



VIAJAR CON  
CONCIENCIA  
SOCIO - AMBIENTAL

PÁG. 2



SABORES DE  
URUGUAY

PÁG. 2



HILADOS DEL AZUL,  
LA FUERZA DEL  
TRABAJO EN RED

PÁG. 4

# CAMINOS Y SABORES RES



Foto: Archivo Clarín

Norte Argentino

## TIERRA DE QUEBRADAS Y LLANURAS

CON AIRES DE POSTAL Y UN CÁNDIDO RITMO DE REGIÓN MÁGICA SE ALZA ESTE TERRITORIO RODEADO DE VALLES, LLANURAS, LAGOS Y BOSQUES. LA COCINA REGIONAL, QUE COMBINA TRADICIÓN INDÍGENA E HISPÁNICA, Y LAS ARTESANÍAS SON SUS GRANDES CARTAS DE PRESENTACIÓN.

CONTINÚA EN PÁGINA 3.



● TURISMO RESPONSABLE

# VIAJAR CON CONCIENCIA SOCIO-AMBIENTAL



Cuando la actividad turística se convierte en una experiencia participativa para conectarse de manera comprometida con el entorno natural y sus habitantes.

Por Marlene Bracht.

Hablar de Turismo Responsable es hablar de una actividad económica y social que contempla las necesidades de los turistas y de las regiones receptoras, al mismo tiempo que protege la integridad cultural de las sociedades anfitrionas y el medio natural en el que se desarrolla. Este concepto, incentivado desde organismos internacionales como el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la Organización Mundial del Turismo (OMT), parte de la idea de que además de ser una actividad que fomenta el avance económico como generador de puestos de trabajos y servicios, el turismo es un recurso que se transforma en un espacio de conflicto social. Esto significa que para que sea económica, social y ambientalmente sustentable es indispensable que cada país implemente leyes y programas que reco-

nozcan el imperativo del desarrollo sostenible: "Responder a las necesidades del presente sin comprometer la posibilidad de que las generaciones futuras satisfagan las suyas."

Según la OMT, el turismo representa en la actualidad el 11% del PBI global y genera 215 millones de empleos en todo el mundo, creciendo a gran escala en regiones en las que se valen casi exclusivamente de esta actividad como principal fuente de ingresos. Pero este crecimiento no siempre va acompañado de planificaciones que midan el impacto ecológico y social que el turismo genera. La sustentabilidad implica principalmente una utilización eficiente y cuidada de los recursos naturales y una responsabilidad de los gobiernos y de las empresas para que se respeten las culturas locales y se las proteja de la sobreexplotación y sobrecomercialización de sus recursos. A su vez, es necesario un compromiso por parte del mismo turista, que no sólo debe ser concientizado sobre el valor histórico y cultural de determinadas regiones, sino

que también debe ser sensibilizado y orientado hacia una conexión respetuosa y enriquecedora con las comunidades autóctonas.

Desde la Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, la Lic. Alicia Gemelli como coordinadora del Programa de Turismo Sustentable y Medio Ambiente, explica que el Turismo Responsable avanza en la Argentina con experiencias concretas dentro del Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable (PFETS), que depende de la Secretaría de Turismo de la Nación. "Actualmente trabajamos con la Municipalidad de Tigre, en la provincia de Buenos Aires, acompañando dos programas destinados a tornar cada vez más conciente a la población local del Delta, donde el agua es un recurso básico cuya preservación es primordial para que esta actividad siga siendo posible", subraya. Gemelli también participó de dos experiencias pilotos de programas estratégicos, una en la Reserva de la Biosfera Laguna Blanca (Catama-

rea) y otra en el sitio Ramsar Laguna Brava (La Rioja), zonas elegidas en razón de la necesidad de realizar un trabajo específico e integral. "El turismo para áreas protegidas implica compromiso de varios actores, capacitación de los pobladores y un acondicionamiento del lugar, que hasta ahora recibía muy pocos viajeros, pero en la medida en que se van construyendo rutas y caminos se vuelve necesario un programa de protección especial por la calidad del suelo y por las poblaciones que no están acostumbradas a recibir visitantes", señala la licenciada.

