

Camino y Sabores



EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

De nuestra Tierra lo mejor

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

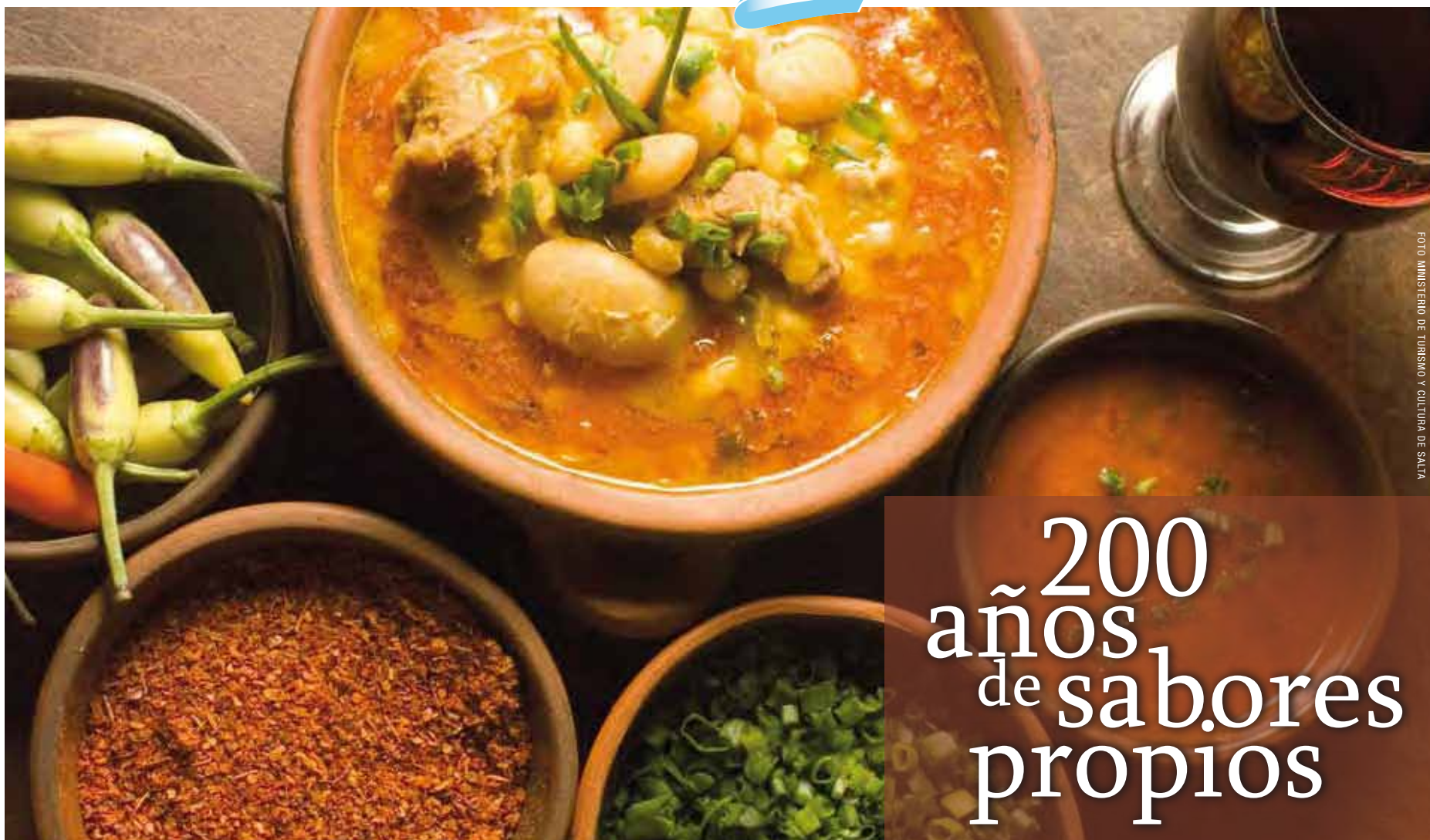


FOTO MINISTERIO DE TURISMO Y CULTURA DE SALTA

200 años de sabores propios

El investigador y antropólogo Marcelo Álvarez analiza el valor de la cocina dentro de la historia universal y de la Argentina. Las tradiciones culinarias regionales, los platos presentes en la memoria y en la mesa cotidiana, y los modos de comer son algunos de los temas que se desprenden con motivo del Bicentenario de nuestro país. Página 3.

