

Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO



De nuestra Tierra lo mejor

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



Camino y Sabores recorrió el país a través de los alimentos, las bebidas, las artesanías, los paisajes y su gente

Todas las expresiones culturales en Camino y Sabores



2° Encuentro Terra Madre de Argentina



Lo tradicional y lo nuevo convivieron durante los 4 días de la muestra



Las demostraciones de cocina, uno de los grandes atractivos



Más de 400 productores de todas las provincias del país se ubicaron en 300 stands en lo que fue la edición más exitosa en cuanto a convocatoria de público y cantidad de expositores. Visitada por 80.000 personas, la muestra abrió sus puertas desde el jueves 8 hasta el domingo 11 de julio en el Pabellón Azul de La Rural.

Editorial

En continuo crecimiento

Del 8 al 11 de julio en el Pabellón Azul del Predio de La Rural se llevó acabo la 6ª edición de Caminos y Sabores. Fueron 4 días intensos donde el equipo que organiza esta Feria plasmó con gran profesionalismo, dedicación y esfuerzo el trabajo de todo un año.

Caminos y Sabores nace, a fines del mes de octubre de 2005, con el objetivo de instalar un espacio donde los pequeños y medianos productores originarios de las diferentes zonas del país puedan promocionar y vender sus productos a través del contacto directo con el público.

Recorrimos un largo trecho desde aquella primera edición de 1000m2 en un edificio vacío de Puerto Madero donde todo era expectativa y novedad. Hoy, crecimos en metros cuadrados: 10.300; en cantidad de visitantes: 80.000 que degustaron, compraron y llenaron de risas y palabras cada uno de los "Caminos", en expositores: 400 que año tras año exhiben sus creaciones y su espíritu.

Trabajamos en la puesta de una Feria pensando en la importancia que tiene el conocimiento de la historia de cada región, de cada sabor, de cada producto. Este año hasta el arte se relacionó con el gusto y los sentidos. El artista plástico Pedro Roth fue el curador de una muestra que incluyó obras de artistas como Daniel Santoro, Eduardo Stupa, Jorge González Perrín, Mariano Sapia y Antonio Berni, que a través de una selección titulada "El alimento y el pueblo" intentamos acercarnos la mezcla de sabores, aromas, paisajes y oficios que construyen cada día nuestra identidad, promoviendo el desarrollo local a través de los distintos niveles del Estado, empresas y las distintas organizaciones no gubernamentales que trabajan en ese sentido.

Consolidada como la muestra más importante de alimentos típicos, artesanías y turismo de nuestro país, todos quienes hacemos Caminos y Sabores queremos agradecerles, a cada uno de ustedes por acompañarnos año tras año. ¡Hasta el 2011!



Radiografía de la Argentina productiva

La muestra concentró en La Rural a más de 400 emprendedores de todo el país, y volvió a ser un éxito en cuanto a convocatoria superando las 80.000 personas. La feria abrió sus puertas desde el jueves 8 hasta el domingo 11 de julio.



Degustaciones, alimentos, bebidas y artesanías construyen a Caminos y Sabores.

Los visitantes de Caminos y Sabores, en esta sexta edición, disfrutaron de un valor agregado: conocer a los emprendedores y su sensibilidad para contar la historia y tradición que envuelve a la elaboración de sus productos típicos. Y también para los productores que llegaron desde todas las provincias fue provechoso el encuentro directo, sin intermediarios, con su público. De ahí nacieron las historias que vistieron a la muestra, que hablan de nuestras expresiones culturales, de los alimentos típicos, de las artesanías y de los paisajes.

Las más de 80.000 personas que recorrieron Caminos y Sabores, del 8 al 11 de julio pasado, en La Rural, se dieron el gusto de conocer, degustar y comprar las delicias que los productores ofrecieron en más de 300 stands. Aunque el récord de visitas lo ganó el feriado por el 9 de julio, el día

de la apertura fue candente, cuando el público hizo colas desde horas antes para entrar.

