



ENTREVISTA A HUGO CETRÁNGOLO, REPRESENTANTE DE SLOW FOOD

PAG.4



LUCUMA: LA FRUTA DEL IMPERIO DEL SOL

PAG.2

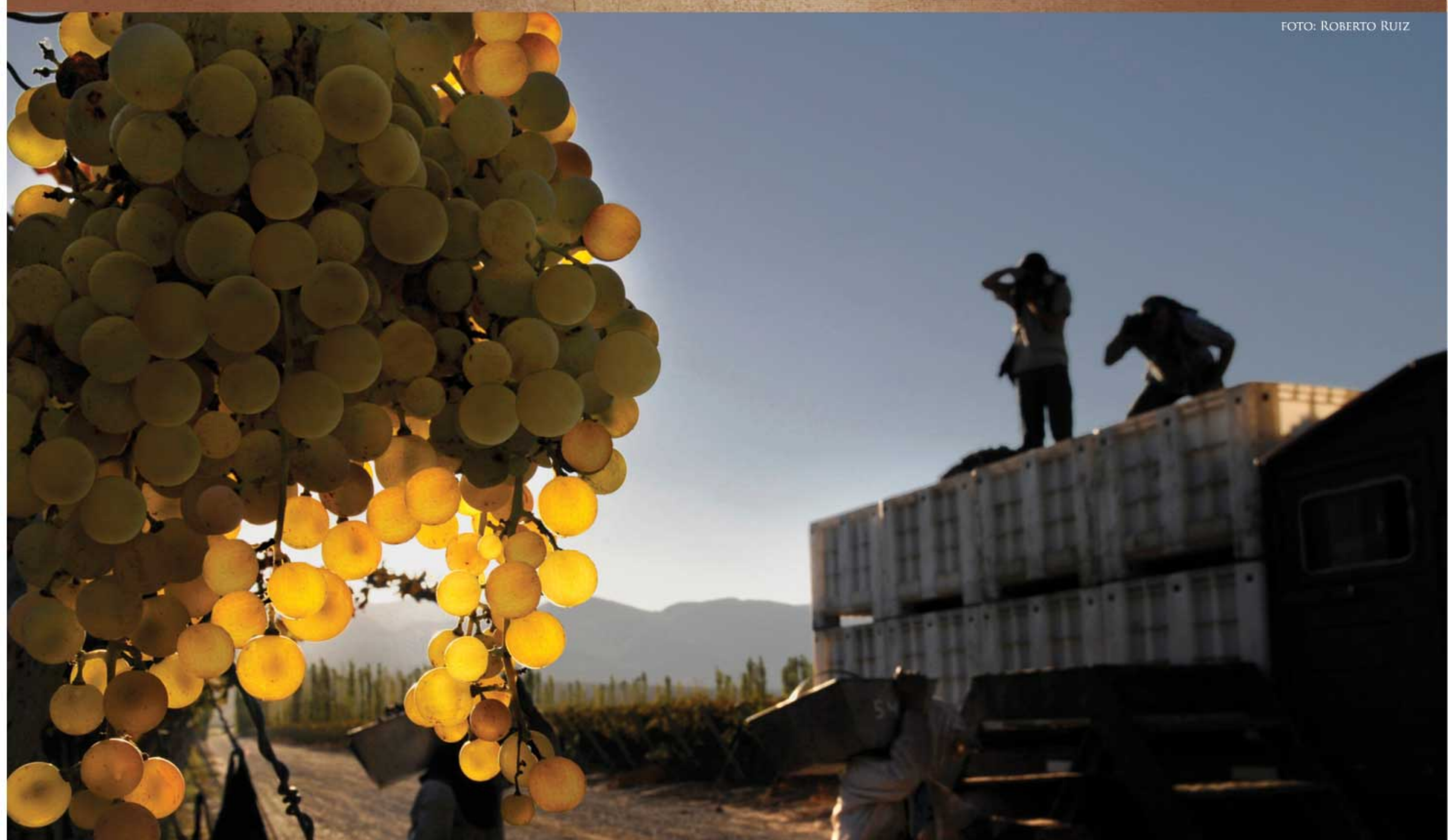


LA COCINA COMO PATRIMONIO CULTURAL

PAG.2

# CAMINOS Y SABORES

FOTO: ROBERTO RUIZ



LAS UVAS SANJUANINAS CUSTODIADAS POR LA CORDILLERA DE LOS ANDES.