El turismo tiene un impacto directo en todos los sectores de la sociedad, lo que requiere una planificación disciplinada para estudiar y analizar cómo repercute en las poblaciones y sus ecosistemas. Depende exclusivamente de la aplicación de leyes y programas específicos de promoción y de nosotros, los turistas, para que visitar la enorme cantidad de destinos y paisajes pueda seguir siendo placentero y redituable para las próximas generaciones.

## LA HUERTA DE OBAMA



*Eat the View* es un proyecto de Kitchen Gardeners, una organización sin fines de lucro, que propone plantar huertas en zonas bien visibles, lugares simbólicos, en los cuales la presencia de una huerta pueda dar un buen ejemplo para promover un cambio en los hábitos alimentarios. El porque es muy simple: propiciar el consumo de alimentos de estación, posiblemente biológicos y de producción local para que los mismos no lleguen a nuestros platos después de haber dado la vuelta mundo, contaminando y desperdiciando combustible.

¿Cuál es un lugar más visto que la Casa Blanca? Así nació la huerta orgánica de los Obama, que ocupará una parte del jardín de la residencia presidencial. Este vergel le permitirá, a la familia más conocida del mundo, comer frutas y verduras de estación y además colaborará con una ONG, que da alimento a las personas sin hogar.

Esta iniciativa del presidente de los Estados Unidos da un gran impulso a las ideas del consumo de productos de estación, a kilómetro cero, para una alimentación más sana para la salud y para el ambiente.

[www.eattheview.org](http://www.eattheview.org)

Ing. Agr. Claudia Bachur  
Directora de Caminos y Sabores

● SABORES DE URUGUAY

## AL OTRO LADO DEL CHARCO

Con la parrilla a leña y el chivito como dos de sus platos más representativos, los "charruas" sirven sobre su mesa una comida cotidiana fuertemente influenciada por las corrientes europeas.

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

Los argentinos vivimos "cruzando el charco", ese tramo del Río de la Plata que nos separa de la Banda Oriental, para ir a veranear al Uruguay. Allí nos espera la tierra de los 33 Orientales con su geografía serena y ondulada en el campo, brava o sensual en las playas.

Nuestros hermanos uruguayos, termo bajo el brazo y mate en mano, adoran desandar la rambla, regatear en la Feria de Tristán Narvaja o jugar interminables partidas de conga (chinchón) o truco los fines de semana, feriados y vacaciones. Su español

rico y expresivo conserva el tu, llaman botija a los niños, son fanáticos de Peñarol y Nacional, y famosos por sus murgas.

Durante las llamadas, vibran al son de los tamboriles, los redoblantes, los bombos y las violas; aman el tango, la milonga y el folklore y son excelentes payadores. La excepcional radio SODRE y claro, tienen Punta del Este, La Pedrera, el Mercado del Puerto o la romántica Colonia del Sacramento entre sus múltiples atractivos turísticos.

La relación orientales-porteños comparte sin egoísmos a poetas, escritores y cantantes, pero no transa en el debate sobre el origen de Charles

Gardès, más conocido como Carlos Gardel. Lo cierto es que el morocho del Abasto, no resistió la tentación de beber un Gin Fizz en el histórico Bar Jauja, cada vez que pasaba por Montevideo.

Quienes visitan Uruguay se tientan con la parrilla a la leña y el chivito (que a pesar del nombre está hecho con carne vacuna) pero la comida cotidiana del pueblo uruguayo, que tiene sobre todo influencia española, y luego italiana, francesa y alemana cuenta con múltiples placeres. Así podemos hablar de la sabrosa buseca, el puchero uruguayo, el matambre, las tortas fritas, el fainá, las albóndigas, el postre chajá, las natillas (crema pastelera con vainilla), el dulce de leche y las cremas heladas.

Entre las bebidas típicas sobresalen el histórico medio y medio (50% vino blanco seco y 50% champagne o espumante), el Gin Fizz, la caña, la grappa, el clericó, el guindado y el Tannat o vino uruguayo.

Y ahora, para no quedarnos con las ganas ¿qué tal organizar una reunión con amigos y servir Chivitos al plato?

HOY PREPARAMOS:

## CHIVITO



Foto: Leo Liberman.

### Importante

Tener todos los ingredientes listos, de modo que los comensales no reciban el plato frío.

