



ENTREVISTA A ISABEL ÁLVAREZ, SOCIÓLOGA, COMUNICADORA E INVESTIGADORA DE LA COCINA PERUANA.

PÁG. 2.



LA RED DE COCINEROS DE SLOW FOOD: SABOR Y SABER COMER.

PÁG. 4.

CAMINOS Y SABORES

FOTO ARCHIVO CLARÍN



Valle de Traslasierra

EL CAMINO DEL SOL

CON DESTINOS TURÍSTICOS COMO MINA CLAVERO, VILLA CURA BROCHERO Y NONO, LA ZONA ES DUEÑA TAMBIÉN DE UN PATRIMONIO GASTRONÓMICO ÚNICO BASADO EN LAS CARNES, LOS ACEITES DE OLIVA Y LAS HIERBAS. OTRA DE LAS PARTICULARIDADES DE ESTA SERRANÍA SON LOS ARTESANOS QUE COMERCIALIZAN SUS PRODUCTOS A LA VERA DE LOS CAMINOS.

CONTINÚA EN PÁGINA 3.



© ISABEL ÁLVAREZ, SOCIÓLOGA, COMUNICADORA E INVESTIGADORA DE LA COCINA PERUANA



de los pobladores originarios y la influencia de la presencia española en la zona, sumado al nexo con la comida árabe con el que desembarcaron los europeos.

Su historia

Como socióloga y comunicadora social, Álvarez ha “caleteado”, como dice ella, el territorio peruano. “Puedo decir que constaté la belleza y la riqueza de mi país recorriendo y conociendo cómo viven los productores y campesinos de cada zona”, asegura. A los 23 años, separada y con tres hijos, se apoyó en su principal aliada para llevar adelante sus viajes y su carrera profesional: “Mi madre era de origen popular, una luchadora de la vida y una muy buena cocinera, nutri eso, cariño y autoridad. Aprendí a cocinar por necesidad, como parte del paradigma de las prácticas culinarias domésticas”.

En 1985, en medio de una crisis, decide abrir un restaurante. “Lo pensé como un proyecto que sintetizara un momento de mi vida frente a la situación política que atravesaba Perú, busqué resumir mi trabajo de socióloga y mi pasión por la gastronomía”, explica Álvarez. El 16 de julio de 1986 inaugura “El Señorío de Sulco”, un restaurante dedicado a recuperar las expresiones culinarias peruanas, convertido en un ícono de la vanguardia y la innovación de la comida andina. Allí comparte su trabajo con su hijo, Flavio Solórzano, quien además de recorrer el mundo presentando la comida típica peruana se dedica a diseñar propuestas pedagógicas para la enseñanza de técnicas de cocina regional.

Del aula a la mesa

“Nada mejor que la universidad ingrese a la cocina y la cocina a la universidad”, propone Álvarez al mismo tiempo que reconoce que desde las ciencias siempre se ha mirado con distancia el tema gastronómico bajo la idea de que la comida “se daba por dada” y era considerada como objeto mercantil. “Hasta hace unos años no se reconocía la visión cultural de la cocina, su importancia en materia

de nutrición ni en cuestiones vinculadas el concepto de Soberanía Alimentaria, un tema que se ve obligadamente salpicado por la gastronomía regional. Se tomaba la imposición de la formación académica y ya”, admite. En este sentido, la incorporación de productos nativos en los menús cotidianos supone sin duda alguna una reactivación de los circuitos productivos locales dando fuentes de trabajo para la comunidad local, medida que depende de las políticas estatales orientadas a defender los valores andinos.

“Hasta hace unos años no se reconocía la visión cultural de la cocina”

¿Qué pasa en Latinoamérica?

