

El voto Cataratas

Los misioneros promocionaron algunas de sus bellezas naturales además de sus sabores tradicionales como la mandioca y la yerba mate.



Chubut gourmet

Los productores de la provincia deslumbraron con tortas galesas, alfajores, chocolates, té y quesos de vaca y oveja.



Mini turismo

La provincia de Buenos Aires presentó en la feria el programa "Pueblos Turísticos" que comprende a pequeñas localidades rurales.

Camino y Sabores



De Nuestra Tierra, lo mejor.

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

BUENOS AIRES,
MARTES 01 DE
MARZO DE 2011.

Foto: Caminos y Sabores



Edición
MDQ

Camino y Sabores brilló bajo el sol del verano

Del 26 de enero al 6 de febrero, en Mar del Plata, la feria fue una de las opciones más atractivas para "el después de la playa". Alimentos típicos, artesanías regionales y paisajes turísticos de Misiones, Buenos Aires, Tucumán, Chubut, Córdoba y Santa Fe, entre otras provincias, le dieron marco a la muestra que profundiza en las raíces alimenticias y culturales de la Argentina. La sala de cocina funcionó como un espacio de difusión gastronómico y cultural gracias a las magistrales preparaciones de platos regionales.

Pan y rosas

Marzo cobija el Día Internacional de la Mujer como homenaje a las históricas luchas por la igualdad de reconocimiento, tanto como partícipe de toda expresión social e íntegramente ante las posibilidades de desarrollo, a la misma escala de provecho que los hombres.

Hoy en la Argentina, salvo casos excepcionales dignos de denuncia, la mujer vive en pleno reconocimiento igualitario, que le posibilita desarrollar y emprender al máximo sus capacidades. Orgullosamente en cada una de nuestras ediciones de Caminos y Sabores hemos sido testigos y aliados de las cualidades de la mujer argentina; entre ellas, las que llevan la identidad de nuestros pueblos de origen.

Estas mujeres han recorrido bastante más allá de la igualdad ante los beneficios que eran potestad masculina. Muchas veces movilizadas por los contextos de crisis que desplomaron los procesos productivos, han llevado adelante sus sueños y su tenacidad emprendedora, de la mano de la astucia y del don de la creatividad. Dejando en claro una enorme confianza como para no detenerse.

Recientemente hemos organizado la primera edición de Caminos y Sabores Mar del Plata, donde apostamos y hemos puesto todo el esfuerzo para sentar una aspiración: ser también la feria tradicional de alimentos típicos, artesanías y turismo en temporada estival. Y en esta edición las mujeres emprendedoras fueron las grandes protagonistas. Por un lado poblaron la feria productoras de dulces, quesos y aderezos, y también artesanas del norte de nuestro país. No faltaron por cierto aquellas mujeres que lideran organizaciones sociales que promueven su mensaje de bien público. Un punto y a parte fue la participación de maestras cocineras, quienes brindaron sus secretos y saberes ancestrales.

Toda esta tenacidad productiva se embelleció con el alma y la esencia de la feminidad con la cual las mujeres vistieron esta primera edición marplatense. Y aquí, sin duda, resonó la voz firme de quienes a principios del siglo pasado eternizaron la lucha por mejores condiciones de trabajo, igualdad de salarios, la vida plena, llena de belleza y alegría, en pancartas acuñadas por el lema "Pan y rosas".



Los productores de alimentos fueron el alma de la muestra.

El gusto es nuestro

12 días intensos, del 26 de enero al 6 de febrero, donde los alimentos típicos, las artesanías regionales y los paisajes fueron ingredientes de una feria que desplegó una representativa muestra del mapa alimenticio y productivo de la Argentina.

Las demostraciones de cocina uno de los grandes atractivos.

Fue una escena repetida: desde la vereda que daba al Boulevard Marítimo los turistas se congregaban para observar, tras el ventanal, en vivo y directo las actuaciones de cocineros que, oriundos desde distintas regiones del país, preparaban platos tradicionales de sus zonas. Así de abierta al público fue esta primera experiencia de verano de Caminos y Sabores en la ciudad de Mar del Plata, del 26 de enero al 6 de febrero en NH Gran Hotel Provincial en pleno centro maplatense.

