



LAS VIRTUDES DEL
COMERCIO JUSTO, por
Pedro Landa, director técnico
de la OIA.

PÁG. 2



LOS SABORES
DE LA COCINA
COLOMBIANA.

PÁG. 2



ENTREVISTA A JUAN
LAPETINI, director
ejecutivo de la Fundación
Huerta Niño.

PÁG. 4

CAMINOS Y SABORES RES

Foto: Archivo Clarín.

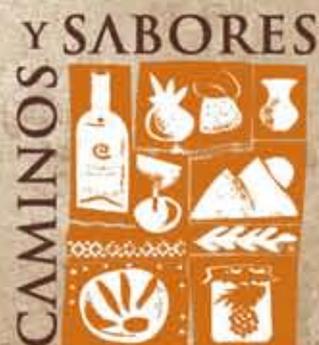


Provincia de Buenos Aires

UN VIAJE POR LAS SENDAS BONAERENSES

DESDE LA MIEL CASERA DE AZUL HASTA EL TRADICIONALISMO CRIOLLO DE SAN ANTONIO DE ARÉCO, PASANDO POR CAÑUELAS, LA CIUDAD QUE VIO NACER AL DULCE DE LECHE, EL TERRITORIO BONAERENSE SE DESTACA POR MANTENER INTACTOS LOS VALORES QUE HACEN A LA CULTURA ARGENTINA.

CONTINÚA EN PÁGINA 3.



COMERCIO JUSTO DE IGUAL A IGUAL



El ingeniero agrónomo **Pedro Landa**, director técnico de la Organización Internacional Agropecuaria (OIA), recorre el nacimiento y desarrollo de esta forma de comercio basado en una relación libre, directa y honesta entre productores y consumidores.

El movimiento del Comercio Justo comenzó en Europa en la década del 60 para modificar la relación injusta del modelo de comercio imperante que afectaba negativamente a los pequeños productores y artesanos, ya que no contemplaba sus necesidades. El sistema actual, progresivo de exclusión ejerce, a la vez, una gran presión sobre las migraciones internas (del campo a la ciudad) principalmente en países no desarrollados. Asimismo, el mercado como lo conocemos, no es neutral, es un instrumento económico que puede actuar de manera positiva, construyendo oportunidades, y de manera negativa, destruyéndolas.

En este contexto el comercio es considerado un generador de grandes diferencias, que manejado correctamente es un medio de distribución adecuado de los valores generados, compensando a los diferentes integrantes de la cadena que unen al productor y consumidor de manera tal que los fortalezca y logre que quien genere el valor agregado, sea el recompensado en la correcta proporción.

Hoy por hoy debemos explicar que existen tres actores o sujetos que rigen la economía global: productores/artesanos, distribuidores o intermediarios y consumidores. A raíz de que los productores son los que más valor aportan al ciclo y son los que menos pueden tomar del propio valor que ellos generan, el Comercio Justo se establece para satisfacer sus necesidades afectadas por la injusticia estructural.

Esta forma de comercio instaura, entonces, una nueva relación, libre, directa y honesta que le ofrece al consumidor la posibilidad de recompensar a empresas con objetivos sociales, protectoras del medioambiente y capaces de mejorar las condiciones de los trabajadores rurales, los pequeños productores, los artesanos, sus familias y sus comunidades.

Esta relación constituye una verdadera revolución dentro del mercado económico, social y cultural ya que establece vínculos de apoyo mutuo, restaurando el sentido de comunidad y provocando flujos de circulación del capital (ahora social) a favor de los pequeños productores y artesanos,

quienes se libran de la pobreza por sus propios medios.

Cuando surgió la primera generación de Comercio Justo, en que las mismas organizaciones asumieron la función comercial y fueron las dueñas del capital (en forma colectiva y asociada), los productos importados por estas mismas comenzaron a venderse en puntos de venta (conocidas como Tiendas de la Solidaridad) donde se garantiza su procedencia y se explica al consumidor cuales fueron los precios de compra a los productores. Otros canales de distribución de productos que surgieron fueron las Iglesias o Comités de solidaridad, y en la actualidad más allá de los negocios especializados los productos se venden también en distintas cadenas de supermercados y negocios minoristas.