“Me siento parte de un movimiento, de un pensar influido por una mirada revolucionaria y filosófica humana. Eso no me lo dio la universidad sino que viene de una retroalimentación permanente con la historia, la comunidad y la naturaleza”, señala Álvarez. “Somos agentes de recuperación de la memoria de la agricultura autóctona que caminamos de mano con la modernidad, seleccionando de ella aquello que creemos que le da una continuidad sin sobresaltos a la propuesta gastronómica nativa”, remarca. “Hoy el mundo comienza a mirar hacia América latina por su capacidad de conjugar el valor de lo regional con los sabores locales. Reafirmar la identidad de los países andinos implica aprender a mirar para adentro de nuestra cultura”, reconoce. “Hoy en día puedo decir que soy una empresaria exitosa, con proyectos. Lucho día a día para tener un posicionamiento más solvente que me permita investigar e ir abriendo nuevos interrogantes para avanzar en estos temas y noto cómo especialistas de diversas disciplinas acompañan este proceso en todo el mundo”, se entusiasma. ■



Más información en www.senoriodesulco.com

EDITORIAL

Por Ing. Agr. Claudia Bachur
Directora de Caminos y Sabores



El 16 de octubre es el Día Mundial de la Alimentación, y es importante recordar que una sexta parte de la población mundial padece hambre. Dicha fecha fue proclamada en 1979 por la Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), cuya finalidad es la de concientizar a las poblaciones sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza.

La situación de inseguridad alimentaria constituye un gran problema para la humanidad y la crisis económica mundial está agravando este problema. Es por eso que la FAO ha organizado para el mes de noviembre la “Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria”.

El director general de dicha institución, Jacques Diouf, ha propuesto la celebración de una Cumbre Mundial con el fin de llegar a un acuerdo con respecto a las medidas esenciales destinadas a afrontar esta crisis. Estas han sido sus palabras: “Esta crisis silenciosa del hambre, que afecta a uno de cada seis seres humanos, supone un serio riesgo para la paz y la seguridad mundial. Necesitamos crear con urgencia un amplio consenso para la erradicación rápida y completa del hambre en el mundo”.

La agricultura es en muchos casos la principal fuente de alimentos y recursos para pobladores en el mundo y en nuestro país. Es necesario fomentar las pequeñas producciones locales, permitiendo a los productores rurales una buena comercialización de sus cosechas y productos, como también, a los trabajadores de regiones urbanas la posibilidad de acceder a una alimentación nutritiva. El fomento de estas producciones permite a los productores locales conservar sus tradiciones, vivir de ellas y permanecer en sus lugares de origen, evitando los cinturones de pobreza que se generan alrededor de las grandes ciudades.

¡Trabajemos juntos para erradicar el hambre en el mundo!

“HAY QUE APRENDER A MIRAR HACIA ADENTRO”

Desde Lima, la experta vuelca todo su conocimiento y sensibilidad en la revalorización de los productos naturales típicos de la gastronomía andina.

Por Marlene Bracht

Con su restaurant “El Señorío de Sulco” como la cara visible de un proyecto mucho más profundo, la filosofía de Isabel Álvarez está

fundada en la identificación de una sociedad a partir de la preservación de sus comidas regionales como símbolo de su historia, sus costumbres y valores. La cultura alimentaria de la región andina, tal como la entiende Álvarez, se construye a partir de la fusión entre la tradición

Con las tarjetas del Banco Provincia
ahorrás todos los días

◉ VALLE DE TRASLASIERRA

ENTRE RÍOS Y MONTAÑAS

Como destino turístico es uno de los más atrayentes del país con arroyos y cerros como los grandes protagonistas. Caracterizado también por una gastronomía ligada a la carne de cabra, el pejerrey y la trucha, entre los recorridos por visitar se encuentra el camino de los artesanos.

Por Diego Abdo

En el Valle de Traslasierra se envalentonan los cordobeses al afirmar: el sol brilla casi todas las mañanas de casi todos los días del año. Ubicado dentro del Departamento de San Alberto, la cabecera es Villa Cura Brochero y la ciudad más atractiva para el turismo es Mina Clavero.