### INGREDIENTES

Para 4 personas

- 1/2 kilo de lomo cortado en rodajas finas
- Panceta en fetas
- Muzzarella en fetas
- Tomate en rodajas
- Mayonesa
- Pan francés o de hamburguesa (uno por persona)
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite

### PREPARACIÓN

Cortar el pan en mitades  
Salpimentar el lomo  
Cocinar en una sartén, junto con la panceta y una gotita de aceite  
Cuando la carne esté lista -a punto o bien cocida- ubíquela en un costado y, en la misma sartén, ponga medio pan con una rodaja de muzzarella hacia abajo; puede colocar la otra mitad, para que se tueste.  
Armar el sándwich con tomate, mayonesa y panceta.

Se acompaña con papas fritas. Lo importante: comerlo con las manos, y tener cerca varias servilletas!

“Yo nací en Montevideo  
junto a un río como mar.  
No busques lugar más bello  
Porque no lo encontrarás.”

Juana de Ibarbourou,  
poeta uruguaya

DEL 13 AL 16 DE AGOSTO  
LA RURAL • BUENOS AIRES.

RESERVE SU STAND

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



● NORTE ARGENTINO

# TIERRA DE QUEBRADAS Y LLANURAS

Con aires de postal y un cándido ritmo de región mágica se levanta este territorio entre valles, llanuras, lagos y bosques.

Hagamos un ejercicio simple: cerrar los ojos, colocar la mente en blanco, respirar profundo y luego de unos segundos volver a abrirlos. No importa en que lugar del Norte Argentino esté, que se va a encontrar con un escenario dominado por el sol, apacibles llanuras y una serenidad envolvente que lo transportará a lo más profundo de su ser.

Si bien se la conoce, a esta zona, como Norte Argentino, el mismo ocupa una superficie de 469.190km<sup>2</sup>, la cuál abarca las provincias de Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, y Santiago del Estero.

Región de grandes contrastes. Su panorama va variando a medida que uno lo recorre. Al Oeste podemos encontrar una elevada meseta de 3800 metros, atravesada por cadenas montañosas de elevada altura. En la parte Central se asoman las quebradas de gran pendiente y; al Este, se suceden los cordones de las Sierras Subandinas, cuyas laderas están recubiertas por una vegetación subtropical; como transición a la llanura chaqueña se presentan las Sierras Pampeanas que apenas superan los 2000 metros. No hay que olvidarse que en los cerros se da el contraste de las nieves immaculadas de las altas cumbres con los cromáticos paisaje en tonos rojos, marrones, violáceos y verdes de su marco territorial.

La incomparable Quebrada de Humahuaca con sus casa de adobe que parecen salidas de la tierra, (declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en julio de 2003); la lentitud del Tren a las Nubes; los célebres Valles Calchaquíes, que atraviesan Catamarca, Salta y Tucumán; la enigmática Antofagasta de la Sierra, donde su terreno oscila entre depresiones y elevaciones y sus habitantes están dispersos y viven de la cría de llamas y ovejas; y las Termas del Río Hondo, constituyen algunos de los espacios más prestigiosos para visitar.

4.180.270 habitantes. 45 Parques Nacionales y Áreas protegidas. Pintorescos pueblitos, fuentes termales, ruinas indígenas, festivales, paseos artesanales, entre otras, integran la propuesta turística. A cielo abierto y con distintas gamas de azules se vislumbran los lagos y ríos ideales para la práctica de la pesca deportiva y actividades náuticas, sin olvidarnos de otras alternativas de singular atractivo como son las cabalgatas, el avistaje de flora y fauna y los deportes de montaña.

Sus grandes ciudades de noble impronta colonial, como lo son Salta capital y San Miguel de Tucumán, sus pequeños poblados enclavados en magníficos paisajes, y centenares de capillas alinean el territorio de las cinco provincias del Norte, herencia



↳ Norte Argentino. Abarca una superficie de 469.190 km<sup>2</sup> y una población de 4.180.270 habitantes.

alguna de la conquista de la Madre Patria que conforman circuitos turístico-religiosos: en Santiago del Estero se encuentra un réplica del Santo Sudario en la Iglesia de Santo Domingo que data del siglo XVI y que fue donado por Felipe II de España; ineludible es una visita a la Catedral Basílica y Santuario de Nuestra Señora del Valle de Catamarca (1869) ó al espectacular altar del Santuario del Señor y la Virgen del Milagro en Salta.