Desde el principio el sobreprecio acompañó al Comercio Justo, y no podría ser de otra manera, pues no constituiría novedad alguna si un supuesto «Mediador-facilitador» comprara al «Productor-asociado» del Tercer Mundo al mismo precio que rige en el mercado mundial. No se

estaría hablando de un «facilitador» sino de un comerciante común.

Existen hoy diversos sellos que se crearon para dar garantía a los consumidores sobre el origen de los productos, que acarrearán consigo la aparición de la certificación, que bajo diferentes normas y esquemas permite garantizar el origen de los productos y la justicia de la distribución de los beneficios. Se pueden encontrar en el café, el cacao, el azúcar, el banano, el algodón, el arroz y las especias, entre otros productos.

Llegando a la mitad del 2009, en Argentina hay más de 20 ONG's que participan activamente en el Comercio Justo, y a escala internacional existe una Organización Mundial de Comercio Justo (O.M.C.J.) que representa a más de 350 organizaciones. La O.M.C.J. funciona en 70 países a través de cinco regiones: África, Asia, Europa, América latina, y Norteamérica y los países de la costa del Pacífico, con los directorios globales y regionales elegidos para crear acceso al mercado, ampliar políticas y toda otra actividad necesaria para el desarrollo.

Novedades de Caminos y Sabores

IV JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN EN TURISMO

Bajo la temática Patrimonio Gastronómico Argentino y Turismo Cultural, participaron de las charlas más de 300 personas. Entre los disertantes se destacó la participación de la directora de Caminos y Sabores, la ing. agr. Claudia Bachur.

El Salón Auditorio de la Universidad de Morón sirvió de marco para las IV Jornadas de actualización en Turismo organizado por alumnos de 5to año de la Licenciatura en Turismo, dentro de la Cátedra Organización de Eventos, perteneciente a la Facultad de Ciencias Aplicadas al Turismo y la Población. La charla contó, además, con el apoyo de las Casas de Provincia de Buenos Aires, Chubut, Mendoza, Misiones y Tucumán, entre otras empresas ligadas al sector.

Participaron como disertantes el antropólogo Marcelo Álvarez, investigador del Instituto Nacional Argentino de Pensamiento Latinoamericano, dependiente del Ministerio de Cultura de la Presidencia de la Nación y la ing. agr. Claudia Bachur, directora de la feria Caminos y Sabores, quien habló sobre las características de la muestra que este año llegará a su quinta Edición.

Marcelo Álvarez destacó que «como recurso cultural contemporáneo, el patrimonio alimentario y gastronómico satisface los requerimientos de un producto turístico cultural (...)» y se presenta como un tema relevante en diferentes modelos de turismo contemporáneos: agroturismo, turismo rural, ecoturismo y turismo cultural, entre otros. Platos y productos forman parte de la cultura local, como expresión de las formas de vida tradicionales, como síntesis y concreción de un clima y un paisaje. Naturaleza, cultura, deporte y gastronomía se convierten en los ejes que estructuran estos modelos de turismo».

SABORES DE COLOMBIA

UN PAÍS QUE SATISFACE TODOS LOS SENTIDOS

¿Pintura?: Botero ¿literatura?: García Márquez ¿música?: el vallenato, el son, la cumbia. ¿En la Cocina?: sabores y saberes de indígenas, africanos y españoles dispuestos sobre la mesa. Y para la sobremesa: café. Café de Colombia.

Por Ana Piazzetta.
Investigadora gastronómica regional.
www.ana-piazzetta.blogspot.com

Colombia, con sus costas espectaculares, ríos caudalosos, selvas lujuriosas, montañas y llanuras, posee una gastronomía que refleja tanto su extraordinaria variedad geográfica

como su diversidad étnica. En este aspecto encontramos a los alimentos de la etapa precolombina que incluyen insectos, como las hormigas culonas, y preparaciones con maíz, a los que luego se incorporaron los vegetales y animales traídos por los conquistadores. Más tarde aparecerán los condimentos y formas de cocción provenientes de África con los esclavos. Así surgieron nuevas costumbres gas-

tronómicas que llegan a nuestros días conformando una cocina exquisita.