Con unos 5000 km² de superficie, la zona se extiende entre los cordones montañosos de las Sierras Grandes del Este (las más altas de Córdoba) y las llamadas Sierras Occidentales. Por la región todo se presenta como un interesante itinerario para el viajero que recorra las rutas que descubren a un pueblo tras otro sin más aviso que un cartel o un riacho. Caminos que, según por donde se ande, están asfaltados o son de tierra con pedregullo, y que por momentos hasta pueden encerrarse por la vegetación o interrumpirse con una mesa que sostiene quesos elaborados por las familias que viven al costado del camino.

En este contexto de serranía, ríos y aire puro está Mina Clavero –en honor a Milac Navira, nombre del cacique comechingón que habitaba las tierras-, con sus hosterías, hoteles, cabañas, casas y campings esperando la llegada del verano y de los más de 15.000 turistas que la visitan cada temporada. En el centro de la ciudad el río Mina Clavero hace su trabajo natural dividiéndola por la mitad, justo a cuatro cuadras de la plaza central, la San Martín, desde donde se desprende la peatonal.

Los balnearios como Nido de Águila, Las Maravillas y La Quebrada del Toro Muerto que se apoyan en los ríos Panaholma (de aguas templadas) y Mina Clavero (de aguas frías), son algunos de los principales atractivos de día. En Nido de Águila, por ejemplo, clavadistas brindan un espectáculo por sí solo al lanzarse como si nada desde más de 10 metros de altura entre paredes de granito y piletas mansas del río, arrancando los aplausos de los turistas.

Siguiendo el camino costero y tras pasar por dos puentes (uno por sobre el río Panaholma y otro sobre el río Los Sauces) se llega a Villa Cura Brochero, el pueblo que lleva el nombre de José Gabriel del Rosario Brochero, un cura gaucho que realizó numerosas obras en estas tierras.

Con aguas mesotermales y un microclima que contribuye a revitalizar y desintoxicar el organismo, las temperaturas oscilan en verano entre los 17° y los 31° y en los 5° y los 18° en invierno.

La semana Brocheriana, del 19 al 26 de enero, y el Día de Nuestra Señora del Tránsito, el 15 de agosto, son los eventos más importantes del pueblo con procesiones por las calles.

Una siesta bajo el sol

Por la ruta 14 se llega al Nono, un pueblo hendido entre sierras, surcado por los ríos Los Sauces, de aguas cálidas y playas extensas, y Chico de Nono, que lleva su caudal de agua entre piedras, cascadas y remansos. Frente a la plaza de Nono -cuyo nombre deriva de Ñuño que en lengua de los comechingones significa senos de mujer-, está la iglesia San Juan Bautista y en una de las esquinas una vieja pulpería hace cruz con una heladería artesanal.

Las construcciones cuidadas y tradicionales de las casas le ponen un STOP al tiempo, amansando a la modernidad. La invitación, entonces, es salir a recorrer, mate acuestas, las subidas y bajadas de la zona que rodea al Nono y Mina Clavero, meterse en las casas abiertas de los parajes alejados, como el de San Huberto, golpear desde la puerta y ver si lo que ofrecen es un dulce artesanal, un salame o alguna artesanía tallada en madera.

En toda la zona las migraciones internas han forjado poblaciones federales. "Nos vinimos con mi familia desde la provincia de Buenos Aires a vivir a Nono; después de unas vacaciones quedamos enamorados y nos dijimos por qué no nos venimos a vivir aquí, si es el lugar del que siempre hablamos. Y acá estamos, nada arrepentidos. Cada mañana nos da la razón", cuenta Antonio Chiachetta, docente, dueño de la única radio de Nono. Como una buena parte de los lugareños espera ansioso el verano para alquilar su casa a los turistas.

Camino de los Artesanos

Por un lado la alfarería, los hilados y los tejidos en lana de oveja. También las tallas en madera de algarrobo, palma, caña y cuero, y las figuras de hierro soldadas. Por otro lado los trabajos en cerámica negra, todos que encuentran su mayor

lucimiento en los 15 kilómetros que comprenden el conocido Camino de los Artesanos.