Humberto Marinelli viajó desde La Rioja para mostrar y vender los 28 productos derivados del fruto del nogal. "Consideramos que en nuestro stand pasaron alrededor de 10.000 personas que degustan nuestros productos: no hay otra publicidad que asegure mejor la llegada del producto al consumidor", comentó.

Frida Perel de La Cocina del vino, instalada en Villa Urquiza, coincidió: "Al ser productores y no tener locales a la calle el contacto no es tan directo. En cambio acá sí, vemos qué piensa el público. Les puedo ver la cara cuando prueban el producto y ese es un termómetro importantísimo". Producen aceites, vinagres, salsas de chocolate, chimichurris y todo lo que es condimento para las comidas.

Su stand estuvo encendido de visitas durante los 4 días.

El 9 de julio - segunda jornada de Caminos y Sabores - el Día de la Patria se festejó a lo grande con un récord de concurrencia. El stand de la provincia de Tucumán fue uno de los más visitados y felicitados por un nuevo aniversario de aquella reunión fundacional en la Casita Histórica. "La gente tiene muy presente la fecha. Es muy acogedor que tengan su mirada en Tucumán", declaró Samanta Daleve, encargada de promoción de la Casa de Tucumán en Buenos Aires. La provincia estuvo presente con sus dulces y confituras, quesos de Tafí y cervezas.

Ese es el espíritu que abraza a Caminos y Sabores. Claudia Bachur, directora de la feria, se emocionó a la hora de dar las palabras de bienvenida. "A lo largo de mi carrera recorrí muchas veces el país. A veces



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
www.inta.gov.ar

"Innovamos entre todos y para todos. Trabajamos para el desarrollo con equidad. Apostamos al futuro"

trabajando para productores grandes y otras para programas de desarrollo. Me di cuenta que la única manera de que los productores se queden en sus lugares, le den valor a su conocimiento, a su saber local, es que puedan vender lo que producen”, declaró.

Una feria federal

Los gobiernos provinciales a través del apoyo que le brindaron a sus emprendedores fueron también actores principales. Tucumán, Entre Ríos, Santa Fe, Córdoba, La Rioja, Corrientes, La Pampa, Jujuy, Santa Cruz, Misiones, Río Negro y Neuquén, entre otros le dieron vida y color a la muestra.

“El gran valor que tiene Caminos y Sabores es que los productores de todo el país pueden venir, hacerse conocidos y vender su producción, como una gran oportunidad de crecimiento comercial para mejorar sus condiciones laborales y sociales”, señaló Daniel Arroyo, presidente de Fuerza Solidaria, el brazo crediticio del Banco de la Provincia de Buenos Aires para los microemprendedores.

Según Adrián Gargicevich, Coordinador Nacional del ProFeder, desde el INTA se promueve la participación en espacios como Caminos y Sabores porque “los productores tienen la posibilidad de aprender sobre aspectos empresariales, los criterios a usar y sus formas de acción”. Dieron el

presente 16 grupos que trabajan con el instituto que fomenta la aplicación de tecnología a la actividad agrícola.

Mezclados entre la multitud, por los pasillos de la feria caminaron algunos funcionarios. Juan José Bertero, Ministro de Producción de Santa Fe, confesó estar sorprendido por la cantidad de gente y elogió el diseño de los stands. “Aunque haya muchas ferias, ésta tiene el valor de que hay gente que viene de lugares muy distantes para exhibirse, generar contactos”, destacó. En el puesto de Jorge Gercovich, probó un salame relleno con queso que inventaron en su empresa El Chiquito.

El dulce de madera fue uno de los productos más curiosos. Vanina Pascutti de Yacaratiá Delicatessen contó que son los únicos a nivel nacional e internacional en producir dulce a partir de la madera. “Tuvimos dos premios internacionales”, contó con orgullo. “No pretendemos que se haga un comercio grande. Hace 8 años que estamos desarrollando el producto, pero es una delicatessen: no es para hacer algo de producción masiva”. El yacaratiá es el único árbol comestible, sus semillas vuelan y los mismos colonos las cortan cuando limpian el terreno para otras producciones. En Caminos y Sabores, como la gran mayoría de los emprendedores que participaron, vendieron toda su producción. ■

La muestra es organizada por Ferias y Exposiciones Argentinas y nació en el 2005.