REGIÓN DE CUYO

## LA TIERRA DEL BUEN VINO Y EL SOL ENCANTADOR

LA ZONA CUYANA VENERA SU CLIMA Y SUS PRODUCTOS EN TODAS SUS EXPRESIONES Y CONVIERTE A LAS RUTAS VITIVINÍCOLAS EN UNO DE LOS ITINERARIOS TURÍSTICOS MÁS DESTACADOS DEL PAÍS. LA FIESTA DEL SOL EN SAN JUAN Y LA DE LA VENDIMIA EN MENDOZA, CONDENSAN LAS ACTIVIDADES DE LA ZONA Y ENORGULLECE A SUS POBLADORES QUE MUESTRAN CON ALEGRÍA LA PROLIFERACIÓN DE SUS EMPRESAS Y ARTESANÍAS REGIONALES.

Continúa en página 3.



*El Mundo del Tango VIVE en Justo Daract, San Luis*

**A Cielo Abierto**

*Cuatro lunas, con los artistas consagrados de Argentina y el mundo*

**5° Festival Internacional de Tango**

*En diciembre viví vos también el mayor espectáculo del 2x4*

**¡ San Luis, te invita !**



*El Festival más esperado del País !!!*



**Fiesta del Caldén DE LOS PUEBLOS PUNTANOS**

*Un compromiso de San Luis, con nuestras raíces, el campo y nuestra música*

Nueva Galia, San Luis, Argentina

www.festivaldelcalden.com



## ALIMENTOS COMO PATRIMONIO CULTURAL

El antropólogo **Marcelo Álvarez**, investigador del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (INAPL), cuenta en este artículo como para diversos países del mundo la cocina forma parte activa de su patrimonio cultural.

De diez años a esta parte, la ampliación de la noción de patrimonio ha otorgado un valor cultural excepcional a diversas expresiones de la vida social y cotidiana, como la cocina y las formas del comer.

De hecho, los sabores y saberes del patrimonio gastronómico han invadido el ámbito de las políticas culturales. Es el caso de la "dieta mediterránea" del olivo, el trigo y la vid; de las cocinas tradicionales mexicanas ligadas por el eje integrador del maíz, el frijol y el chile; de la cultura gastronómica peruana y su exaltación de la biodiversidad (con los innumerables productos provenientes del mar, los Andes y la selva amazónica); y de las gastronomías regionales de Francia y sus productos protegidos por denominaciones de origen o indicaciones geográficas.

Expertos y funcionarios de estos países han elaborado y enviado a la UNESCO sus respectivos

expedientes para ser incluidos en la lista del Patrimonio Cultural de la Humanidad (el resultado se sabrá a fines de este año). En Guatemala, el Ministerio de Cultura sumó al patrimonio intangible de la nación una serie de platos tradicionales como el pepián y los plátanos en mole. En Chile, el Comité Agrogastrotónico dependiente de la Presidencia de la República se ocupa de vincular los productos agrícolas tradicionales con el rescate, valoración y difusión de platos y recetas que forman parte de la identidad culinaria chilena.

El Ministerio de Cultura de Brasil ha registrado en el Libro de Saberes del Patrimonio Inmaterial el oficio de las bahianas de acarajé (buñuelos de frijol fritos en aceite de dendê) y los quesos artesanales de Minas Gerais (en estudio la tradición dulcera de la ciudad de Pelotas).

