

# 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 CAMINOS Y SABORES

## El resurgir de la papa



Cultivadas desde hace 8000 años en zonas andinas de más de 3000 metros de altura, esta clase de papa nativa es uno de los recursos alimenticios esenciales de poblaciones del norte argentino. La cocina gourmet le abrió nuevas puertas.



FOTO GUILLERMO CALABRESE

Entrevista a Guillermo Calabrese

“La cocina del interior tiene un gran empuje”

Como un continuo innovador de lo tradicional, en sus preparaciones combina platos modernos con alimentos típicos de nuestro país.

## 36º Fiesta Nacional del Salame Quintero



FOTO CAMINOS Y SABORES

El pasado 10 de septiembre se llevó a cabo en la ciudad de Mercedes una de las fiestas más tradicionales del país. Estuvimos allí para cubrirla.

## Festival de Cocinas del Mundo



La propuesta es viajar a través de recetas a los aromas y sabores de Italia, Japón y Argentina de la mano de reconocidos cocineros.

Entrevista a Guillermo Calabrese

# “Aspiro a ser un cocinero clásico”

Continuador del legado del “Gato” Dumas, Calabrese es un innovador de lo tradicional, siempre en la búsqueda de introducir a la cocina moderna platos y alimentos típicos de nuestro país.



“Está en los cocineros brindarle el toque gourmet a lo autóctono”, dice Calabrese.

*Guillermo Calabrese forma parte de esa elite de cocineros que todo el mundo conoce. Que con su cocina marcó y marca un rumbo siguiendo la línea de otros precursores como el “Gato” Dumas y Ramiro González Pardo, que introdujeron nuevas formas de cocinar con alimentos tradicionales. Pedagógico y amable, Calabrese descubre tras cada explicación sobre gastronomía un sinfín de historias ganadas gracias a sus viajes por toda la Argentina y el mundo. Co-fundador y Director Académico General del Gato Dumas Colegio de Cocineros, actualmente además conduce el programa Cocineros Argentinos por Canal 7.*

## ¿Cómo ve a la cocina argentina actual?

Hoy se está movilizandando, hay una revolución constante hacia un camino de lo que sería la cocina argentina no solo influenciada por Buenos Aires. Ya no miramos únicamente a Europa sino que también enfocamos hacia dentro, hacia productos autóctonos y preparaciones típicas modificadas a lo moderno, como sucede en otros países de Latinoamérica que sienten orgullo por lo autóctono. Seguimos aprendiendo a ver desde Buenos Aires los productos y maneras de cocinar del interior que estuvieron olvidados y tapados durante años.

## ¿Qué rasgos diferencian a la cocina porteña de la del interior?

Es muy distinta la gastronomía porteña a la del interior del país, pues Buenos Aires es un crisol, es una mezcla, un cóctel de idiosincrasias de corrientes inmigratorias que también transformaron a las cocinas originarias. Así por ejemplo la cocina italiana que se cocina aquí es distinta a la originaria. Por otro lado hoy el interior está teniendo un gran empuje guiado por cocineros nuevos y modernos que le empezaron a dar pelota a productos y maneras del interior, resaltando las preparaciones auténticas. Está en los cocineros actuales darle un toque gourmet a los productos autóctonos, siempre respetando la esencia pero aplicándole variables mundiales.

## ¿Cómo se trabaja desde la formación de nuevos cocineros el respeto por los alimentos y los platos tradicionales?

Nosotros formamos nuevos cocineros durante tres años y apuntamos a que manipulen ingredientes de todas partes del país como llama, papa, surubí, pacú y cordero de la Patagonia. Hacemos preparaciones modernas en base a productos típicos como, por ejemplo, el ñandú y el yacaré. Está en nosotros la necesidad de formar profesionales concientes.