### Artesanías

Conformado por manos habilidosas que plasma en barro, cuero, madera y lana sus creaciones, los artesanos de esta región dan vida a las lecciones ancestrales. La provincia de Tucumán se luce con sus randa, un tejido fino realizado en hilo, su elaboración se mantiene desde el siglo XVIII, y se puede encontrar en una pequeña población conocida como El Cercado; las artesanías santiagueñas se destacan en cueros, cestería, alfarería y

platería, que sobresalen por la calidad de piezas únicas, de diseños clásicos, como bombillas, pavas, mates y juegos de té. Los ponchos salteños, la talla de madera de Palo Santo, Guayacán, Quebracho y Mistol realizada por las comunidades wichis.

### Sabores

La comida regional es algo picante pero exquisita. Con ingredientes como el amarrillo maíz, los rojos pimientos, el naranja de la zanahoria y el zapallo, la blanca harina y la sal translúcida, entre otros, le dan vida a los platos que combinan tradición indígena e hispánica. Pero ellos no se agotan en el locro; los tamales, la humita; el charqui y la chafaina, además están las mazamorra, el estofado con pelones, el asado de cordero y charquicillo, las empanadas y la sopa de quinoa.

Atrás no se quedan los postres característico como son: el dulce de cayote con nuez, el quesillo con miel de caña,

las colaciones, los gazzates, los turroncitos de miel, las tortas de leche, y las nueces confitadas. ¿Qué bebemos? Chicha (bebida de harina de maíz o maní y agua) o la aloja, elaboradas con vainas de algarrobo fermentada, los excelentes vinos de Salta y el blanco torrontés de Cafayate.

Tierra de fe. Sus procesiones religiosas dan colorido a la liturgia cristiana que se entrecruza con los ritos ancestrales, en los pueblos del altiplano. Territorio de lucha y de creencias, constituye un destino turístico ineludible si lo que se desea es interiorizarse en nuestra cultura e historia, la cual se remonta a tiempos precolombinos.

## FIESTA NACIONAL DE LA OLIVICULTURA, LA RIOJA.

Aimogasta, departamento de Arauco fue sede de la Fiesta Nacional de la Olivicultura el pasado 24 de mayo. Los festejos se basan en la exposición de productos de esta rama de la actividad económica y comercial, a la que acompañan espectáculos folclóricos y bailes populares. Se destaca la presencia de autoridades provinciales y departamentales, junto a la elección de la Reina Nacional del Olivo.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA. Ministerio de Turismo y Cultura.

En los Valles Calchaquíes se sitúa una región vitivinícola de excepción por donde transcurre la RUTA DEL VINO más alta del mundo. A más de 20 bodegas se suman paisajes asombrosos, colores, pueblos históricos, artesanías, arqueología, una gastronomía autóctona y servicios de excelencia.



Cafayate, Provincia de Salta.

**Salta**  
RUTA DEL VINO

www.turismosalta.gov.ar

**CONCURSO FOTOGRAFICO CAMINOS Y SABORES**

"Paisajes y personajes de nuestra tierra"

ORGANIZA:

Consultar las bases a partir de junio en: [www.nuevofca.com.ar](http://www.nuevofca.com.ar)

**CAMINOS Y SABORES**

● ENTREVISTA A VERÓNICA TORASSA DE HILADOS DEL AZUL.

# UN CAMINO DE OPORTUNIDADES

Ayudados en el trabajo en red, el taller capacita a mujeres del partido de Azul brindándoles el oficio del telar como una salida laboral.

Por Diego Abdo.

El escenario del partido de Azul es similar al de todas las zonas rurales del centro de la Argentina: calles anchas de tierra rodeadas de campos que no terminan de desaparecer nunca en el horizonte. Allí las casas situadas a varios kilómetros de distancia entre sí, y más perdidas aún, en este paisaje plano, las escuelas, asiento de Hilados del Azul: un taller que enseña y transmite el oficio del telar artesanal a mujeres de toda la región.