70 emprendedores provenientes de las provincias de Chubut, Tucumán, Misiones,

Corrientes, Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba, entre otras, le brindaron colorido y contenido a la feria, promocionando sus productos típicos de la manera más auténtica y efectiva, es decir dando de probar sus alimentos. Como se dice habitualmente, en la variedad estuvo el gusto de esta primera Caminos y Sabores versión estival.

"El reto de nuestro emprendimiento está en el esmero que ponemos durante todo el proceso de elaboración", comentó Alfredo Trucchia, dueño del establecimiento de lácteos de Pergamino Don Eugenio que

en la feria presentó toda su línea de quesos saborizados. Otros queseros presentes en la feria fueron los de la familia Yercovich con sus quesos de cabra y la Cabaña El Escondrijo con sus quesos saborizados en pimienta, orégano, provenzal y ají.

El gusto también pasó por los chacinados de la mano de productores provenientes del centro del país. El punto estuvo en probar y encontrar las diferencias de sabor entre un salame producido en Tandil por Cagnoli, con otro elaborado bajo la tradición de los quineros italianos de Mercedes,

7ª EDICIÓN - CIUDAD DE BUENOS AIRES

**Caminos
y Sabores**



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

Reserve su stand

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

www.caminosysabores.com.ar

Organiza



PARA COMUNICARSE CON EL
SUPLEMENTO CAMINOS Y SABORES



Por mail
prensa@caminosysabores.com.ar



Por teléfono
011 4309-7663



Seguinos
www.facebook.com/caminosysabores



Más información
www.caminosysabores.com.ar



Foto: Caminos y Sabores

Conocer, degustar y comprar fue la propuesta de los productores hacia los visitantes.



Foto: Caminos y Sabores

El apoyo institucional

Junto a los auspicios institucionales del Ente Municipal de Turismo (EMTur), de la FAO, del INTI y de la Fundación Exportar, Caminos y Sabores contó con el apoyo del Banco Provincia. La segunda jornada fue la elegida para la inauguración oficial de la muestra, en la que participaron entre otras autoridades el secretario de turismo bonaerense Ignacio Crotto, el presidente de EMTur, Pablo Fernández, el presidente de la Escuela Superior de Hotelería y Gastronomía de Mar del Plata Mario Santander Spataro y el director de Multimedia La Capital Florencio Aldrey. “Es un sueño hoy hecho realidad. Y la muy buena respuesta del público nos dice que no estábamos equivocados en realizar Caminos y Sabores en Mar del Plata”, comentó en el discurso inaugural Saturnino Herrero Mitjans, presidente de Ferias y Exposiciones Argentinas, empresa organizadora de la muestra.

por el Mercedino, y otro manufacturado en Chivilcoy por el emprendimiento Campos de Chivilcoy. Y como sucede en la feria desde su nacimiento en el 2005, la riqueza de visitarla fue más allá esparciéndose en la posibilidad de introducirse de lleno en las distintas culturas alimenticias que habitan las regiones de la Argentina. Así detrás de cada alimento típico o una artesanías cientos de historias vinculadas a la tradición de cada lugar, a los primeros habitantes y a los hábitos.

Los locales, los marplatenses, fueron bien representados por emprendimientos como el de los artesanos de Arte Pampa quienes elaboran prendas en telar y accesorios en fieltro. También se destacó la empresa familiar de conservas artesanales Conservas Complacer, y Della Zia Orgánicos Mar del Plata conocidos por sus jaleas orgánicas de vino y sus juegos orgánicos de frutas.