## ¿Cuánto de moda hay en este resurgir de cocinas con ingredientes autóctonos?

Hay mucho, pero toda moda implica una movida. Siempre hay que esperar a ver que queda después de la moda, de esa ola que viene y que luego se va. Lo clásico tiene mucho más valor que la moda, yo aspiro a ser un cocinero clásico y no de moda pasajera. No se pueden cambiar las empanadas que se hacen en Salta o en Tucumán o en Mendoza. La podés presentar de una manera más delicada o buscar picar el relleno pero no podés modificar su autenticidad haciéndole demasiados cambios. ■



## Ñoquis bomba de espinaca y panceta

2 O 3 PORCIONES

### LO QUE LLEVA

- » Espinaca o acelga. 150 gramos
- » Agua. 500 cc
- » Manteca. 1 cucharada
- » Harina 000. 250 gramos
- » Huevos. 4
- » Sal. A gusto

### LA SALSA

- » Panceta ahumada. 3 lonjas
- » Pechuga de pollo. 1/2
- » Echalotes. 2
- » Champiñones. 100 gramos
- » Aceite de oliva. 1 cucharada
- » Sal y pimienta negra. A gusto
- » Vino blanco. 1 copa
- » Crema de leche. 250 cc
- » Curry. 1 cucharadita
- » Perejil picado. 3 cucharadas
- » Queso gruyere rallado. 100 gramos

### COMO SE HACE

- Lavar la espinaca, quitar las pencas y picar las hojas. Hervir el agua, incorporar la manteca y la espinaca, y revolver. Retirar del fuego y agregar, de una sola vez, toda la harina
- Revolver enérgicamente con cuchara de madera. Dejar reposar 2 minutos e incorporar

- un huevo. Revolver bien. Seguir revolviendo e incorporar los 3 huevos restantes de igual modo. Debe quedar una pasta blanda y homogénea.
- Colocar la masa en una manga de repostería con pico grueso.
- Poner a hervir abundante agua salada.
- Apoyar el pico de la manga sobre el borde de la olla y presionar para que salga la pasta. Ir cortándola en porciones para formar los ñoquis.
- Colar con espumadera y pasarlos por agua fría para detener la cocción.
- La salsa. Cortar la panceta en bastones y el pollo, en cubos. Picar las echalotes y filetear los champiñones. Dorar la panceta en el aceite.
- Sumar el pollo y las echalotes. Salpimentar, agregar los champiñones y, a los 2 minutos, echar el vino. Dejar evaporar el alcohol 3 minutos, incorporar la crema, el curry y el perejil. Agregar los ñoquis fríos y calentarlos junto con la salsa.
- Espolvorear con perejil y gruyere rallado, y servir.

ollas sartenes

# Viajar en cuotas es viajar HOLGAAAAAAAAADOOO!

3, 6 y 12 cuotas sin interés con tarjetas Visa Banco Provincia a cualquier destino de Argentina o del mundo entero.



AUSTRAL



Un experto de tu lado

VÁLIDO PARA COMPRAS DE TICKETS EN OFICINAS DE VENTAS, LLAMANDO AL CALL CENTER DE AEROLINEAS ARGENTINAS 0810 222 VOLAR (86527), EN AEROLINEAS.COM Y EN AGENCIAS DE VIAJE

Promoción para compras en 3, 6 y 12 cuotas desde el 01/07/2010 al 31/12/2010 para las tarjetas de crédito Visa emitidas por el Banco Provincia de Buenos Aires. Costo Financiero Total (CFT) Nominal Anual para: 12 cuotas 2,89%, 6 cuotas: 2,78% y 3 cuotas 2,64%. CFT Efectivo Anual para: 12 cuotas 2,93%, 6 cuotas 2,81% y 3 cuotas 2,67% por cada \$1.000 por gestión de contratación de cobertura de seguro de vida sobre saldo deudor. Interés: Tasa Nominal Anual 0,00%. Tasa Efectiva Anual 0,00%. Banco Provincia de Buenos Aires. CUIT 33-99924210-9. San Martín 137, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

CFT 2,93%

Del 11 al 14 de noviembre

# Llega el Festival de Cocinas del Mundo

Estarán reconocidos cocineros de la actualidad preparando platos de Italia, Argentina y Japón para todo público.