El recorrido se inicia en el Encuentro de Tejedores para luego llegar a la misma plaza central de Mina Clavero y continuar por la avenida Jorge Raúl Recalde (en nombre del campeón de rally minaclaverense que insertó a la región en el mapa mundial). A lo largo del camino, que concluye en Villa Benegas, una docena de familias exponen y comercializan en sus hogares-talleres, sus artesanías elaboradas bajo técnicas de producción heredadas de mediados del siglo XIX y de los mismos aborígenes que poblaron las tierras en el siglo XVI.

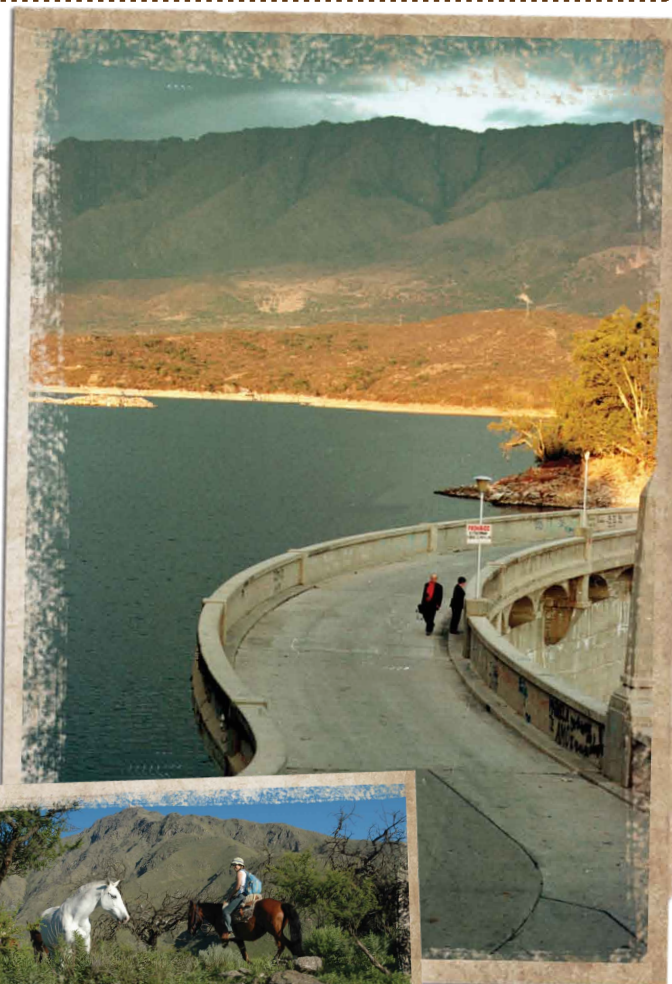
Una zona rica por su gastronomía

"La llegada de personas de todo el país hizo que nuestra gastronomía regional también se diversificara, desde los cultivos hasta los platos que comemos en la mesa", cuenta Gonzalo Allende, uno de los chefs más reconocidos de Mina Clavero. Las carnes son las banderas identificatorias de la zona con el cabrito tanto sea asado como a la brazas, y el pejerrey y la trucha marinadas y fritas, a la cabeza.

En dulces también se destacan, con una divertida fiesta del pastelito donde mujeres de toda la zona compiten por el mejor exponente. Pero aquí no solo los alfajores típicos de Córdoba son un clásico, también lo son las originales tabletas, de elaboración única en Mina Clavero y que, ni más ni menos, consisten en "una especie de alfajor con una masa similar al pan casero cocinado en horno de barro", explica Allende.

En cuanto a las bebidas los lugareños se destacan por las cervezas artesanales producidas con influencia alemana y los licores caseros. "Por los campos de la serranía cordobesa también se desarrollaron nuevos emprendimientos ligados a cultivos como el amaranto, frutos rojos y arándanos", cuenta el chef. Aunque también están los más tradicionales como las granjas caprinas y los criaderos de truchas.