Artesanías y paisajes

Un sin fin de creaciones, de las más diversas, de las más arraigadas a la tradición artística poblaron el camino de los artesanos. Solo por nombrar a algunos desde Salta llegaron piezas de madera fabricadas por un grupo de artesanos de la comunidad Wichi. La platería bonaerense pisó firme gracias a Martín Nápoli y su colección de cuchillos considerados piezas únicas. En tanto desde Azul, artesanas que venden lana recién hilada y algunas prendas tejidas en telar, brillaron por la calidad de sus productos.

Además de conocer y comprar artesanías de todas las regiones, el público pudo encontrarse con un variado mapa de ofertas turísticas pensadas para los fines de semana o las vacaciones. Estuvieron brindando información sobre sus paisajes, entre otros, los gobiernos provinciales de Salta, Entre Ríos, Jujuy, Corrientes, Buenos Aires, y los municipios de Goya, Mercedes y el partido de La Costa, entre muchos más. “En vez de vender nuestros lugares a través de imágenes y folletos, nosotros queremos convencer a la gente de que nos visiten a través del sabor de nuestros productos”, desarrolló Hugo Guisolfi, director de turismo de Colón, Entre Ríos.

En el stand de Goya, Olga Olivera armó con sus manos unos puros correntinos. “La ruta del tabaco correntino reúne alrededor de 22 microempresarios tabacaleros y desde la municipalidad colaboramos con ellos en la difusión y en el packaging. La gente se sorprende porque no sabe que existe en nuestro país esta producción de puros”, declaró César Perrotta, director de turismo de la municipalidad de Goya. ■



Concurso Experiencias del Sabor

El certamen volvió a reconocer a productores participantes en la muestra en categorías como queso de vaca, de cabra, aceite de oliva extra virgen y dulce de leche. Un panel de testadores ciegos, especializados en el análisis sensorial de alimentos, fue el jurado.

Por quinto año consecutivo una treintena de productos, entre los miles que se expusieron y vendieron en Caminos y Sabores, fueron especialmente evaluados en su calidad, a través de un análisis sensorial llevado a cabo por un grupo de Cata a Ciegas entrenado por la Consultora STG, integrado por personas no videntes o con disminución visual. Las categorías en competencia fueron quesos de cabra, quesos de vaca, aceite de oliva y dulce de leche.

En quesos de cabra el primer premio se lo adjudicó a Amasuyo, de la provincia de Salta. El segundo fue para el estable-

cimiento familiar Don Eugenio, de Pergamino. En la categoría quesos de vaca, el premio principal fue para Tucumán, de la mano de Finca Los Sueños. Los pergaminenses de Don Eugenio recibieron también el segundo premio.

En dulce de leche fue premiada la elaboración artesanal de Kiyen Witrú, oriundo de Santa Rosa La Pampa. En representación de los ganadores, Gabriel Kohan explicó que la marca tiene un significado en araucano: “Luna de Caldén”, y quiere encarnar el encanto del caldén, un árbol autóctono de la zona árida



pampeana. El segundo lugar entre los exponentes del más criollo de los manjares dulces fue para Productos El Alba”, de la bonaerense ciudad de Mercedes.

En tanto, entre los aceites de oliva extra virgen, evaluados por el frutado de aceituna y el sabor amargo y picante, el primer premio fue para la firma cordobesa Olium y el segundo galardón fue para la marca Terrasana de Ignacio Lima de Melo. “Este premio resulta la frutilla del postre en el marco de Caminos y Sabores, por lo que significa la búsqueda de calidad de los productos alimenticios que se



Los ganadores del concurso posando junto a los miembros del jurado.

exponen, con una importante participación de productores, que en muchos casos empezaron en forma casera y hoy mantienen el encanto de sus productos pero apuntando a públicos masivos”, destacó Saturnino Herrero Mitjans, presidente de Ferias y Exposiciones Argentinas, organizadora de la muestra.