Por su parte, la administración de cultura colombiana impulsa la investi-

gación sobre productos y saberes culinarios tradicionales y otorga el Premio Nacional de Gastronomía a una receta recuperada y actualizada. Y qué decir de los italianos, que ponen a conversar la pizza marinara o el parmigiano-reggiano con el mismísimo Coliseo.

En cualquier caso, se trata de una gestión donde el campo de la cultura se asocia con agentes y agencias del medio ambiente, la producción, la economía, el turismo, los medios de comunicación y las escuelas de gastronomía.

La patrimonialización de un producto o de una especialidad culinaria está estrechamente relacionada con la revaloración de una expresión cultural ligada a una tradición y un territorio -por lo tanto contra los efectos de la globalización y la homogeneización alimentaria-, pero también con la regeneración económica, el desarrollo local y la promoción turística de lugares

y circuitos.

La promoción de este patrimonio subraya su contribución al desarrollo sustentable, la preservación de la diversidad biológica y cultural, la economía de pequeños productores, la soberanía y calidad alimentaria, la competitividad en el mercado y en la actividad turística, además de su oposición a la uniformidad de cocinas y sabores.

Los consumidores reconocen sus diferencias a través de los mecanismos de identificación promovidos por los agentes patrimonializadores: marcas comerciales, protecciones jurídicas, declaratorias culturales, guías turísticas, recetarios y críticas gastronómicas. Y en los diversos espacios donde este patrimonio es interpretado (museos del alimento), comercializado (mercados, ferias enogastronómicas, exposiciones de productos, boutiques del gusto, etc.) o ingerido (restaurantes, bares, rutas alimentarias y mesas hogareñas).

## EDITORIAL



Desde 2005 venimos realizando anualmente la feria Caminos y Sabores, que durante estos cuatro años nos hizo conocer historias, lugares, alimentos y personajes, que quedaron en el recuerdo vivo de todos los que armamos y participamos en esta muestra.

Hoy comenzamos una nueva etapa, en la que queremos compartir con los lectores del diario Clarín nuestra experiencia, haciendo de este suplemento mensual un espacio para que los alimentos típicos, las artesanías, la gente y su territorio sean los que cuenten la historia.

Los alimentos característicos de cada región, unidos al territorio y a sus habitantes, junto con su cultura y su música, constituyen una gran riqueza que las distintas comunidades se han dedicado a transmitir de generación en generación.

La valorización de estos recursos resulta de gran importancia para la sobrevivencia de muchas ciudades y pueblos en nuestro país y en todo el mundo, donde la economía real que se produce en el intercambio de bienes y servicios locales constituye el sostén de estas comunidades.

En esta primera edición recorrimos los caminos de la región de Cuyo, nos encontramos con una empresa elaboradora de un aceite de oliva con historia, visitamos bodegas en Mendoza y en San Juan, y en Calingasta los aromas del tomillo y el estragón se impregnaron en todos nuestros sentidos. También fuimos observadores de dos grandes festividades típicas: la Fiesta Nacional del Sol en San Juan y la Fiesta Nacional de la Vendimia en Mendoza.

En una nota especial, el antropólogo e investigador Marcelo Álvarez nos explicó qué es el "patrimonio gastronómico" y además, en los sabores de América, conocimos las bondades de la lúcuma, uno de los alimentos banderas de Perú.

En representación del movimiento internacional "Slow Food", nuestro primer entrevistado, el ingeniero agrónomo Hugo Centrángolo, nos contó los alcances de esta organización en la Argentina y en el mundo y nos explicó hasta qué punto los consumidores somos protagonistas activos de los procesos productivos cuando decidimos una compra.

Por último y no menos importante, inauguramos el calendario de ferias y eventos conformado por una excelente guía para armar su agenda del mes de abril, con las fiestas nacionales de la Masa Vienesca en Villa General Belgrano, provincia de Córdoba, del Ternero y Día de la Yerra en Ayacucho, provincia de Buenos Aires, y del Surubí, en la provincia de Corrientes, como recomendados.

Los invito a disfrutar de este primer encuentro con los Caminos y los Sabores.