Elaboradas bajo recetas familiares heredadas, y también todo un símbolo, son las conservas y escabeches de vizcachas, junto con los aceites de oliva. "Uno prueba nuestro aceite y su sabor es típico de Traslasierra, con un gusto herbáceo propio de las hierbas frescas de la región", cuenta Mario Geier propietario de la empresa familiar



Olium, dueña de uno de los aceites de oliva más premiados del país.

Así es Traslasierra y sus pueblitos que descansan sobre una calma chicha, en siestas acompañadas por el pitido de los pájaros, entre arroyitos, cerros, y sabores que se guardan en la boca. Así es este paraíso más bien traído de un sueño tan apacible como el aire serrano. ||

Museo Rocsen

Este singular museo polifacético abarca todas las disciplinas: ciencia, arte y tecnología y está ubicado a 13 Km. de Mina Clavero y a 5 de Nono. En su interior alberga más de 18.000 piezas en un predio de 1530 m². Ideado y creado por el coleccionista francés Juan Santiago Bouchon en las salas se exponen trabajos que van desde la evolución de la Tierra hasta modernas maquinarias producto de la Revolución Industrial. Todo el material está clasificado en 56 temas que permiten ver lo físico, lo químico y lo inorgánico en un paseo por la biología y las creaciones del hombre. Abierto al público desde las 9 hasta las 19: 30 hs. el valor de la entrada es de \$12 para mayores y \$6 para menores de 16 años.



OMEGA 3-6-9

VitaNuss[®]

ACEITE PURO DE NUEZ



www.nussvital.com.ar - Distribuidor 011- 4552-1419

● RED DE COCINEROS DE SLOW FOOD

EL SABOR Y EL SABER DE LO QUE COMEMOS

Nacida en el 2006 esta Red está compuesta por cocineros preocupados por el origen de los alimentos, el cuidado del medio ambiente y el rescate de las recetas tradicionales.



Por Diego Abdo

Los cocineros argentinos que forman parte de la red de Slow Food, unos 250, son algo así como intérpretes de los territorios. Entre sus metas están la de revalorizar las recetas de platos tradicionales, la de transmitir modelos culturales, la de conocer la diversidad culinaria regional y la de mantener una compenetrada relación con los productores. “Establecer vínculos estrechos con los productores de alimentos permitirá estimular y profundizar la cultura culinaria y a su vez apuntar hacia una explotación más racional y sostenible del medio ambiente”, dejaron sentado en el Manifiesto Slow del Cocinero Argentino.

Con tres años de vida esta alianza de cocineros slow surgió tras el encuentro mundial de Terra Madre organizado por el Movimiento Slow Food en Turín en el 2006 y que cada dos años vuelve a realizarse reuniendo a representantes de las comunidades del alimento, académicos, jóvenes y cocineros de todo el mundo, que trabajan para mejorar la calidad de sus productos alimentarios, en armonía con la naturaleza y con respeto de los trabajadores.

Hoy la Red de Cocineros Slow en Argentina aúna esfuerzos de chefs y cocineros de todas las regiones del país que trabajan con autonomía pero bajo los mismos compromisos de cocinar productos de procedencia conocida, sabiendo su ADN, es decir cómo y en dónde fueron cultivados y tratados.

La chef Alejandra García Haw es la coordinadora nacional. “Orientamos nuestra elección bajo los preceptos de Slow Food que hablan de que los alimentos deben buenos, limpios y justos. Buenos, en cuanto a las características organolépticas, para que impacten placenteramente en los sentidos. Limpios, para que sean sustentables con el medio ambiente, y Justos, en el modo de retribución a los pequeños productores”, cuenta Haw.

¿Qué significado tiene adherirse a la cocina slow?

Adherirse a esta cocina es cambiar el concepto de que no solo un cocinero debe preparar los platos en una cocina. Educamos y somos poseedores de una información que circula en la Red. Por ejemplo explicamos de que manera preparar alimentos típicos como la quinoa o la harina de algarroba, investigamos sobre las preferencias de los consumidores (a los que llamamos co-productores) y educamos a los mismos productores.