No solo se conocen culturas y países disímiles emprendiendo un viaje. También los sabores, los platos tradicionales y las costumbres en las preparaciones pueden ser el vehículo más concreto y sencillo para reconocer la idiosincrasia de un país. Bajo esta esencia nació el Festival de Cocinas del Mundo que promete convertirse en uno de los momentos culinarios más relevantes de la segunda

mitad del año, del 11 al 14 de noviembre, y con la propuesta de probar platos tradicionales de Italia, Japón y Argentina.

Serán de la partida algunos de los cocineros más destacados de la actualidad como Guillermo Calabrese, Ohno Takehiro, Iwao Komiyama, Pedro Picciau, Andrés Brunero, Ezequiel Gallardo y Alejandra García Hauw, entre otros.

Tres serán las sedes: Jardín Japonés para la cocina de Japón, El Viejo Almacén para la de Argentina y Modena Design para las especialidades italianas. Los interesados podrán elegir la o las clases en las que más les interese participar con la idea de conocer los secretos que solo un especialista puede saber y que se esconden detrás de la elaboración de un plato perfecto. ■



COMPRA DE ENTRADAS Festival de Cocinas del Mundo [www.ticketek.com.ar](http://www.ticketek.com.ar) - Tel.: (011)-5237-7200  
Modena Design: Av. Figueroa Alcorta 2270  
Tel.: 4809-0566  
Más información en: [www.relatosyrecetas.com.ar](http://www.relatosyrecetas.com.ar)



FOTO OHNO



FOTO CAMINOS Y SABORES



FOTO OLIVIA SARTIENES

Ohno estará en cocina japonesa, Ezequiel Gallardo y Alejandra García Hauw prepararán platos argentinos.

## Algunos de los platos que se disfrutarán en el Festival

- Lomo en camisa de hojaldre, corazón de panceta, cabra y tomate seco, glaseado de cebollas y zanahorias y salsa oscura de oporto.
- Solomillo de chanco, salsa de crema, mostaza y gruyère y tian de 4 verduras.
- Bondiolita de jabalí patagónico con crocante de hierbas y lavanda con su guarnición.
- Capeletti de cordero patagónico, mascarpone y damascos, con reducción de vino de misa, hígado y espárragos.
- Ravioli de ossobuco y parmesano con ragù de hongos y jugo de cocción.
- Risotto de langostinos y bisque, y espinaca, mascarpone y limón.

# 36º Fiesta Nacional del Salame Quintero

A tan solo 100 km. de la Ciudad de Buenos Aires se levanta Mercedes. Como hace 36 años el pasado 10 de septiembre se llevó a cabo en el Polideportivo del ex Instituto Martín Rodríguez la Fiesta Nacional del Salame Quintero.

Desarrollada el segundo fin de semana del mes de septiembre, durante los tres días consecutivos se convocó a visitantes y productores locales y regiona-

les. La fiesta se destaca por resaltar las producciones de chacinados, donde se puede apreciar su elaboración: salames quinteros, longanizas y otros derivados caseros, no solo para la venta en general sino también para el consumo de los visitantes. Como todos los años, se realizaron distintas actividades como la demostración de la elaboración de salames, la feria artesanal, espectáculos musicales, peñas, patio de comidas, la elección de la reina y la elección del salame



El salame quintero es la artesanía gastronómica mercedina.

quintero campeón. El productor ganador de este año del salame de oro fue Elba Oddo del cuartel VIII y fue coronada reina de la Fiesta Nacional del Salame Quintero Antonella Elisaul.