Los platillos más conocidos y consumidos en este país multifacético son las arepas colombianas, la bandeja paisa, el hogao, el sancocho, el ajiaco, el dulce de coco y como bebida típica el ron y el café.

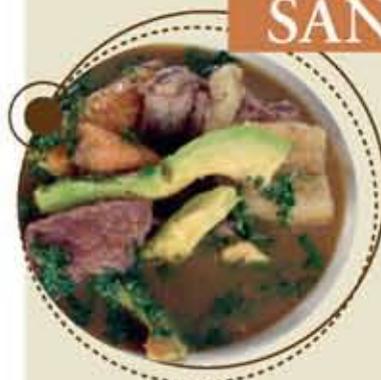
De la región cordillerana son famosos el ajiaco, los tamales, el mondongo y las carnes en pucheros, con frijoles, con arroz y bebidas como la chicha.

En la costa los platillos más chéveres tienen toda clase de pescados, mariscos y las aves, y por supuesto las ricas panelas (solidificación del jugo de la caña de azúcar) con múltiples usos en comidas y postres.

Una forma de explorar la gastronomía colombiana es encontrar los productos en Argentina y preparar este sabroso plato típico conocido como Sancocho.

HOY PREPARAMOS:

SANCOCHO



INGREDIENTES

- 500 grs. de yuca pelada y cortada en trozos
- 2 choclos en rodajas
- 500 grs. de zapallo en trozos
- 3 bananas verdes, sin la piel y cortado en rodajas gruesas
- Un ramito de cilantro
- 3 cebollas de verdeo
- 11/2 kg. de osobuco (o gallina)
- Pimienta
- AjÍ dulce molido, media cucharadita
- Una pizca de comino
- 2 dientes de ajo picado fino

PREPARACIÓN

Poner a cocinar la carne en abundante agua con una cebolla de verdeo y un poco de culantro. Sal y pimienta. Quitar la espuma que se forma en la superficie en el momento de hervir. Cuando la carne esté casi tierna, añadir la yuca, pelada y en trozos, el plátano cortado y el zapallo. Hervir hasta que todo esté tierno. Agregar el choclo. Hervir 5 minutos más. Luego echar el aliño, apagar y tapar. Servir con cilantro picado.

Aliño
Picar finito las dos cebollas de verdeo, los ajos y un poco de cilantro. Agregar el ajÍ dulce molido, la pizca de comino, sal y pimienta.
Incorporar una cucharada de aceite y mezclar bien. Dejar macerar hasta el momento de usar.

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

RESERVE SU STAND

tel: 011-4309-7663
info@caminosysabores.com.ar
www.caminosysabores.com.ar

F/EX ARG

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

UN VIAJE POR LAS SENDAS BONAERENSES

Desde la miel casera de Azul hasta el tradicionalismo criollo de San Antonio de Areco, pasando por Cañuelas, la ciudad que vio nacer al dulce de leche, el territorio bonaerense se destaca por mantener intactos los valores que hacen a la cultura argentina.

Por Diego Abdo.

Habitada por los indios pampa y explorada por los españoles desde el siglo XVI, en 1820 un Cabildo Abierto eligió a Manuel de Sarratea como el primer gobernador de la provincia de Buenos Aires. Hoy por su papel histórico, económico y político, y también por el número de su población, ocupa un lugar significativo dentro de mapa de la Argentina.

De tierras mayoritariamente llanas, con un litoral atlántico y dos sistemas serranos, distintos pueblos y localidades conforman una ruta de la tradición donde se entremezcla el costumbrismo típico y las producciones de chacinados y dulces como las caras más representativas.