Ing. Agr. Claudia Bachur  
Directora de Caminos y Sabores

### Sabores de Perú

## LÚCUMA: LA FRUTA DEL IMPERIO DEL SOL

Rica en carbohidratos, vitaminas y minerales, el cultivo se extendió por toda la meseta andina. Como fruta bandera del Perú es una de las más utilizadas en su gastronomía.

Por Marcela Herrera

El desarrollo de las civilizaciones andinas preincaicas tuvo en la agricultura su soporte cardinal. Se trató de un proceso que implicó descubrimientos e innovación, que al cabo de miles de años, dejó para las generaciones siguientes un gran conocimiento sobre suelos, cultivos y fertilizantes, entre otras cosas.

Estudios arqueológicos permitieron documentar que hacia el año 7000 a.c. se desarrollaron los primeros cultivos en torno al poroto y el ají, para luego extenderse a semillas, tubérculos y frutos. Uno de ellos, la lúcuma, representó un elemento importante en la dieta alimenticia por ser una buena fuente

de carbohidratos, rica en vitaminas y minerales.

Su cultivo se intensificó a partir de la cultura Mochica, desarrollada en la costa norte del Perú hacia el año 200 a.c., donde se utilizaron técnicas de riego y cultivo intensivo para producir cantidades que permitieron masificar su consumo. A pesar de ello, su producción decayó con la llegada de los españoles. El cultivo de lúcuma supo extenderse en la meseta andina y en el sur de Ecuador; en Chile, desde el norte hasta la zona central, donde hoy podemos encontrar la mayoría de ellos; en Perú, la mayor producción se concentra en Ayacucho, Cajamarca,

La Libertad, Lima y Huancavelica.

Símbolo de la fertilidad, planta medicinal, sus hojas se utilizan como tinte para la actividad textil y como remedio para las irritaciones de la piel.

Poutería lúcuma es el nombre científico de este fruto del que se conocen 32 variedades dentro de su género. De forma sensual y curvilínea crece en las féculas tierras del Perú como un árbol rústico de follaje perenne que puede alcanzar de los 15 a 20 metros de altura y se adapta a climas subtropicales con temperaturas bajas. La madera del lúcumo es liviana pero compacta y se emplea para usos industriales y en la construcción.

La creencia en la ciudad de Cajamarca, Perú, dice que si uno señala con el dedo el árbol de lúcuma el dedo se adormecerá. En cambio, en Ayacucho, Perú, el árbol es respetado, venerado y al mismo tiempo temido ya que no se aconseja pasar cerca de uno por la noche porque esta poblado de fantasmas, por ello se advierte no cultivarlo cerca de la casa.

Producto bandera del Perú y sinónimo de una de las frutas más utilizadas en la gastronomía de este país deja expresar a los expertos y amantes de la buena cocina el potencial de la imaginación en cuanto experimentación se trata. Ella, puede consumirse en estado fresco o procesado, como harina o pulpa, en postres, helados, licores, dulces, yogurt, e incluso, como saborizante de alimentos. De exquisito sabor, encantadora fragancia, fibrosa consistencia y cualidades nutritivas.

### ESPUMA DE LÚCUMA



#### Ingredientes:

- 1 kilo de lúcumas maduras;
- 1 taza de leche fresca;
- 50 gramos de azúcar blanca;
- 50 gramos de crema de leche;
- 1 cucharada de cognac;
- 1 tarteleta de masa filo al chocolate o tarteleta de hojaldre / frutas rojas.

#### Preparación:

- Pelar las lúcumas y procesarlas con media taza de leche.
- Derretir el azúcar en la sartén hasta que empiece a tomar color.
- Agregar de a poco la media taza de leche restante sin dejar de revolver, hasta formar un toffee líquido.
- Batir la crema de leche hasta que se eleve y tome una consistencia espesa, sin llegar a chantilly.
- Mezclar la pasta de lúcuma con el toffee líquido y el cognac.
- Cuando la mezcla esté homogénea agregar con cuidado la crema batida.
- Una vez listo colocar en la heladera por una hora.