A partir de investigaciones realizadas desde 2001, la Consultora STG comprobó que las personas no videntes, si son entrenadas, tienen mayor aptitud para el análisis sensorial, ya que desarrollan los sentidos del gusto y del olfato, así como la capacidad para describir las percepciones a través de los mismos. ■

La voz de los pueblos

Treinta cocineros llegaron desde todos los rincones del país para transmitir sus experiencias y secretos.

Es el sábado 10 de julio, pasado el mediodía, y la puerta de ingreso a la Sala de Cocina se abre de par en par para recibir a un público que ansioso se pregunta: "¿Qué será lo que se cocina en Madryn y que combina la tradición de los pescadores, con los mariscos locales y la preparación típica de un guiso?". Las dudas caen en mano de Gustavo Rapretti, quien como los más de 30 cocineros que participaron en la feria, cocinaron desarrollando un hilo conductivo que recorrió historias familiares, tradiciones alimenticias y emprendimientos productivos.

Todas las expresiones culinarias de la Argentina volvieron a estar representadas gracias a los chefs y cocineros que la pueblan, y que arribaron desde distintos puntos del país para no solo cocinar, sino transmitir la idea de que los alimentos y los platos típicos hablan de los territorios donde crecen y se producen y son, por ende, una voz cultural auténtica.

En este punto tuvo una activa actuación la Red de Cocineros de

Terra Madre, quienes coordinados por Alejandra García Hauw plantearon un recorrido por la Argentina saboreando platos. "La particularidad de la feria es la llegada que tienen los cocineros con el público. No solo se cocina sino que se transmiten experiencias", comentó García Hauw.

Los neuquinos se lucieron con sus chivitos, y los misioneros desplegaron los sabores del litoral vinculados a los pescados de río y a la mandioca. Desde el norte se cocinó una sopa picante con papa, que ayuda a bajar el picor y los jujeños prepararon un ají a la papaliza, aprovechando algunas de las 30 variedades de



papas que existen en la puna. Los entrerrianos presentaron el pirok (una especie de empanada rellena de carne vacuna y repollo, que trajeron a la Argentina los alemanes del Volga) y los pastelitos. "Es un fenómeno a nivel mundial - explicó el cocinero jujeño Sergio Latorre -, nos hartamos de la fusión y vamos hacia lo único, lo regional, lo de la tierra, lo de uno".

Quedó expuesto también en conferencias que la gastronomía de Argentina se enriqueció por el amplio aporte inmigratorio. "El churrasco de carne vacuna se impuso por sobre todas las corrientes de nacionalidades por su valor proteico y su facilidad y rapidez para cocinarlo", explicó Fabio Quetglas, especialista en Desarrollo Local, en su charla sobre los hábitos culturales que implican a la producción y al consumo de frutas y verduras.

Los Alimentos, los territorios y la producción se transformaron en los condimentos que asociados ensalzaron la diversidad cultural de las distintas regiones de la Argentina. ■

Terra Madre de Argentina

Organizado por el movimiento internacional Slow Food, el Segundo Encuentro Terra Madre de Argentina volvió a desarrollarse en el marco de Caminos y Sabores. Más de 300 delegados integrantes de la Red Nacional de Terra Madre entre campesinos, productores de alimentos, cocineros, jóvenes y académicos participaron de conferencias y de

demostraciones de cocina, abiertas a todo público, durante los cuatro días de la muestra.

La Red de Cocineros de Terra Madre preparó platos regionales típicos, mientras descubrieron los secretos de sus ingredientes. Otro de los contenidos fueron las funciones de cine debate, en la Sala Multimedia, con la partici-

pación de documentales basados en temáticas como la producción y el consumo de alimentos. Entre otros Luz Rapoport presentó su corto documental sobre el traspaso del ser humano de recolector/cazador a agricultor y cómo en ese traspaso se perdió la información sobre alrededor de 30.000 plantas comestibles que hoy en día no se utilizan.

Además se lanzó la flamante web de Slow Food de Argentina (www.slowfoodargentina.com), la primera página de autor administrada por los líderes de cada convivium, integrantes de este movimiento internacional con sede central en Italia. "Todas las personas que ingresen podrán sumar sus actividades y generar una base de datos interactiva", explicó su creador Daniel Giosa. ■



La Red de Cocineros de Terra Madre en acción.