“Queremos seguir creciendo, cada año invertimos una cantidad importante dinero tanto en producción como en capacitación de recursos humanos. Para nosotros Caminos y Sabores es muy importante porque atraemos a pequeños

El punto estuvo en probar y encontrar los distintos sabores de quesos, chacinados, conservas y dulces. Atrás de cada receta un sin fin de historias y tradiciones culturales.

y grandes clientes y distribuidores”, contó Giuseppe Di Genaro de Finca Cave Cannen, que desde Mendoza llegaron a Mar del Plata con sus pasta de aceituna, aceite de oliva y las berenjenas en escabeches. Las conservas y aceites también brillaron de la mano de otros productores como La Cocina del Vino, Marian Aritza

y los mendocinos de Nuestras Manos.

Los dulces fueron la delicia de los más golosos con la propuesta, por ejemplo, del dulce de leche casero de El Alba o los caramelos confitados de Abuela Mecha. Un punto y aparte lo dieron los artesanos que poblaron la feria, como Mónica Casal y sus distintas versiones de tablas de madera, o los artesanos de la Fundación Gran Chaco con sus prendas tejidas en chaguar y lana de oveja.

La muestra en “La Feliz” fue una clara exposición del mapa productivo de la Argentina con la intervención de emprendedores de todas las regiones, quienes participaron con sus productos que hablan de historias familiares, recetas heredadas de los primeros inmigrantes y un punto en común: la tenacidad y el empuje para salir siempre hacia adelante. 

Tucumán tradicional

Un grupo selecto de diez productores tucumanos vistió el stand de la provincia, sin dudas uno de los más concurridos por la variedad de alimentos y artesanías. El espacio incluyó productos en bijouterie, cervezas, licores de dulce de leche, chocolate blanco y lemonchelo, chutney de mango, manzana y remolacha, escabeches de conejo y pavita, dulce de leche, dulces de zapallo, batata, quinotos y cayote, y golosinas nortenas como alfeñiques, alfajores de miel de caña, de membrillo y empanadillas de cayote, entre otras. El Gobierno de Tucumán acompañó y cooperó en las estrategias de venta de cada uno de los emprendedores presentes, como los de Cerros Tucumanos, Licores del Tucumán, Amancay y Tribu Calchaquí.

Los sabores gourmet

El Gobierno de Chubut, a través del Ministerio de Comercio Exterior, Turismo e Inversiones, contó con un stand institucional integrado por emprendedores dueños de diversas propuestas productivas, que fueron desde conservas hasta dulces como los que llevó la empresa Abalaunquen, pasando por tortas galesas y alfajores de la firma familiar Memorable. También los visitantes degustaron té gourmet del emprendimiento Té Vreza, chocolates artesanales y quesos de vaca y oveja del estilo Chubut. Buena parte de los productores presentes en la feria han logrado que sus productos gourmets y delicatessen originarios de Chubut se comercialicen en países como Japón, Australia, Italia, Chile y Estados Unidos, entre otros.



BUENOS SON LOS DESCUENTOS DE LAS TARJETAS DEL BANCO PROVINCIA EN SUPERMERCADOS

15% de ahorro en supermercados con tarjeta de débito

Martes: Carrefour y Disco; Miércoles: Vea y Coto; Jueves: Jumbo; Domingo: Wal-Mart

MÁS LA USÁS. MÁS GANÁS.