Las ciudades gauchas

Las calles de adoquines, junto a las casas antiguas y de rejas coloniales, no dejan mentir: los habitantes de San Antonio de Areco se esfuerzan por sostener las tradiciones de campo. Así, la tierra de Ricardo Güiraldes, autor del libro *Don Segundo Sombra*, obra fundamental de la literatura gauchesca, es reconocida por sus talleres de artesanos que trabajan la plata, el cuero y la sogá. "San Antonio se destaca por una platería más bien sencilla, de un estilo pampeano que no tiene que ver con el barroquismo", cuenta Gustavo Stagnaro, uno de los orfebres insignias de la localidad. Su especialidad son los cuchillos, dagas, facones, rastras, hebillas, mates, espuelas y estribos por nombrar solo una parte de las obras.

"El turista que llega de otros países se interesa por nuestro trabajo, le gusta ver como trabajamos en el taller y siempre se queda asombrado de que elaboremos las obras de manera manual", dice. "Esto es un oficio, se aprende como un oficio, de manera

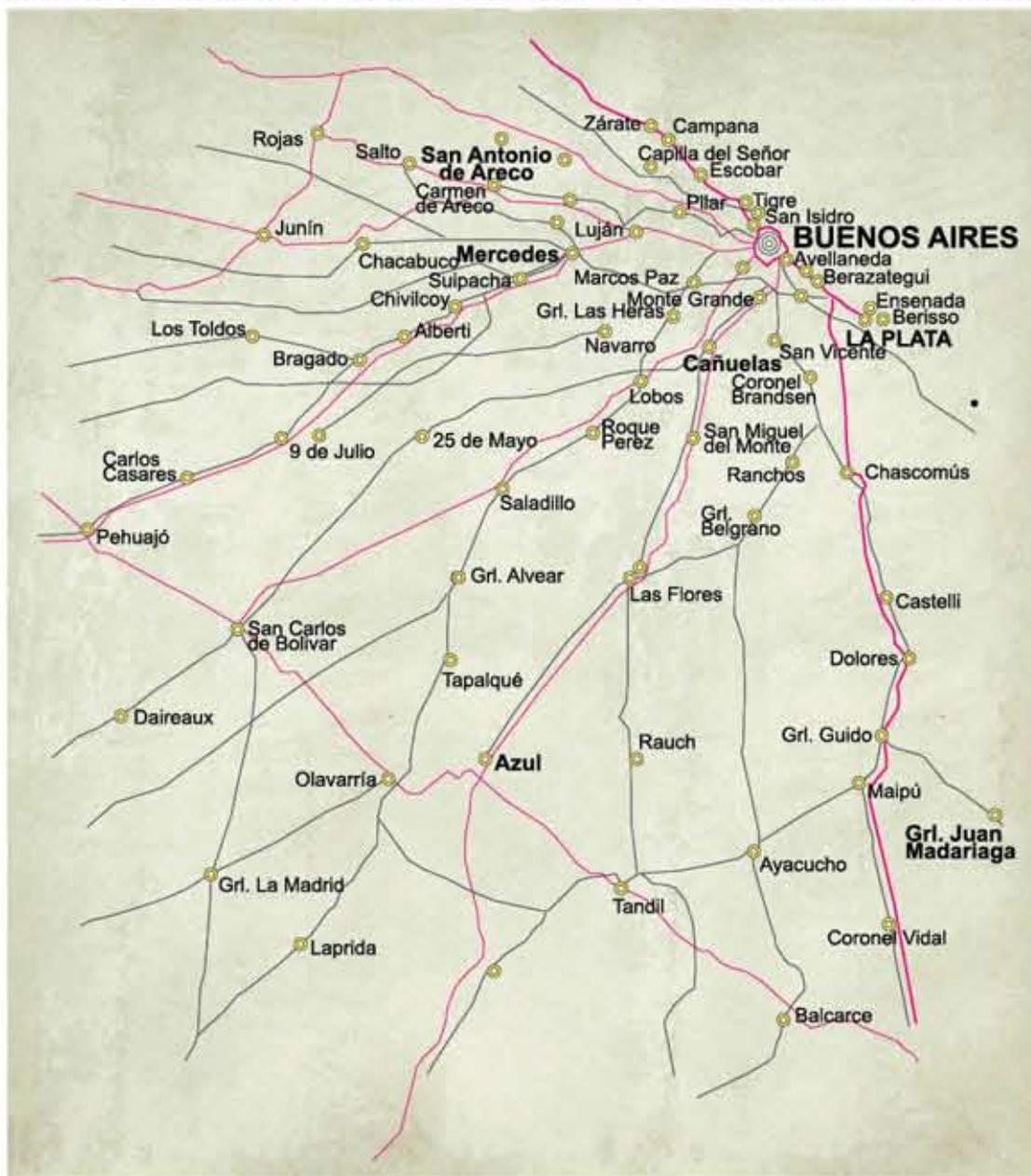
autodidacta como aprendí yo hace 30 años atrás", cuenta Stagnaro en su taller y comercio ubicado a una cuadra de la plaza central.