Entrevista a Carlos Araujo

“La cocina novo boliviana demuestra creación”

En la entrevista, el chef boliviano Carlos Araujo enfatiza la importancia de no transgredir los sabores regionales y describe el boom de la revolución gastronómica que se produce de la mano de las fusiones.

Página 2.



FOTO CARLOS ARAUJO

Por una relación libre, sana y honesta

El 8 de mayo se celebró el Día Internacional del Comercio Justo para aplaudir la existencia y la urgencia por alcanzar un sistema socialmente responsable que priorice las necesidades de las personas y del medio ambiente. Página 4.



FOTO CAMINOS Y SABORES

Cartelera de fiestas, salidas, libros y música. Página 4.



Editorial

En este año, en este mes, nuestra tierra conmemora 200 años de la Revolución en la cual se destituyó al virrey Cisneros, dando lugar a la creación de una Junta de Gobierno conformada por representantes del pueblo.

Pero Argentina no fue la única que creía que los pueblos podían y debían proporcionarse su propio gobierno. En 1810 se iniciaron, en varios países de América Latina, distintos movimientos que motivaban, entre otras cosas, la búsqueda de su identidad, de una sociedad libre, igual y fraterna, y de la promesa de libertad.

Estos movimientos contra la Corona Española comenzaron en 1809 en tierras de Ecuador y Bolivia y continuaron al año siguiente en Caracas (Venezuela) en el mes de abril, siguieron en Buenos Aires (Argentina) en el mes de mayo, luego en Santa Fe de Bogotá (Colombia) en julio y, por último, en el mes de septiembre en Santiago de Chile (Chile) y en Guanajuato (Méjico). En cada una de estas naciones nacientes se estaba forjando una sociedad encabezada por criollos que comenzaban a demandar un papel más activo en los asuntos de la administración.

No se trata de celebrar o de escribir para simplemente recordar una fecha, sino para revivir los valores y las ideas que le dieron sustento a nuestra nación. Lo que celebramos en este Bicentenario es la Revolución del 25 de mayo de 1810; celebramos un cambio radical político y social que se inició en la cosmopolita Buenos Aires y que se esparció rápidamente por las demás provincias y capitanías del ex Virreinato del Río de la Plata. Pero no hay que olvidar que la nación argentina vería su nacimiento años más tarde, cuando los estados provinciales de nuestro actual territorio sellaron una unidad federal con la constitución que todavía nos preside.

La historia de la que hablamos no es única ni absoluta, todos formamos parte de ella y, por ende, todos los argentinos que nos encontramos a lo largo y ancho del país, y los que viven más allá de nuestras fronteras, tenemos el derecho de interpretarla con plena libertad.

Este es un esfuerzo que hacemos día tras día desde Caminos y Sabores. Creemos y sostenemos todo los días que debemos tener un espacio donde los argentinos podamos conocer el origen, el contexto de nuestros orígenes; un espacio para reflexionar lo que hemos sido, lo que somos y lo que queremos ser. Que consideremos, respetemos y valoremos los sueños y los ideales de todos aquellos que nos precedieron y que recapitemos acerca de como se enmarca todo ello con nosotros, con los argentinos de hoy.

Se trata de una gran fiesta que le corresponde a toda la sociedad hacerla suya, y queremos que la reconciliación con el pasado, el aprendizaje del presente y la unión para el futuro sean el motivo distintivo de esta celebración.

Entrevista a Carlos Araujo

“La cocina novo boliviana demuestra creación”

La cocina con raíz propia, las fusiones y la importancia de no transgredir los sabores regionales, son algunos de los puntos que se desprenden de la historia de este cocinero, uno de los más importantes de Bolivia.



“La esencia básica de la cocina que es la de crear un gusto para el paladar con raíz propia y mucho amor no debe ser transgredida por nada”.