CARREFOUR: los martes, 15% de descuento. Vigencia martes comprendidos entre el 01/1/2010 y el 28/02/2011 para tarjetas Visa Débito emitidas por el Banco Provincia en locales de propiedad de INC SA bajo bandera Carrefour y Carrefour Express y Mini (*****DISCO: los martes, 15% de descuento.** Vigencia martes comprendidos entre el 01/1/2010 y el 28/02/2011 para tarjetas Visa Débito emitidas por el Banco Provincia en locales ubicados en la Provincia de Buenos Aires y CABA. No participan de esta promoción aceites comestibles, productos de Bodegas Chandon, López La Rural ni Terrazas de Los Andes. (*****JUMBO: los jueves, 15% de descuento.** Vigencia jueves comprendidos entre el 01/1/2010 y el 28/02/2011 para tarjetas Visa Débito emitidas por el Banco Provincia en locales ubicados en la Provincia de Buenos Aires y CABA. No participan de esta promoción aceites comestibles, productos de Bodegas Chandon, López La Rural ni Terrazas de Los Andes. (*****VEA: los miércoles, 15% de descuento.** Vigencia miércoles comprendidos entre el 01/1/2010 y el 28/02/2011 para tarjetas Visa Débito emitidas por el Banco Provincia en locales ubicados en la Provincia de Buenos Aires y CABA. No participan de esta promoción aceites comestibles, productos de Bodegas Chandon, López La Rural ni Terrazas de Los Andes. (*****COTO: los miércoles, 15% de descuento.** Vigencia miércoles comprendidos entre el 01/1/2010 y el 28/02/2011 para tarjetas Visa Débito emitidas por el Banco Provincia en Supermercados Coto de la Provincia y CABA. La promoción no es válida para Venta Telefónica (Coto a Casa), Venta por Internet (Coto Digital), compras en el Sector Mayoreo. El reintegro impactará en los movimientos de la cuenta del cliente dentro de los 10 días hábiles de realizada la compra. (*****WALMART + CHANGO MÁS: los domingos, 15% de descuento.** Vigencia domingos comprendidos entre el 01/1/2010 y el 28/02/2011 para tarjetas Visa Débito emitidas por el Banco Provincia en locales de propiedad de Wal-Mart Argentina SRL. ******* Válido para consumos de tipo familiar. El reintegro impactará en los movimientos de la cuenta del cliente dentro de las 72 horas hábiles de realizada la compra. ******* Las compras realizadas con la tarjeta de débito podrán estar alcanzadas por la devolución del IVA de hasta el 5% según la resolución 32/2008 No acumulable con otras promociones. Se excluye la Cuenta Gratuita Universal. Banco de la Provincia de Buenos Aires. CUIT 33-99924210-9. San Martín 137, CABA. www.bancoprovincia.com.ar

Buenos Aires LA PROVINCIA

Banco Provincia
Un experto de tu lado

Las demostraciones de cocina



Foto: Caminos y Sabores

Dos veces por día, la sala de cocina siempre lució llena.

Para cerrar los ojos y viajar por los sabores

La cocina de Caminos y Sabores Mar del Plata sirvió como escenario para demostraciones abiertas al público dictadas por reconocidos chef provenientes de todas las regiones argentinas.

Cuando el sol era un recuerdo y el regreso de la playa ya un hecho, miles de turistas continuaban su día visitando la feria Caminos y Sabores participando muchos de ellos en las demostraciones de cocina que diariamente de desarrollaron en la muestra. Los platos regionales, junto a los consejos de los expertos y el ida y vuelta entre cocineros y espectadores condimentaron las más de 30 presentaciones. La coordinación general del espacio estuvo a cargo de Carlos Mammolino junto a la participación activa de profesores de la Escuela Superior de Hotelería y Gastronomía de Mar del Plata, como Alberto Schwan.

“Fue una experiencia muy positiva, los visitantes nos pedían trucos y variaciones de las recetas para prepararlos en su casas, para sus invitados”, dijo

Schwan. A pesar de ser un público distinto a los estudiantes que asisten por formación culinaria a la escuela, los profesionales de la Escuela Superior de Hotelería y Gastronomía educaron en la preparación de hasta 3 platos por día, incluyendo en sus exposiciones pastelería y panadería pero haciendo especial énfasis en pescados y mariscos para hacer oda a la ciudad de Mar del Plata y a sus productores.

Brochettes de langostinos, chipirones salteados, mejillones gratinados fueron algunos de los platos que elaboraron sin quitarle protagonismo al abadejo: “Es un pez de carne muy firme, ideal para la cocción y para ser manipulado”, explicó Schwan. El abadejo es uno de los pescados característicos de la Costa Atlántica y fue prepa-

rado a la manteca, envuelto en jamón crudo.