Para mayor información visitar:  
[www.prolucuma.com](http://www.prolucuma.com)

Foto: Gilda Bohl / PROMPERÚ.

¡El concurso de pesca nocturna más grande del mundo!



XXXIV  
FIESTA  
NACIONAL  
del Surubí

Abril 26 a Mayo 3 - 2009  
Goya, Corrientes, Argentina

¡La fiesta más importante del país!

Elección de la Reina  
Show de artistas internacionales  
Más de 700 participantes

[www.goya.gov.ar](http://www.goya.gov.ar)

# SOL CUYANO

Hierbas aromáticas en San Juan, rutas vitivinícolas en Mendoza y piedras semi preciosas en San Luis abren la puerta en esta nota para conocer las bondades de una de las zonas más ricas del país.

Por Diego Abdo

La hospitalidad de los sanjuaninos refleja la impronta de un pueblo que se luce como buen anfitrión. Raúl Marún, hijo de Don Julio Marún, pionero en la producción de aceites de oliva en San Juan y en la Argentina, decidió abrir las puertas de su establecimiento al turismo para mostrar cómo fue el desarrollo de la olivicultura local. Comandadas por él mismo, las visitas guiadas por la Fábrica y Museo Don Julio rinden homenaje a las contribuciones de la familia Marún para el progreso de esta actividad.

La fábrica funciona desde 1949, cuando la ciudad de San Juan resurgía del terremoto que azotó la zona en el 44, y conserva hasta estos días las misma maquinaria de elaboración de aceites que en aquella época. "Mi padre comenzó a producir con una máquina pequeña y tres empleados, y nombró a la empresa Tupelí en honor a un cacique huarpe", explica Raúl. Declarado de Interés Turístico Provincial, el museo es hoy una bandera cultural e histórica que tiene a los olivos y al trabajo humano como insignia.

## LOS PIONEROS DEL VINO

A fines del siglo XIX, con la primera oleada de inmigrantes llegados de España e Italia comenzó a desarrollarse en Mendoza una modesta vitivinicultura que con el paso del tiempo creció hasta convertirse en el pilar de la industria más importante de la provincia. En la actualidad, de cada 100 litros de vino elaborados en Argentina, 67 provienen de Mendoza, principalmente de la zona de Luján de Cuyo y Maipú.

De la mano del progreso vitivinícola surgió a finales de la década del 90 el Camino del Vino en el que bodegas históricas, familiares, artesanales y "boutiques" con un valioso estilo arquitectónico forman parte de uno de los itinerarios enoturísticos más sofisticados del mundo.

Al otro lado de la frontera norte, los sanjuaninos tampoco se quedan atrás: "La ruta del vino de San Juan como circuito es atractivo y demandado por los turistas que nos visitan.

Hoy es el segundo lugar más recorrido después de Ischigualasto (Valle de la Luna)", se entusiasma Miguel Mas, un puntano impulsor

de este camino nacido en 1999 en la región de Pocito. Los turistas pueden visitar establecimientos, compartir un día de campo, probar las uvas e informarse sobre la elaboración de vinos. "Veíamos la necesidad de juntarnos entre varias bodegas y explotar como una asociación sin fines de lucro nuestros vinos y el turismo", explica Mas. "También creamos junto a otros productores el Circuito del Sabor, donde el turista puede visitar y degustar nuestro vinos, acetos, aceites de oliva, quesos y jamones, además de comer postres tradicionales", agrega.

## LA CAPITAL DEL ÓNIX

"Comencé a los 12 años con esta labor. Al principio fue una salida laboral, pero con el tiempo me volví un loco de las piedras y hoy cada vez que puedo viajo por el mundo buscando nuevas piezas para seguir innovando", relata Armando Gil, artesano especializado en mármol ónix, característico de su pueblo, La Toma, en San Luis.