Otros bonaerenses que supeditan su historia a la tradición gauchesca son los madagarienses, que en su ciudad, situada al sudeste de la provincia, construyeron monumentos y centros culturales que sostienen a las costumbres camperas. Además cuentan con una agenda de fiestas con destrezas criollas, fogones populares, festivales folklóricos, jineteadas y desfiles como las actividades. La Fiesta Noches Camperas en febrero, la Fiesta del Talar en octubre y la Fiesta Nacional del Gaucho en diciembre son solo algunas. Avisan, por si quedan dudas, en General Madariaga: "Un gaucho vestido con bombachas y pañuelo al cuello le abre la tranquera imaginaria a un pago donde la tradición es un orgullo".

La tradición friuliana

Sobre la Ruta Nacional N° 5 y a 100 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se asoma Mercedes, bautizada como "La perla del Oeste", que acarrea también sobre su espalda una rica tradición campera asociada a los almacenes y restaurantes rurales que ofrecen al turismo pastas caseras, asados criollos, y por supuesto el renombrado salame quintero.

Cuenta la historia que dentro de los baúles que acompañaron a los inmigrantes italianos y españoles que se instalaron en quintas de la zona de Mercedes, a mediados del siglo XIX y principios del XX, venían recetas de bocados tradicionales con las fórmulas para preparar chacinados y embutidos. "La costumbre que heredamos de los italianos es la de criar un buen cerdo, muy bien alimentado y sin triquinosis", detalla el productor mercedino Oscar Mónaco. Desde mediados de los 70 la ciudad realiza



De tierras en su mayoría llanas, un litoral atlántico y dos sistemas serranos, la superficie de la provincia equivale al 11 % del total país.

todos los años su gran homenaje a los salames, bondiolas, chorizos y morcillas: la Fiesta Nacional del Salame Quintero.

La tradición de las carneadas de cerdo y vaca siguen intactas: semanas enteras los productores se dedican de lleno a picar la carne porcina y vacuna para después condimentarla y obtener así los embutidos. En la línea de largada, pancetas, bondiolitas, salames y morcillas esperan ser probadas después de seis meses de estacionamiento.

Las dulzuras bonaerenses

Corría 1935 y los diarios del momento anunciaban que la Argentina realizaba su primera exportación de dulce de crema de leche a Europa. Todo un orgullo para los habitantes Cañuelas quienes desde 1829 se vanagloriaban con ser los creadores del dulce de leche. La leyenda cuenta que en un encuentro entre Rosas y Lavalle, en la zona de Cañuelas, una mulata olvidó sobre el fuego leche caliente con azúcar para el mate. Aquella "lechada" que terminó como una es-

pecie de jalea de color marrón claro, fue el inicio de lo que se conoce como dulce de leche.

Hoy en todo el partido además de la industria lechera, se destacan producciones como la apicultura llevada a cabo en quintas. "En nuestra región la miel se cosecha en enero, febrero y parte de marzo. Durante el resto del año se cuida a la abeja, se hacen las curaciones y el seguimiento de la colmena", explica Hernán Nascoile apicultor de Cañuelas. Con más de 500 colmenas, su canal de venta son las ferias.