Fue en el año 1975, cuando un grupo de vecinos le hizo llegar al Dr. Julio Cesar Gioscio,



FOTO FIESTA NACIONAL DEL SALAME QUINTERO

en ese momento Intendente de Mercedes, el deseo de que se realizar una Fiesta del Salame Quintero. A mediados del siglo XIX y principios del XX, Mercedes recibió el arribo de inmigrantes provenientes de la Península Itálica e Ibérica que se instalaron en la zona periférica, en las llamadas "quintas o chacras".

Entre otras cosas trajeron las costumbres de la alimentación como la artesanía culinaria del chacinado y su modo de elaboración ancestral fue transmitido tiempo después de generación en generación. Buena carne porcina, mezclada a la carne bovina, sumado a las aguas, el clima y las especies dio paso al llamado "Salame Quintero" que tenía particularidades de color y sabor. Así, el buen salame quintero, se fue convirtiendo a través del tiempo en un símbolo de la artesanía gastronómica mercedina. A esto se le sumó la "galleta mercedina" imprescindible para degustar un buen salame, y el vino quintero artesanal. ■



FOTO CAMINOS Y SABORES

# La década de la papa

Cultivadas desde hace 8000 años en zonas andinas de más de 3000 metros de altura, esta clase de papa nativa es uno de los recursos alimenticios esenciales de poblaciones del norte argentino. La cocina gourmet le abrió nuevas puertas.

Las papas andinas son de las menos conocidas en los ámbitos urbanos, aunque son un alimento imprescindible en determinadas zonas del norte argentino. Por sus factores nutritivos como proteínas, vitamina C, antioxidantes, hierro, zinc y beta-caroteno, las papas nativas son la base alimenticia en las regiones de las quebradas, la puna y los valles de altura en las provincias de Salta y Jujuy. El trabajo paciente de los pobladores locales, de escasos recursos, es lo que ha logrado que esta variedad continúe cultivándose después de 8.000 años.

Cultivadas en todo el continente sudamericano desde Venezuela hasta Chile, pasando por Colombia, Argentina, Perú, Bolivia y Ecuador, en todos los casos no se utilizan químicos y se trabaja en pequeñas parcelas generalmente ubicadas a metros de las casas de los productores, y a más de 2500 metros