Enclavado en una zona minera por excelencia, el pueblo es la *capital del ónix*, único en el mundo por su color verde. Los artesanos lo extraen de la cantera Santa Isabel, a 35 km. de la localidad. "El trabajo de cada pieza puede llevarse desde 10 minutos hasta 15 días. Usamos discos de corte para darle forma, luego lo pasamos por una molidora, y ya se va preformando. Después pulimos y damos brillo", explica Armando, dueño del comercio y taller Piedras Argentinas.

Con seis mil habitantes, La Toma está ubicada en una ladera bordeada de cerros y orienta el turismo a las visitas a los yacimientos mineros ya cerrados y, por supuesto, al ónix. "Hacemos visitas guiadas por nuestros talleres y mostramos como trabajamos, porque las artesanías se conocen pero no se sabe cómo se llega a fabricarlas", indica Gil, quien para coronar su labor de más de 40 años está por abrir un museo.

## LOS AROMAS DE CALINGASTA

Tras atravesar un camino de tierra custodiado por álamos, que se cierran como un túnel, se asoma entre verdes de diversas tonalidades la planta de trabajo de Platario, una empresa productora de hierbas aromáticas situada en Calingasta,



Foto: Roberto Ruiz.

En plena vendimia, la recolección y cosecha de la uva se realiza de forma artesanal.

San Juan. Típico de su zona, cultivan y cosechan la lavanda, el romero y el tomillo que ofrecen un aroma que penetra sin pedir permiso hasta el fondo de las entrañas. "En verano cosechamos tomillo y estragón y en invierno se cosecha el romero", cuenta Carmelo Herrera, encargado de la planta y vaqueano de la zona.

El origen del uso de las hierbas aromáticas se remonta a la antigüedad y se traslada hasta nuestros tiempos en la cosmética, la medicina y, por supuesto, la alimentación. "Toda mi vida me dediqué a lo mismo, es lo que sé hacer, es lo que me gusta", admite Herrera mientras camina mostrando los canales de riego que surcan a las hierbas que conforman el paisaje de Calingasta: una región montañosa donde los verdes de los pinos, álamos y grataebus se fusionan con los cerros, el andar tranquilo de los pobladores y las calles de tierra.

## HISTORIA, NATURALEZA Y MÚSICA EN SAN JUAN

Desde el 24 hasta el 27 de febrero San Juan celebró la Fiesta Nacional del Sol 2009 que incluyó un desfile de carrozas por el centro de la ciudad y el cierre de cada noche con la presentación de artistas de la talla de El Chaqueño Palavecino y los Auténticos Decadentes. De esta forma San Juan se llenó de invitados, dones regionales, alegría y color.

En la noche final todo brilló: con los cerros de la quebrada de Zonda como custodios impolutos del escenario y un impactante cielo estrellado como escenografía natural, unos 300 artistas, entre bailarines y músicos, llenaron de vida el Autódromo Eduardo Copello, donde tuvo lugar la celebración. La historia, las costumbres y la riqueza geográfica y cultural de la provincia quedaron plasmadas en un espectáculo de dos horas que recorrió el devenir del pueblo anfitrión. Ya entrada la madrugada fue elegida la Reina Nacional del Sol entre las 19 candidatas departamentales y con los últimos fuegos artificiales que engrandecieron con su luminosidad a los cerros, las familias sanjuaninas regresaron a sus hogares entremezcladas con los miles de turistas que participaron de la Fiesta.

## DE LA UVA AL VINO, UNA FIESTA NACIONAL

La Fiesta Nacional de La Vendimia tiene lugar en Mendoza y corona el proceso que atraviesa la uva luego de la cosecha hasta que llega a convertirse en vino. En esta celebración instalada desde 1936 se bendice y se agradece a la tierra por sus frutos con shows y desfiles.

Los festejos comienzan en noviembre en cada uno de los departamentos de la provincia con la selección de las candidatas que competirán por el reinado nacional

en la noche final, que tiene lugar a principios de marzo. Llegada esta fecha, la semana de la vendimia se inaugura con la Bendición de los Frutos, y sigue con la Fiesta de la Cosecha y se engrandece aún más con los desfiles de carruajes.

