi siempre asimétrico y detalles como guardas, figuras de batracios y representaciones de cóndores, víboras y rostros humanoides con ojos oblicuos.

El 2 de febrero de 1960, y en el marco de las celebraciones del 250 aniversario de su fundación como población hispano indígena, Santa María dio un gran paso: inauguró el museo Eric Boman, en nombre de este científico sueco que ligó su vida al noroeste argentino, a la provincia de Catamarca y al propio Santa María. "El museo reúne muestras del pasado aborigen de unos 11.000 años de antigüedad correspondientes a los períodos precerámicos, protagonizados por las bandas de cazadores y recolectores nómades que penetraron el valle de Santa María del Yokavil", explica su director, Rubén Quiroga. Además expone especímenes de cerámica de los períodos agroalfareros resumiendo más de 2000 años de la existencia del aborigen sedentario.

La imponente y serenidad de Santa María forma parte de los Valles Calchaquíes que unen a las provincias de Catamarca, Salta y Tucumán. Pero esto, es un tema aparte.

### Saboreando Tucumán

Tomando la ruta provincial 307, a solo 24 km de Santa María, y ya tran-



## PONCHOS PARA TODOS LOS GUSTOS

Más allá de los ponchos catamarqueños, o del norte, los artesanos de las distintas regiones del país elaboran estas piezas con la impronta propia de cada lugar. En la zona centro se confeccionan ponchos que utilizaba el gaucho pampeano con pelo de guanaco mezclado con lana de oveja. En toda la región chaqueña se distinguen los ponchos jesuíticos con técnicas de tintoreo heredadas de los tobas, mocovíes y chiriguanoes. En estas prendas los dibujos estaban más relacionados a lo mágico. También están los ponchos patrios o tucumanos con la característica de que son celestes con guardas blancas representando a la bandera argentina. Los ponchos salteños o de Güemes utilizan colores que remiten la sangre de la victoria y al duelo por la muerte del General.

Como no podía ser menos el poncho tiene su gran fiesta nacional celebrada en San Fernando del Valle de Catamarca siempre en el mes de julio. Nacido en 1954 el evento se encarga de homenajear a la prenda insignia de los catamarqueños con una feria de artesanos y diversas presentaciones artísticas. A la par se llevan a cabo seminarios, clases de cocina y degustaciones de vinos de bodegas de la zona. Este año la 39ª edición se realizará del 23 de julio al 2 de agosto en el Predio Ferial de Catamarca.

sitando por tierras tucumanas se llega a la localidad de Amaicha del Valle. La historia del noroeste argentino hace un parate en esta zona integrante de los Valles Calchaquíes, dentro del departamento Tafi del Valle: en 1716 sucedió un hecho inédito pues los conquistadores españoles le otorgaron las tierras a los aborígenes que la habitaban, en su mayoría provenientes de las culturas calchaquíes y diaguita. Aquel paso inaudito desembocó hoy en que este poblado de no más de 1600 habitantes que mantiene frescas

las huellas históricas de las culturas originarias.

Rodeado por las sierras Quilmes y las cumbres Calchaquíes el pueblo explota en festejos con la Fiesta Nacional de la Pachamama en el mes de febrero en coincidencia con el carnaval. Más allá de las presentaciones folklóricas, la exposición de productos típicos y el desfile de carrozas, el último día se elige a la Mujer Más Antigua del Lugar en homenaje a la Pachamama.

Continuando por la 307 se llega a la localidad de Tafi del Valle, la capital

del departamento que lleva el mismo nombre, y uno de los principales centros turísticos de la provincia. Como puerta de entrada a los Valles Calchaquíes, habitado por la cultura tafi, la belleza del pueblo se engrandece gracias al aporte de los ríos y montañas que arman un paisaje mágico ideal para el turismo de estancia y de aventura con la práctica de aladelta y trekking.

Pues si las localidades se apreciaran solo por sus sabores, sin dudas Tafi del Valle sería de las más sabrosas gracias a sus costumbres gastronómicas ligadas a los quesos artesanales, ya sea naturales como condimentados con ají o pimienta. También se destacan los quesos de cerdo preparados con recetas introducidas por los jesuitas. En febrero, en la Fiesta Nacional del Queso, además se preparan dos de las comidas más típicas de la zona: los tamales y las empanadas. Una excusa ideal para conocer el norte argentino a través de sus sabores tradicionales.



**viaRESTO**

**¡Ahora salir a comer es mucho más fácil!**

- Encontrá tu restaurante preferido por barrio, tipo de comida y servicio.
- Votá, cometé y recomendá.
- Versión mobile m.viaresto.clarin.com

Visitá [www.viaresto.com](http://www.viaresto.com) y consultala siempre

**CAMINOS Y SABORES DEL 13 AL 16 DE AGOSTO LA RURAL • BUENOS AIRES**

**RESERVE SU STAND**

tél: 011 4309-7663  
 info@caminosysabores.com.ar  
[www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

F/EX ARG

● ENTREVISTA A MERCEDES BOCCA DE LA FUNDACIÓN REDES SOLIDARIAS

# “CONVERTIRSE EN PRODUCTORES LOS DIGNIFICÓ”

Con el proyecto productivo de la comunidad La Estrella, en el Chaco salteño, esta organización sin fines de lucro actúa como un puente entre los recursos naturales de la zona y la capacidad de trabajo de sus pobladores.



Foto: Fundaciones Redes Solidarias

Por Marlene Bracht.