¿Qué quiere decir “rescatar alimentos”?

Es incorporar nuevos alimentos, redescubrir platos y saber de qué manera prepararlos. Rescatarlos es también volver a hacerse de recetas tradicionales como el locro, la humita o recetas familiares transmitidas de manera oral. Siempre la idea es volver a cocinar en casa sin utilizar ingredientes tan industrializados. Si no se puede todos los días, por lo menos hacerlo dos o tres veces en la semana, siempre consumiendo alimentos de estación. Y una de las cosas más importantes es que debemos comer cuidándonos para mejorar nuestra calidad de vida y la del ambiente que nos rodea. ||

● Manifiesto Solw del Cocinero Argentino

Tras el primer encuentro nacional en Mar del Plata, en abril pasado, los cocineros elaboraron un manifiesto del que se desprenden algunos puntos como:

- La cocina argentina es la suma de las cocinas regionales. Reconocer su diversidad es un modo de protegerlas e ignorarla marca el camino hacia su desaparición.
- Se debe concientizar hacia el uso de productos estacionales porque de esta manera ayudaremos a ahorrar energía (kilómetro cero), achicaremos la cadena de intermediarios entre el campo y la mesa y protegeremos al ecosistema.
- Una alimentación sana y racional depende de la educación en la familia y en la escuela.
- El avance en la industrialización ha estandarizado las materias primas y, con ellas, las preferencias alimentarias de la población. Como cocineros debemos incorporar productos regionales en nuestros hábitos de consumo.
- De la globalización podemos rescatar el intercambio cultural de información en forma permanente que, a su vez, nos permite conocer la identidad culinaria de cada región.

● FIESTAS RECOMENDADAS DEL MES DE NOVIEMBRE

● Fiesta Nacional de la Yerba Mate en Apóstoles, Misiones

Nacida en 1944 la fiesta llega a su edición 31, del 3 al 8 de noviembre, de la mano de su clásica Expo Yerba, una exposición agro-industrial con jornadas de actualización tecnológica. La actuación de conjuntos nacionales e internacionales, el desfile de carrozas, las competencias deportivas, los bailes y la elección de la reina son algunos de los puntos más atractivos. Los Auténticos Decadentes y Marcela Morello serán alguno de los artistas que se presentarán. Más información en www.fiestadelayerbamate.com

● Fiesta Nacional de la Corvina Rubia en Mar de Ajó

Del 13 al 15 de noviembre Mar de Ajó se prepara para su Fiesta, que este año llega a la edición 40. Como siempre recibirá a las reinas de otras fiestas y contará con la actuación de músicos. Otro de los atractivos es el concurso de pesca que premia con \$10.000 al pescador que saque la corvina más grande.

Además se llevará a cabo la elección de la reina Nacional de la Corvina y la elección de Miss Corvinita para niñas menores de 6 años. Más información en www.corvinadigital.com.ar

● Fiesta de la Tradición en San Antonio de Areco

Desde hace casi 70 años esta ciudad bonaerense, ligada a la cultura y tradición de nuestro país, organiza estos festejos que este año serán del 31 de octubre hasta el 10 de noviembre. Con domas, jineteadas, exposiciones, bailecitos y el tradicional desfile de gauchos a caballo, los actos centrales serán el 7 y 8 de noviembre. Declarado como “Poblado Histórico de Interés Nacional”, San Antonio de Areco es un “santuario gaucho” y una de las poblaciones más antiguas, bellas y características del centro del país. Los paisanos, artesanos, bailarines y músicos, junto a su historia y costumbres, y sus monumentos y museos, conforman la identidad de este pueblo ligado a la tradición. Más información en: www.sanantoniodoareco.com

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 |



Municipalidad de
LA COSTA
www.lacosta.gov.ar

contacto: secretariageneral@lacosta.gov.ar