En el acto central, llega el momento de coronar a la reina junto con otro de los platos fuertes: la puesta en escena de una obra musical y teatral en la que participan cientos de bailarines y actores. También algunas de las bodegas más importantes abren sus puertas para organizar degustaciones y recorridos por los mismos viñedos.

## SAN LUIS, FESTIVAL DEL CALDÉN E INTERNA CIONAL DEL TANGO

Desde hace nueve años se realiza en Nueva Galia, San Luis, el Festival del Caldén de los pueblos Puntanos que rescata las raíces y valores del campo. Durante las tres noches se disfruta de recitales de figuras nacionales y concursos de comidas, entre otras actividades. Este año se realizó del 20 al 22 de marzo pasado.

Por otro lado, San Luis se prepara desde el jueves 10 al domingo 13 de diciembre para su Festival Internacional del Tango en Justo Daract, a 36 kilómetros de Villa Mercedes. El festival se luce gracias a la presentación asegurada de figuras nacionales e internacionales de renombre.

# SLOW FOOD: EL CONSUMO RESPONSABLE

Como ingeniero agrónomo y profesor de la Universidad Nacional de Buenos Aires, el ex presidente del INTA y actual consultor de empresas y organismos internacionales, representa en Argentina al movimiento Slow Food. En la entrevista explica qué comprende la ecogastronomía y cómo se aplica en la vida cotidiana.

Por Diego Abdo



A Cetrángolo le cuesta definirse: "¿Mi perfil? Uy, no es fácil de encastrar", se ataja. "Me dedico a la producción agrícola y forestal, y además soy consultor de empresas e instituciones internacionales", explica. En paralelo a su carrera profesional se destaca como representante en nuestro país del movimiento eco-gastronómico Slow Food, que impulsa su filosofía de que la comida puede y debe ser un placer en el que "el comer" se convierte en un acto agrícola que influye en la producción de alimentos y las tradiciones locales.

En Argentina, Cetrángolo preside el Convivium Punto Slow Food, que a fines del año pasado llevó a más de 80 productores de alimentos típicos del país a Terra Madre, el encuentro mundial de pequeños agricultores que se organizó en Torino, Italia.

**¿En qué consiste la ecogastronomía?**  
Se trata de una gastronomía compatible con el medio ambiente, aunque no solamente pensada en la sustentabilidad ecológica, ambiental y de mercado, sino también basada en el hombre como elaborador de alimentos típicos y originales de un lugar. En sí busca que los productos permanezcan a lo largo del tiempo y, también como pregonera la filosofía de Slow Food, que los consumidores se sientan como coproductores responsables de evitar la masificación de estos.

**¿Por tanto los consumidores pasamos a tener un rol activo que va más allá de ser compradores y degustadores de alimentos?**

Así es, como dice Carlo Petrini, presidente del movimiento Slow Food, los consumidores son coproductores, es decir, deben ser responsables y estar capacitados para entender que existen distintos alimentos elaborados por pequeñas comunidades, muchas veces alejadas de las grandes ciudades. Si los consumidores no concretamos el acto de comer esos productos, su destino es desaparecer junto a quienes los trabajan.

**¿Qué significa comer como un acto agrícola?**  
Significa pensar la comida no solamente desde el punto de vista nutricional, sino más bien como un acto cultural porque estamos comiendo conscientes de que favorecemos a un pequeño agricultor. Por ejemplo, al ir a un supermercado y comprar un vino de una pequeña bodega estoy direccionando mi dinero a un productor que hace su trabajo en una finca chica y probablemente junto a su familia. Es una decisión que repercute sobre un territorio. La pregunta es: ¿favorezco a una pequeña empresa o a una gran industria? Lo que si está claro es que los consumidores traccionamos las cadenas.