Ya más al centro sur de la provincia, en Azul, la apicultura muestra su máxima expresión en la Expomiel, categorizada como una de las ferias más importantes del sector en todo el mundo. Organizada desde hace más de 20 años, la última edición se llevó a cabo entre el 5 y el 7 de junio. "La zona de Azul elabora entre 60 y 70 % de toda la producción de miel del país. El 95 % de los productores son pequeños y trabajan de manera familiar", cuenta Carlos Vignau, pre-

sidente del Centro de Apicultores de Azul, organizador del evento. "Pese a la crisis hay unos 25 mil productores en todo el país que dan trabajo a otras 25 mil personas", desarrolla. Como todos los años la expo volvió a contar con conferencias y la participación de las principales empresas relacionadas al mercado apícola.

Así con la brújula en marcha las rutas que atraviesan las tierras bonaerenses ofrecen un camino profundo a lo más intrínseco de la tradición nacional. El camino a seguir está en manos del viajero.

EL MUSEO DRAGHI

Toda una referencia de San Antonio de Areco y fundado por el reconocido orfebre Juan José Draghi, el espacio de arte cuenta con una colección de más de 200 piezas y es el único en la Argentina que exhibe platería gauchesca. "Mi marido fue un gran artista que gracias a su trabajo refundó, a mediados de la década del 60, la platería rioplatense que en ese momento había caído en el olvido. Además también fue uno de los coleccionistas más importantes", explica Marta Draghi. Hoy el museo y taller, visitado por turistas de todo el país y el mundo, está en manos de su hijo, Mariano Draghi, que al igual que su padre es uno de los más prestigiosos orfebres de la Argentina.

Horarios de visita: 10:30 a 13 hs. y de 15:30 a 19 hs. Domingos solo por la mañana. \$5 la entrada. Más información: www.draghiplaterosorfebres.com



¡Ahora salir a comer es mucho más fácil!

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

Visitá www.viaresto.com y consultala siempre

Términos y condiciones de uso en www.viaresto.clarin.com
/ Compañía de Medios Digitales (CMD) S.A. Juana Mansueto
205 Pto 1º, Ciudad de Buenos Aires C11070E3

CONCURSO FOTOGRÁFICO CAMINOS Y SABORES

Tema: "Paisajes y personajes de nuestra tierra"



Inspírate y participá con tus mejores fotos. Las obras seleccionadas serán expuestas en Caminos y Sabores, del 13 al 16 de agosto, en La Rural. Consultar las bases en: www.caminosysabores.com.ar



● ENTREVISTA A JUAN LAPETINI, DIRECTOR EJECUTIVO DE LA FUNDACIÓN HUERTA NIÑO

“APOSTAMOS A LA PROMOCIÓN HUMANA”

Con diez años de trayectoria, esta organización sin fines de lucro trabaja brindando recursos y capacitación para la construcción de huertas en escuelas rurales de todo el país.



Foto: Fund. Huerta Niño.

Por Marlene Bracht.

Los establecimientos educativos estatales cuentan con fondos destinados a solventar las necesidades alimentarias mínimas de sus alumnos, pero en algunas zonas del territorio argentino este dinero no alcanza para cubrir las 2.270 calorías diarias que debe recibir un chico en edad escolar. Para suplementar estas falencias, la Fundación Huerta Niño creó un proyecto mediante el cual detectan escuelas rurales con casos de malnutrición o desnutrición y proponen un modelo de huerta que no sólo provee de insumos al comedor escolar, sino que involucra de manera activa a alumnos, padres y maestros de la comunidad. La huerta precisa un año para ponerse en funcionamiento y allí se cultiva lechuga, tomate, pere-

jil, zanahorias, repollo, legumbres, mandioca, maíz, zapallo, sandía, melón, entre otros cultivos.

Desde las oficinas administrativas de la Fundación en el barrio de Belgrano, Juan Lapetini traza los ejes de los proyectos anuales para una organización que ya contabiliza 53 huertas finalizadas, 7 en construcción y 5 en proyecto.

¿Cómo se lleva adelante la construcción de las huertas?