De profesión cocinero, se presenta apenas comienza la entrevista: “Cocinar es un arte y por lo tanto nosotros somos los encargados de plasmar ese arte en el paladar de los comensales. La parte mas hermosa de esta profesión es que no te coloca techos y deja que tu creatividad vuele y divague para crear los platos más exquisitos y las combinaciones más atrevidas”, explica Carlos Araujo, cocinero boliviano, uno de los exponentes más representativos de la gastronomía novo boliviana.

Defensor de la esencia de la cocina y patrocinador de las tradiciones culinarias, de la mano del respeto por las costumbres y las técnicas, Araujo se monta en la concepción de que si bien “hoy se vive una revolución y evolución gastronómica que hace que todas las cocinas puedan fusionarse, la esencia básica que es la de crear un gusto para el paladar con raíz propia y mucho amor no debe ser transgredida por nada”.

¿De qué manera definiría a la cocina tradicional de su país?

La cultura de Bolivia es muy grande y la gastronomía forma parte de toda su historia. La pasión por la cocina de mi país hace que se viva dentro de un tradicionalismo muy arraigado por las diferentes etnias que habitan este suelo. Tenemos en Bolivia una gran diversidad de cocinas en las regiones andinas, los valles y el trópico, teniendo cada una de estas su propia identidad culinaria tanto en los insumos como en las técnicas de elaboración de sus platos típicos. Es importante no olvidar que las cocinas tradicionales de cada región son la transformación de los ingredientes que los habitantes del lugar cosechaban y criaban.

¿Cómo se trabaja en Bolivia para que las costumbres culinarias no se pierdan?

Contamos con grandes historiadores gastronómicos que permiten que las tradiciones no mueran, algunas instituciones como la Dirección de Turismo de la Honorable Alcaldía Municipal de Cochabamba se está encargando de realizar un inventario gastronómico que nos permitirá contar con un legajo real de nuestro patrimonio culinario demostrando por que en Bolivia, Cochabamba es la capital gastronómica.

¿Qué une a la cocina tradicional con las nuevas recetas vanguardistas?

La corriente novo boliviana demuestra que con creatividad se pueden realizar combinaciones y fusiones muy interesantes presentando al paladar explosiones de sabor nuevas. En nuestro país se organizan varios festivales gastronómicos con esta corriente de estilo de cocina. Estos nuevos estilos son los que introducen las cocinas extranjeras en otros países y se estructuran precisamente dentro de la evolución y revolución. ■

Congreso Mundial de Chefs en Cochabamba



Días de arte culinario, compañerismo, amistad e intercambio cultural latinoamericano a través de la cocina, es lo que buscará el VI Congreso Mundial de Chefs en Cochabamba, Bolivia. Entre los días 27 y 28 de mayo chefs de distintos países realizarán exposiciones en clases magistrales y por las noches se llevarán a cabo cenas de gala. Mesas de exposición y exhibición con las recetas tradicionales de sus países, además de las degustaciones de platos, serán otras de las actividades. Participarán chefs de Argentina, Perú, Ecuador, Escandinavia, Brasil, Cuba, España, Bolivia, Italia y Francia, entre otros.



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

“Innovamos entre todos y para todos.
Trabajamos para al desarrollo con equidad. Apostamos al futuro”

200 años de sabores propios

El investigador y antropólogo Marcelo Álvarez analiza el valor de la cocina dentro de la historia universal y de la Argentina. Las tradiciones culinarias regionales, los platos presentes en la memoria y en la mesa cotidiana, y los modos de comer son algunos de los temas que se desprenden con motivo del Bicentenario de nuestro país.

¿Podría extenderse en la consideración de la cocina como referente cultural?

Cuando escribimos "A la mesa" con Luisa Pinotti partimos de algunos ideas conectadas con la historia cultural de la alimentación; concretamente el hecho de que la cocina sea una expresión de la cultura que se hace presente en todos los pueblos del mundo. Se sabe que han existido pueblos sin rueda, sin lenguaje escrito, sin arquitectura, sin vestido, pero nunca sin cocina. Con especial interés, los antropólogos se han ocupado de subrayar que a través de la invención de la cocina la especie humana se volvió realmente humana. El manejo de herramientas rudimentarias que permitió el aprovechamiento de alimentos ajenos a la propia especie y el conocimiento del fuego les permitió a los "homínidos cocinantes" (en la ocurrencia de Faustino Cordón), superar la presión de otros animales y saltar a un medio nuevo y propio. Parece que durante mucho tiempo, la actividad culinaria fue la actividad básica de los últimos parientes homínidos y de los primeros hombres. Un sistema que integra los procesos de producción y obtención de alimentos (caza, pesca, agricultura, cría, trueque, comercio); el dominio del fuego y sus derivaciones en sistemas de preparación (asado, cocido, horneado) y de conservación (ahumado, salado, macerado), los utensilios y artefactos utilizados para cocinar, los procedimientos, técnicas, reglas, valores, rituales y símbolos alrededor de la comida y la comensalidad, las clasificaciones del "gusto" y hasta las formas de descarte de los restos y sobrantes constituyen apenas una lista del complejo de manifestaciones que