En Salta el clima es hostil y los integrantes de la comunidad La Estrella lo padecen. Asentados en la zona del Alto Pilcomayo, chulupíes, chorotes y wichis conviven con las crecidas de un río que tiene la capacidad de abastecerlos y de destruir todo con sus crecidas. En 1996 la Fundación Redes Solidarias se acercó a esta comunidad indígena salteña llevando donaciones a través de sus voluntarios y forjando un vínculo de confianza que con el paso del tiempo les permitió consolidar un proyecto con el que actualmente logran autoabastecer a las 35 familias que conforman esta cooperativa.

Mercedes Bocca es antropóloga y coordina el proyecto de agricultura con riego para la producción de pi-

mentón ahumado y de harina de algarroba que se lleva adelante en la comunidad. De costumbres nómades, los pobladores de La Estrella tradicionalmente subsistían gracias a la caza, la pesca y la recolección, pero con los primeros aportes de Redes Solidarias se abrieron nuevas oportunidades para ellos: “Construimos un primer pozo de agua, después desmontaron una parcela destinada para el cultivo y el sistema de riego fue el impulso para darle un espacio a la agricultura”, explica Bocca, “después llegaron los molinos y el sistema de secado a leña, esencial para el procesamiento del pimentón ahumado”.

**¿En qué condiciones vive la comunidad indígena La Estrella?**

Están en una situación de aislamiento forzoso con una autosuficiencia precaria. Hay altas tasas de mortalidad y la esperanza de vida al

nacer es baja. Nuestra idea no es cuestionar sus costumbres, ellos no tienen casi noción de dinero y el proyecto productivo demanda un compromiso que ellos eligieron asumir. La Fundación se comprometió a solventar el comedor comunitario que lleva más de diez años funcionando gracias a las donaciones que recibimos y también conseguimos construir un anexo escolar. Es un acomodamiento y un aprendizaje de ambas partes, allí no hay oportunidades y convertirse en productores los posicionó como una comunidad diferente, los dignificó.

**¿Cómo interviene la Fundación Redes Solidarias?**

El eje de la Fundación es fomentar los liderazgos locales, y nos enfocamos sobre todo en la educación y en los jóvenes, para que tengan una salida laboral que por el momento es la agricultura.

**¿Cómo se organiza el proyecto productivo?**

Los hombres son quienes se encargan del cultivo del pimentón y el posterior tratamiento que recibe hasta llegar al producto final. Las mujeres son recolectoras y procesan la chaucha blanca, a partir de la cual se llega a la harina de algarroba y

también hacen artesanías de telar. La Fundación se encarga de colaborar con la etapa de comercialización de estos productos promoviendo su venta en exposiciones y ferias del rubro gastronómico. Con ese dinero se forma una caja común, que se utiliza para reinvertir luego para las nuevas campañas de siembra y cosecha.

**Oro rojo: pimentón ahumado premium desde La Estrella**

Tomando como ejemplo una experiencia en una zona de España con características climáticas similares, La Estrella comenzó en el 2004 con una primera cosecha experimental de pimentón asesorada por el INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria). El procesamiento de la materia prima demanda una infraestructura especial: secadores adaptados a leña y mucha mano de obra para los largos meses en los que transcurre la siembra, la cosecha y el tratamiento específico que recibe el pimentón. “El ahumado es muy importante”, remarca Bocca, “mata todas las bacterias y luego se seca hasta que queda como una hoja crujiente que se muele para dar un polvillo fino, que es el producto final. El paso siguiente es la comercialización, que se promueve desde ferias como Caminos y Sabores”.

## FIESTAS RECOMENDADAS DEL MES DE AGOSTO

**Del 14 al 16**

**Fiesta Nacional del Amarillo, provincia de Santa Fe**

El Club de Caza y Pesca “El Halcón” organiza la 32ª Fiesta Nacional y la 34ª Fiesta Provincial del Amarillo para el 14, 15 y 16 de agosto en la localidad de Helvecia, a 90 kilómetros de la ciudad de Santa Fe. El evento girará en torno a la pesca deportiva del Amarillo, un pez que habita el río San Javier, que atraviesa el predio donde se realizará la Fiesta. Con torneos, premios, comidas típicas, shows musicales y la coronación de la Reina, Helvecia se prepara para recibir aficionados y turistas que concurren a este encuentro desde hace más de treinta años.

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

**Del 14 al 18**

**Fiesta Nacional de la Dulzura, provincia de San Luis**

Entre el 14 y 18 de agosto, la Villa de Merlo vivirá la 20ª edición de la Fiesta Nacional de la Dulzura con stands, espectáculos y demostraciones de cocina de repostería artesanal, licores, dulces y chocolates. El evento tendrá lugar en los salones ubicados en el ingreso a la Villa de Merlo, sobre la Ruta Provincial N° 5 y quienes lo visiten podrán disfrutar de las delicias regionales, juegos y sorteos.

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

### EMPRECOSTA

“Exposición itinerante de productores del Partido de La Costa”

**El Partido de La Costa produce más que turismo.**

**Ya estamos en camino para que conozcas nuestros productos**

- |                |                |
|----------------|----------------|
| SAN CLEMENTE   | AGUAS VERDES   |
| LAS TONINAS    | LUCILA DEL MAR |
| COSTA CHICA    | COSTA AZUL     |
| SANTA TERESITA | SAN BERNARDO   |
| MAR DEL TUYÚ   | MAR DE AJÓ     |
| COSTA DEL ESTE | NUEVA ATLANTIS |

contacto: [secretariageneral@lacosta.gov.ar](mailto:secretariageneral@lacosta.gov.ar)



Municipalidad de  
**LA COSTA**  
[www.lacosta.gov.ar](http://www.lacosta.gov.ar)