**¿Cuáles son las dificultades que encuentra un pequeño productor de alimentos para ingresar al mercado?**

Existen varias trabas como producir la misma cantidad durante todo el año para abastecer a supermercados y restaurantes. También por falta de infraestructura se les hace complicada la logística de los envíos. Además está la contra de los requisitos que exige nuestra legislación que no prevé si se trata de un pequeño o un gran productor. En los países de

Europa el Estado controla solamente la calidad del producto y el proceso de producción, y aquí estamos en continuar controlando el lugar donde se elabora sin tener en cuenta que el productor chico no es un gerente de marketing o de ventas, es más bien una persona a la que hay que ayudar para que no abandone, por falta de trabajo, su lugar de origen.

**¿Cómo ve a la Argentina en este aspecto?**

En los últimos años se ha progresado, por un lado la masificación e industrialización que proponen los fast food no avanzó mucho más, y sí en cambio la cocina diferenciada ha crecido gracias a que muchos cocineros jóvenes se sientan identificados con los productos típicos y su historia, modernizando los platos tradicionales. Sin ir más lejos antes era impensado encontrar en un restaurante una carta que cuente con vinos de pequeñas bodegas. Estamos en un proceso de diversificación de la alimentación después de mucho tiempo de concentración.



Foto: Diego Abdo.

Del productor al consumidor. Venta directa de productos en el Salón del Gusto 2008.

## LAS FIESTAS DE ABRIL

### Fiesta Nacional de la Masa Vienesa

Villa General Belgrano, Córdoba, se prepara del 9 al 12 de abril con su gran fiesta que contará con espectáculos como danzas de las colectividades y la presentación de la "Misa Criolla".

A la par, productores ofrecerán su repostería típica de Europa central, además de artesanías locales y fiambres ahumados. Nacida para festejar la Semana Santa, el domingo 12 la Coneja de Pascua volverá a esconder sus huevos de chocolate para que los niños inicien la búsqueda.

Más información en: [www.vgb.gov.ar/fiestas](http://www.vgb.gov.ar/fiestas)



### Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra

Símbolo de la tradición, la celebración es un referente bonaerense y se llevará a cabo en Ayacucho del 12 al 19 de abril. Entre las actividades habrá destrezas criollas, una exposición comercial e industrial, certámenes de canto y literarios, peñas folclóricas, y fogones populares.

El viernes 17, en la noche de gala, se presentan los artistas y se elige la reina de la fiesta. El domingo 19 desfilarán las carrozas, las tropillas de agrupaciones tradicionalistas y las reinas de otras fiestas.

Más información en: [www.fiestadelternero.org.ar](http://www.fiestadelternero.org.ar)



### Fiesta Nacional del Surubí

Del 26 de abril al 3 de mayo, la ciudad de Goya, Corrientes, organiza uno de los eventos de pesca deportiva en río más importante del mundo al que asisten unas 250.000 personas, entre pescadores, turistas y espectadores. El jueves 26 saldrán más de 500 embarcaciones de distinta envergadura en búsqueda del mejor lugar para la pesca. Al mismo tiempo se realizará Expo Goya 2009: muestra comercial, artesanal, agrícola e industrial acompañada por espectáculos.

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



BUENOS AIRES	260
LA PLATA	316
LUJAN	190
ROSARIO	195
SAN LUIS	530
MENDOZA	792

Vayas donde vayas, disfrutá de un fin de semana en Junín



- TURISMO TRADICIONAL
- TURISMO AVENTURA
- TURISMO RURAL
- TURISMO CULTURAL
- ESPECTÁCULOS

[www.junin.gov.ar](http://www.junin.gov.ar)

JUNÍN está lindo

visitalo

DEL 13 AL 16 DE AGOSTO  
LA RURAL • BUENOS AIRES  
RESERVE SU STAND

TEL: 011-4309-7663  
CONTACTO: KPELUSO@FYE.COM.AR  
WWW.CAMINOSYSABORES.COM.AR

CAMINOS Y SABORES