se generan alrededor de la cocina de una comunidad. Los alimentos son parte inseparable de un sistema articulado de relaciones sociales y de significados colectivamente compartidos. Los llamados "fondos de cocina" no son otra cosa que fondos de cultura: formas en que se organizan, ordenan y coligan los diversos ingredientes en el momento de ingresar a la olla, los tiempos, las maneras de hacer y sumar condimentos y mezclas, y el orden de los platos a disposición de los comensales. Lo que resalta, al final, es una cierta y específica combinación de aromas, sabores y texturas que intenta superar el paso del tiempo en la memoria del paladar.

¿Cuáles son esos sabores que podemos celebrar por el Bicentenario?

En el transcurso de su historia concreta, los habitantes de nuestro territorio han recurrido a productos y técnicas de diversas procedencias. La elección de unas recetas y unos procedimientos para usar ingredientes comunes con otros pueblos que a su vez los utilizan de otras maneras, ha resultado en la creación o recreación de diversos platos con sabores y texturas que no sólo distinguen a nuestras tradiciones culinarias regionales sino que llegan a tener una valoración universal.

Las cocinas se sustentan en el cruzamiento de tradiciones y creatividad, apropiaciones y recreaciones, de la mixtura entre el pasado y el presente que articula identificaciones colectivas. Las cocinas tienden dinámicamente a cerrarse y abrirse; esta aparente contradicción las alienta y hace posible su continuidad y éxito, preservándose y desarrollando aquellas preparaciones que las caracterizan,

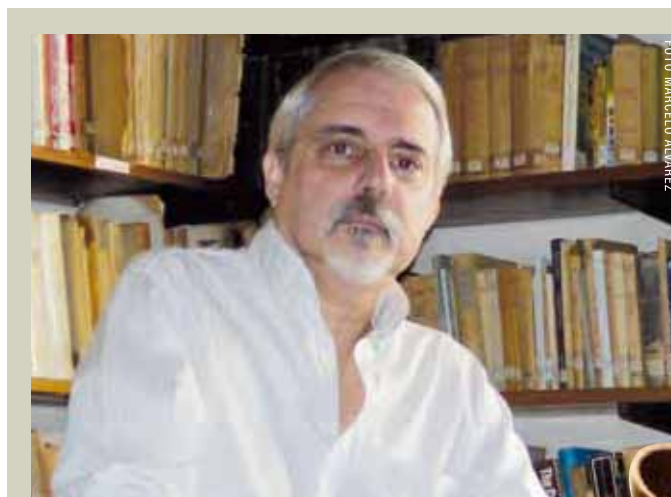


FOTO MARCELO ALVAREZ

Marcelo Álvarez es responsable de los proyectos de investigación sobre patrimonio cultural alimentario argentino en el Instituto Nacional de Antropología y miembro del comité asesor del Departamento de Sistemas Alimentarios, Sociedad y Cultura de la Universidad Oberta de Catalunya (UOC).



FOTO ARCHIVO CLARIN

"Se sabe que han existido pueblos sin rueda, sin lenguaje escrito, sin arquitectura, sin vestido, pero nunca sin cocina", explica Álvarez.

que configuran sus sabores identitarios y que nos hablan de modos de "estar en el mundo".