Argentina, cocina y arte



Las obras expuestas le dieron un marco cultural a la feria.

El arte se relacionó con el gusto y los sentidos en Caminos y Sabores. El artista plástico Pedro Roth fue el curador de una muestra que pudo recorrerse en la feria. En la Plaza de las Artes se expuso un mural original -cedido por el CFI- de Daniel Santoro, Eduardo Stupa, Jorge González Perrin y Mariano Sapia. Además se presentaron una serie de pinturas tituladas "El alimento y el pueblo", de Antonio Berni. En otro de los sectores pudieron apreciarse fotografías de la muestra "El metro cuadrado" de Graciela Sacco.

Dándole un marco de contención artística, distintas gigantografías de fotografías tomadas a obras del Museo Nacional de Bellas Artes, brindaron un recorrido pictórico desde el 1800 hasta nuestros días con temáticas referentes a las comidas y a los caminos. La más

antigua fue la de Juan León Palliere, La Pulpería, y dentro de los contemporáneos, se destacaron Fermín Eguía y Nicolás García Urriburu.

"El espíritu de Caminos y Sabores es amplio abarca lo que es genuino de nuestra tierra y por supuesto incluye el arte y las artesanías. Todo lo que es cultura sirve para divulgar. En este caso el arte es un alimento del espíritu", concluyó Álvaro Ares, coordinador del espacio de Berni.

Además el domingo 11 de julio se montó una exposición que investigó la vida cotidiana en la Argentina de 1810. Con el objetivo de desacralizar a los héroes patrios se exhibieron testimonios de viajeros y cronistas sobre el acceso al agua y el consumo de pan. Se trató de "Buenos Aires, Cocina y Sazón", organizada por la Corporación Buenos Aires Sur. ■

Banquete del Arte



Argentina país rural
Tierras ubérrimas
Todos los climas
País vegetal
Granero del mundo
Tradición de sabores
Argentina historia bicentenario
Caminos infinitos
Que representan lo que somos
Pueblos que trajeron sus tradiciones y costumbres
Sabores mestizos
Que forjan el gusto argentino, nuestro estilo
Cielo infinito

Sabor que forma tradición
Cocina que nos hace sentir en casa
Frutas, granos, aves, carnes, peces, vinos, especias
Forman un mapa, una historia
Que nos hace únicos
Un país que abre distintos apetitos
En cada rincón una especialidad
Comida típica que nos identifica
Argentina industria
Argentina sabor
Pasen señoras y señores, la mesa está servida.

Pedro Roth

Viajar en cuotas es viajar HOLGAAADO!

10 % de descuento y hasta 12 cuotas sin interés con las tarjetas Visa del Banco Provincia.

Para adquisición de pasajes a Uruguay, y viajes a cualquier destino de Argentina o del mundo a través de **Buquebus turismo**.

Venta de pasajes y Turismo: Tel. 011 4316 6550 - www.bqbturismo.com - Puerto Madero: Av. Antártida Argentina 821

Microcentro: Av. Córdoba 867 - Recoleta: Posadas 1452 - Retiro: Terminal de Ómnibus, Loc.21



Promoción válida todos los días de la semana en todos los productos y servicios ofrecidos por Buquebus desde el 01/05/2010 al 31/07/2010, para tarjetas Visa emitidas por el Banco Provincia. El reintegro se reflejará como bonificación en el resumen de cuenta Visa. No combinable con otras promociones. Costo Financiero Total (CFT) Nominal Anual 2,89%. **CFT Efectivo Anual 2,93%** por cada \$1.000 por gestión de contratación de cobertura de seguro de vida sobre saldo deudor. Interés: Tasa Nominal Anual 0,00%, Tasa Efectiva Anual 0,00%. Banco de la Provincia de Buenos Aires. CUIT 33-99924210-9. San Martín 137, CABA. Más información www.bancoprovincia.com.ar

CFT 2,93%