Cada clase magistral de cocina representó a la cultura gastronómica de una región argentina y fue elaborada con materia prima de la zona; del norte relucieron las preparaciones con quínoa y del sur estuvieron presentes los frutos del bosque para la realización de los postres.

En representación de la Patagonia el cocinero chubutense Gustavo Rapretti realizó preparaciones de la gastronomía que viene representando desde hace 12 años en festivales nacionales e internacionales como la Feria Internacional de Turismo de Madrid. “El reto es construir la identidad gastronómica del Chubut y de la Patagonia y espero poder lograrlo junto con mis colegas”, comentó Rapretti

Paisajes y mucho más

El stand de la provincia de Misiones fue uno de los más coloridos, gracias a la efusividad de sus integrantes quienes promocionaron el Voto Cataratas, es decir la postulación de las Cataratas del Iguazú como una de las maravillas del mundo. Además tentaron a los visitantes con chipas calientes. Esta solo fue una de las caras de la presentación de la provincia, ya que durante los dos últimos días el grupo de danzas de Misiones “Ecos de Tradición” desplegó su obra basada en canciones tradicionales del litoral. Entre los emprendedores se destacó la Cooperativa Flor de Jardín conformada por productores yerbateros y de conservas como chocitos agrídulces y pikles. La cooperativa Andresito promocionó su yerba mate elaborada con palo natural. En paralelo la provincia continuó en Mar del Plata difundiendo sus bellezas turísticas de la mano del Embajador Misionero: un camión con acoplado acondicionado para ofrecer una muestra itinerante de diversos aspectos relacionados con los atractivos turísticos, la producción y los recursos naturales de la provincia.

Turismo en la provincia de Buenos Aires

La propuesta de Pueblos Turísticos, surgida hace tres años como una estrategia de ayuda económica y social a localidades que han atravesado graves crisis económicas, estuvo presente en la feria. El programa con base comunitaria consiste en crear un circuito turístico conformado por localidades rurales con menos de tres mil habitantes. Integran la iniciativa los pueblos de Carlos Keen, Gouin y Villa Ruiz, entre otros. “La idea es que el desarrollo de la localidad surja desde los mismos habitantes, por eso ellos les brindamos soporte y asesoramiento para que puedan construir una fuente de ingreso y superar las crisis que han sufrido y las que pueden llegar a venir”, comentó María Emilia Aller, directora de turismo de la provincia de Buenos Aires. Además de entregar folletería, a los visitantes se les informó sobre los puntos del programa como ser el relevamiento de las localidades, la capacitación en turismo que se lleva a cabo, y los esfuerzos para lograr el desarrollo, la integración social y la promoción de cada comunidad.

quien describe a la cocina de su provincia como una gastronomía con base mediterránea conformada por sabores que unen el mar con la sierra. En la feria cocinó cordero y platos de mariscos. En sus preparaciones están presente la sal marina, el aceite de trufas y el aceite de oliva, el peperoncino y el ajo patagónico.

Otras que se destacaron fueron la jujeña Magui Choque Vilca junto a sus alumnas de la escuela de cocina regional y cultura alimentaria que ella misma abrió en la Quebrada de Humahuaca. “Mi trabajo está en rescatar los saberes del ayer y no dejarlos como piezas de museo”, enfatizó Choque Vilca. Con preparaciones típicas del norte argentino, sobre la base de cultivos andinos, sus clases fueron de las más concurridas.

“Fue una experiencia muy gratificante el haber dado a conocer nuestros alimentos típicos ante tantas personas de distintas provincias”, comentó.

El chef misionero Iván Ortega fue un digno representante de la alimentación típica de la provincia fusionando recetas de mar con preparaciones tradicionales de la selva misionera. Entre otros sabores cocinó croquetas de pacú y camarones con un mix de mini brotes de vegetales de huertas misioneras y una vinagreta de miel de caña, naranja apestu y mostaza, además de un revuelto de gramajo hecho con mandioca frita.

Siempre a sala llena dentro del espacio de la cocina se profundizó en la unión más que enriquecedora entre productores, cocineros y consumidores. 💡