Estos elementos en los sistemas culinarios tienen una importancia fundamental porque serán los rasgos más permanentes de las tradiciones culinarias, aunque sus orígenes estén en otra parte del mundo. En la Argentina, la amplitud y profundidad del movimiento migratorio, junto con sus pueblos originarios y su pasado hispano-colonial, ha producido una conversación dramática y profunda entre lo global y lo local, incorporando expresiones de cultura generadas en espacios y tiempos diferentes a través de la presencia y mezcla de grupos sociales de origen étnico diverso. En este proceso, y sin ir más atrás, podemos reconstruir la trama bicentaria de las cocinas regionales argentinas en una serie de versiones combinatorias de lo que se define como "criollo" -cruce a su vez de productos americanos y tradiciones culinarias indígenas con productos y técnicas llegados con la conquista- con la suma de los saberes culinarios traídos

y readaptados por los inmigrantes desde mediados del siglo XIX. Estas versiones, desde luego, requieren un comentario y una argumentación matizada para cada lugar, región y sector social. Sin embargo, podemos celebrar nuestra cocina de olla, nuestros asados y también nuestros postres. De nuestro proyecto resulta una cartografía culinaria que resalta aquellos platos vigentes en la memoria (en proceso de rescate y adaptación) y otros válidos en la mesa cotidiana o de fiesta: humitas, motes, locros y guaschalocros, sopas de choclo, tamales, pasteles de gallina, picantes de panza, chanfainas, carbonadas y chichocas de zapallo, carbonadas con mandioca, quibebes, chatascas, guisos de chacra, charquicanes, charque de berenjenas, frangollos, pollos al barro, bori-boris, quesadillas, dulces de cayote o de mamón,

diversas versiones de empanadas y alfajores, mazamoras, colaciones con dulce de leche, alfeñiques, huevos quimbo, tabletas, rosquillas de yema, chilcanes, arroz con leche y desde luego las múltiples interpretaciones de parrilladas, churrascos, pizzas y pastas. De lo que se trata, en fin, es de aprovechar los fastos del Bicentenario para incluir una mirada y una reflexión sobre nuestra cultura alimentaria, nuestros modos de comer, el incremento de la suficiencia y de la calidad alimentaria con la recuperación actualizada de productos y prácticas culinarias tradicionales a resguardo de la lógica agroindustrial, el mejoramiento del estado nutricional de nuestras poblaciones y los usos sociales de los alimentos a través del desarrollo de políticas y acciones de seguridad y soberanía alimentarias. ■



Las cocinas se sustentan en el cruzamiento de tradiciones y creatividad, apropiaciones y recreaciones, de la mixtura entre el pasado y el presente que articula identificaciones colectivas.



FOTO ARCHIVO CLARIN

A favor de un sistema socialmente responsable

El pasado 8 de mayo se llevó a cabo el Día Internacional del Comercio Justo. El objetivo de dicho festejo es celebrar la existencia y necesidad de un sistema socialmente responsable que priorice las necesidades de las personas y las del medio ambiente.

Según los expertos el Comercio Justo es un tipo de comercio que surge de una relación libre, sana y honesta entre los productores, que encuentran un proyecto solidario de economía social; los consumidores, que eligen productos de consumo elaborados de forma digna y; los facilitadores, que contribuyen a difundir los productos.

Dicho sistema se comienza a gestar a mediados de los años 60 con el planteo de algunas

organizaciones de cambiar la ayuda económica hacia los países subdesarrollados por un régimen de apertura comercial más amplio. En los años 80 surge oficialmente desde una iniciativa holandesa por entablar relaciones menos desiguales entre los productores de los países en desarrollo y los consumidores de los países centrales. A partir de ese momento, se inició una cadena de tiendas "solidarias", primero en Holanda y luego Alemania, Suiza, Austria, Francia, Suecia, Gran Bretaña y Bélgica, que comercializaban productos del llamado Tercer Mundo.

Actualmente, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se pueden encontrar ocho mercados que pertenecen a la Red Argentina de Comercio Justo y, al menos trece más en el resto del país que participan de dicha red.

Este sistema de comercio potencia el papel de los productores y les garantiza mejores condiciones en el intercambio de bienes con los potenciales compradores, que se logra

mediante el establecimiento del precio justo, es decir, se paga por cada bien un valor acorde al esfuerzo de los trabajadores.