Tenemos un convenio firmado con Pro Huerta, el programa de seguridad alimentaria del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), que para nosotros significa una ayuda muy valiosa para el desarrollo de nuestro proyecto. Lo que hacemos es complementarnos: ellos tienen técnicos y voluntarios en todo el país que reparten semillas y hacen cursos de capacitación gratuita, nos sugieren

dónde puede armarse la huerta y nosotros suministramos la infraestructura que financiamos a través de donaciones de socios y empresas. Una vez elegida la comunidad, se firma un acta de compromiso en la que padres y maestros asumen la responsabilidad de acompañar el proceso, colaborando en la construcción del cerco perimetral, de los depósitos de agua y de un eventual invernadero. El técnico Pro Huerta es quien se encarga de la capacitación, deslinda las tareas y supervisa que todo se lleve a cabo dentro del modelo pautado. Nosotros tenemos la responsabilidad de proveer los recursos y realizar el seguimiento de la huerta en tres visitas a lo largo de un año.

¿Cómo se gestiona y se asegura la sustentabilidad de la huerta una vez cumplido ese primer año?

Nosotros tratamos que la comuni-

dad empiece a andar sola sin la necesidad de una supervisión continua. Una vez que vemos que la huerta funciona la acompañamos pero desde un camino paralelo, volvemos únicamente ante una necesidad puntual, para la que tenemos proyectos específicos que tienen que ver con el mantenimiento y ampliación de las instalaciones. La Fundación busca que la comunidad se apropie del conocimiento de las capacitaciones y replique el modelo de huerta de manera doméstica. Lo producido en las huertas está pensado como suplemento alimentario, el excedente se reparte entre las familias y excepcionalmente puede intercambiarse o venderse generando recursos para reinvertir o para diversificar todavía más la dieta de los chicos.

Teniendo en cuenta el contexto de pobreza estructural en el que se construyen las huertas ¿existe algún tipo

de debate puertas adentro de la Fundación con respecto al rol paliativo que cumple en la sociedad?

Lo que nosotros vemos es una realidad concreta y tratamos de atacarla. Tenemos en claro que estamos en zonas en las que no llega ni la ayuda del gobierno ni ninguna otra ONG, estamos donde hace falta y no donde los números nos benefician. La disyuntiva "ausencia o presencia del Estado" es una instancia que ni siquiera nos llegamos a plantear por el grado de necesidad que hay en algunas áreas del país. Por otro lado podríamos tener una ayuda mucho más directa, llevando cajas con ropa y alimento, pero apostamos a la promoción humana. Vivimos en una cultura que está acostumbrada a esperar las soluciones dadas y nosotros tratamos de llegar por el camino contrario, creyendo en las personas y en sus capacidades.

FIESTAS RECOMENDADAS DEL MES DE JULIO

Fiesta Nacional e Internacional del Poncho en San Fernando del Valle de Catamarca, Catamarca.

Del 23 de julio al 2 de agosto en el Predio Ferial Catamarca se llevará a cabo la 39ª edición de la fiesta que congrega artesanos, artistas y visitantes de todo el continente. Con stands y festivales folklóricos la provincia se prepara para homenajear al tejido artesanal característico de la indumentaria criolla.

➤ Más información:
www.turismocatamarca.gov.ar

Fiesta Nacional del Zapallo en Ciudad de Ceres, Santa Fe.

La 38ª Fiesta del Zapallo tendrá lugar entre el 9 y el 12 de julio en el Club Central Argentino Olímpico de Ceres, Santa Fe, y se celebrará en conjunto con la 1ª muestra Interprovincial de Ganadería. El evento tendrá una muestra agroindustrial y comercial y se realizará la elección de la Reina Nacional, entre otras actividades y shows para toda la familia.

➤ Más información:
www.ceresciudad.net

Fiesta Nacional de la Bagna Cauda en Calchín Oeste, Córdoba.

Desde 1979 en el pueblo de Calchín Oeste, a 130 km de la ciudad de Córdoba se realiza la fiesta de la Bagna Cauda, un plato típico de la comida piemontesa. Esta salsa a base de crema, leche, ajo y anchoas es el centro de este festejo que reunirá a toda la comunidad local el 12 de julio en el Centro Educativo Manuel Belgrano.

➤ Más información:
www.calchinoeste.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 |
| LASTONINAS | 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



Municipalidad de
LA COSTA
www.lacosta.gov.ar