Comandado por la socióloga Verónica Torassa, el taller cuenta con capacitadores especializados en el hilado que guían a las alumnas en la elaboración de vestimentas y artesanías. "Veíamos a las madres que dejaban a sus hijos en los colegios, y volvían a sus casas con mucho tiempo libre. La iniquidad y la falta de oportunidades es un hecho de esta realidad del campo que pretendemos revertir", explica Torassa. El emprendimiento forma parte de un programa más amplio llamado "Mejoraremos juntos la calidad de nuestra Educación Rural",

que promueve la capacitación de chicos que concurren a colegios rurales en informática, inglés, actividades artísticas, educación física y lenguas extranjeras. "Quiero transmitir la importancia que le damos al trabajo en red fortaleciendo a las instituciones que intervienen", enfatiza.

**¿Quiénes forman parte de esta red de trabajo que impulsa al taller?**

Está conformado por hiladoras y diseñadoras textiles que capacitan a un total de 16 mujeres de todo el partido de Azul, dentro de escuelas relativamente cercanas a sus hogares, con el objetivo final de que logren la inserción laboral. Y todo se lleva a cabo gracias al esfuerzo en común de la Agrupación Azul Solidario, los Grupos CREA de Azul, Chillar y Tapalque II, la Municipalidad de Azul, el Círculo de Veterinario, Zoonosis Rurales, el Hospital de Materno Infantil, el Consejo Escolar, la Facultad de Agronomía y la Sociedad Rural, entre otras de instituciones.

**¿Cuál es su visión con respecto a las mujeres que viven en zonas rurales?**

Estamos convencidos de que deben y pueden hacer conocer sus saberes reivindicando las actividades del campo, afianzándose en su propio medio, para evitar que emigren a la ciudad con todas las dificultades de adaptación que esto significa. Las estructuras de sus familias son tradicionales, es decir en general el hombre trabaja como peón o puestero de estancia, y la mujer cría a sus hijos, los lleva a la escuela, ubicada a más de 10 kilómetros de distancia de su casa, y cumple con las tareas del hogar.

**¿Qué estrategias implementan para alcanzar la reivindicación de sus labores?**

Nuestra idea es que la ciudad vaya al campo, para revalorizar a la mujer que vive allí, conozca sus inquietudes y colabore en la construcción de proyectos, siempre respetando sus tiempos y mejorando sus condiciones de vida.



Fotos Hilados del Azul

## LA ENSEÑANZA DEL HILADO

El trabajo en red que abraza al taller es, por un lado, la colaboración de instituciones y de vecinos que, por ejemplo, donan la lana, y por el otro la participación activa de las talleristas como Celeste Madueña Abdala, diseñadora textil, y Marisa Martins, docente especializada en telares aborígenes, ambas pilares de Hilados del Azul.

"El primer paso para el aprendizaje es que se familiaricen con la rueca (instrumento tradicional utilizado para hilar de manera artesanal), que conozcan sus tiempos y sepan como adaptar el cuerpo a los movimientos", cuenta Abdala. "Una de las características es que hilamos lanas de oveja con teñidos naturales. Utilizamos cardos, yerbas, manzanillas, hojas de eucalipto y cáscaras de cebollas que recolectamos de la zona, que le brindan colores únicos a nuestros productos", explica Marisa Martins.

En el horizonte del segundo semestre del 2009 planifican continuar perfeccionando las técnicas pero ya enfocados en la elaboración de mantas, abrigos y chalecos.

## FIESTAS RECOMENDADAS DEL MES DE JUNIO

### Fiesta Nacional de la miel de Azul

Organizada por el Centro de Apicultores de Azul (CAA), del 5 al 7 de junio se llevará a cabo la vigésima primera edición de esta muestra que reúne a principales empresas apícolas del país.

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

### Fiesta Provincia del Citrus en Malabrigo, Santa Fe.

La 18ª edición se realizará entre el 12 y el 14 de junio, y nuevamente estará organizada por la Municipalidad, la Cooperativa Agropecuaria, el Centro Comercial e Industrial y la Asociación de Citricultores de Malabrigo.

Más información:  
[www.malabrigo.gov.ar](http://www.malabrigo.gov.ar)

### Fiesta de la Nieve, en San Carlos de Bariloche

Del 20 al 27, Bariloche celebra su reconocida fiesta blanca con ceremonias que van desde la bajada de antorchas, el concurso de hacheros, la carrera de mozos, la fiesta del chocolate y el concurso del pullover.

Más información:  
[www.fiestadelanieve09.com.ar](http://www.fiestadelanieve09.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)