Las organizaciones que trabajan con este sistema, no solo adquieren estos bienes, sino que los asesoran sobre la producción y distribución, les facilitan créditos y les pagan parte de los pedidos por adelantado para que puedan invertir nuevamente en la producción. Esta solución sostenible y responsable ha logrado que los agricultores, los trabajadores y sus familias tengan mejores condiciones de vida obteniendo un ingreso digno, estable y que asegure, entre otras cosas, las condiciones de trabajo seguras y saludables, además del impulso del propio proceso de desarrollo económico, social y cultural, así como la protección de los recursos naturales, el medio ambiente y asegurar que la participación de niños (si la hubiera) en la producción no afecte su bienestar ni su seguridad (Convención de las Naciones Unidas para los Derechos del Niño).



FOTO CAMINOS Y SABORES

En el Comercio Justo los productores se basan en una economía social y los consumidores eligen productos elaborados de forma digna.

La aparición de los sellos ha dado un gran impulso al sistema. La primera iniciativa de un organismo de certificación de calidad Comercio Justo nació en Holanda en 1988. Para 1997 varias organizaciones se juntaron para formar la Organización Internacional de Etiquetado Justo (Fairtrade Labelling Organization International).

Hoy en día, el sello FAIRTRADE (o sello Comercio Justo) que reúne a 21 organizaciones con certificaciones en Europa, Japón, Oceanía, Canadá y Estados Unidos garantiza como procedentes de Comer-

cio Justo algunos productos que se pueden encontrar tanto en las tiendas especializadas como en los supermercados. Actualmente se pueden encontrar 19 categorías de productos, entre ellos: café, té, azúcar, frutos secos y desecados, arroz, legumbres, miel, vinos, especias y artesanías.

Se trata de un mercado diferente, un motor para el desarrollo sustentable y equitativo de los pequeños productores, de la responsabilidad y el conocimiento que deben tener los consumidores a la hora de saber sobre la calidad de los productos. ■

FAIRTRADE
COMERCIO JUSTO
www.fairtrade.net

Este sistema potencia el papel de los productores.

Cartelera de fiestas, salidas, libros y música

Menú del Bicentenario



Ubicado en Avenida La Plata y 12 de Octubre, en Quilmes, el Casco Histórico y Restaurante Campos del Plata celebra el Bicentenario a partir de mayo con una propuesta de platos típicos como puchero criollo y pollo a la campesina. Construido en el siglo XIX el predio ofrece una estadía en sus tradicionales salones y galerías ambientadas y la posibilidad de una recorrida histórica.

Más información en www.camposdelplata.com

Un paseo otoñal



Inaugurado en 1896, el Parque Lezama es uno de los sitios históricos más importantes de Buenos Aires, pues se cree que en este lugar fue la primera fundación de la ciudad por Pedro de Mendo-

za en 1536. Entre las calles Defensa, Brasil, Martín García y Paseo Colón, el Parque alberga un gran espacio verde, una feria artesanal, un anfiteatro, una fuente y el Museo Histórico Nacional. En las inmediaciones se ubica la Iglesia Ortodoxa Rusa, con su estilo moscovita y cúpulas azules y algunos de los cafés más tradicionales como El Británico e Hipópoto.

Jazz al fin del mundo



El Festival Internacional Jazz al Fin, se llevará a cabo en dos sedes de Tierra del Fuego: en Ushuahia, del 3 al 6 de junio, y en Río Grande, el 7 y 8 de junio. Participarán una buena parte de los jazzeros más reconocidos del país, y en esta oportunidad el encuentro estará

dedicado a Walter Malo- setti quien celebrará su cumpleaños número 79 tocando en el escenario del festival.

Más información en www.jazzalfin.com.ar

En nombre del folclore



El investigador Sergio Pujol se introduce a través de esta biografía en la historia de este guitarrista, compositor, poeta, cantante y narrador llamado Atahualpa Yupanqui.

Nacido en los campos de Pergamino representó a la Argentina criolla y aborígen, y fue un genial intérprete de zambas, milongas y vidalás. Un análisis de sus canciones y sus libros, de su vida privada, de su juventud y de su exilio, son solo algunos temas que ayudan a meditar sobre el pasado y sus melodías.

De nuestra Tierra lo mejor

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

Caminos y Sabores



Del 8 al 11 de julio de 2010

Reserve su stand

Pabellón Azul - La Rural
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

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