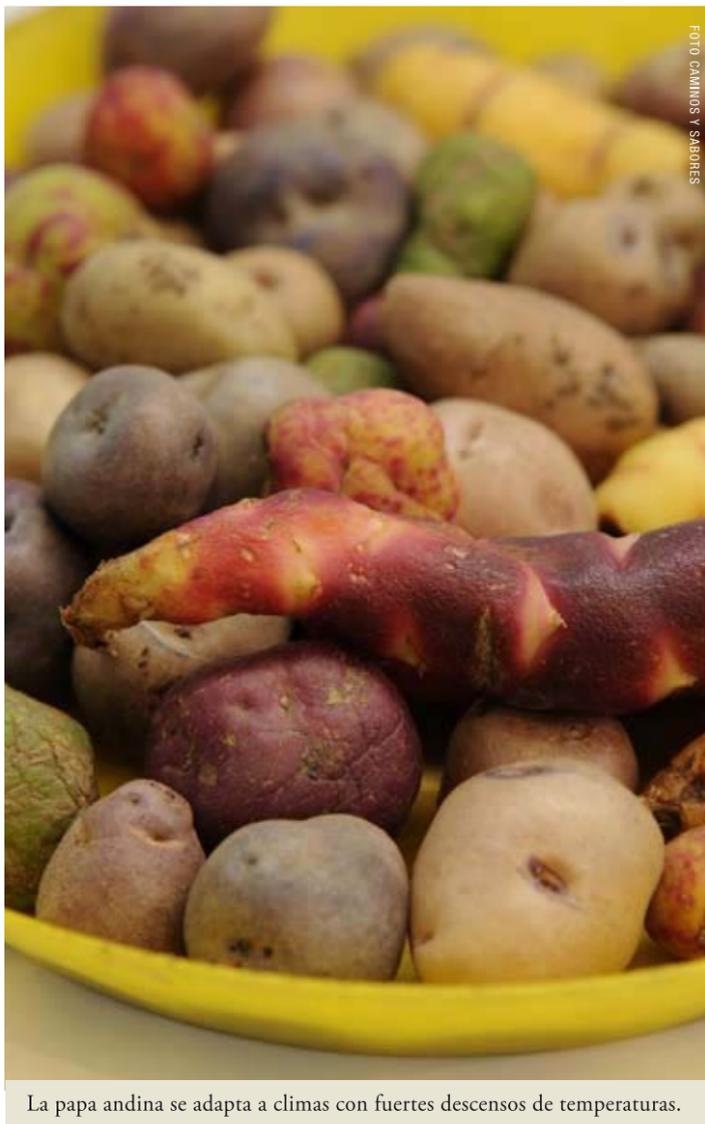


FOTO CAMINOS Y SABORES

La papa andina se adapta a climas con fuertes descensos de temperaturas.



FOTO CAMINOS Y SABORES

En el norte argentino la papa es puntal del desarrollo económico y regional.

por su gran diversidad de formas, texturas, sabores y colores que van desde el verde y rojo, hasta el negro.

El boom desatado por la cocina gourmet, empujado por una nueva generación de chefs y cocineros que fusionan nuevas recetas con platos tradicionales, ayudó al paulatino ingreso de las papas nativas en los mercados urbanos. Ya sea asada, sancochada y horneada, con o sin piel, continúan, miles de años después, siendo un puntal para el desarrollo económico y social de los agricultores altoandinos de pequeña escala y sus comunidades, además de contribuir a la conservación de la biodiversidad.

Quedó expuesto por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en uno de sus comunicados: en los próximos 20 años se prevé que la población mundial aumente al año un promedio de 100 millones de personas sobre todo en países en vías de desarrollo, donde se ejerce una intensa presión sobre la tierra y el agua. Pues en este contexto la papa podrá reconvertirse en un gran recurso alimenticio aliviando, por otro lado, la presión de la inflación de los precios y contribuyendo a la supervivencia de pequeños productores. ■

Estas tatarabuelas de las variedades modernas de papa, se caracterizan también por su gran diversidad de formas, texturas, sabores y colores que van desde el verde y rojo, hasta el negro.



de altura en las zonas más elevadas de los Andes.

Con tubérculos de hasta 9 cm de longitud poseen la particularidad de adaptarse a condi-

ciones climáticas especiales como fuertes descensos de temperaturas, heladas y sequías. Así, estas tatarabuelas de las variedades modernas de papa, se caracterizan también

## Recomendados de Caminos y Sabores

### Fiesta de la Flor

Entre el 25 de septiembre y el 11 de octubre se realizará la tradicional Fiesta Nacional de la Flor en Escobar. Dentro de esta edición y en sintonía con los festejos por el Bicentenario se presentará toda la gama de flores y plantas nativas. Además como siempre los artistas florales presentarán las últimas técnicas y novedades.

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

### Expo Vinos Tandil

El 9 y 10 de octubre se desarrollará la primera edición de esta exposición que reunirá a bodegas nacionales, vinotecas, productores de quesos, embutidos, hoteles y restaurantes de la zona y del país. La sede es el Museo Municipal de Bellas Artes de la ciudad de Tandil y las actividades apuntan a fomentar el turismo de fin de semana.

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

### Fotógrafos argentinos

La colección Fotógrafos Argentinos no para de crecer. Entre otros artistas se sumaron al catálogo los retratos de Sara Facio como los que les realizó a Julio Cortázar, Borges y María Elena Walsh, entre otros y la mirada del norte de Argentina de la mano de Florencia Blanco. La propuesta reúne miradas y estéticas fotográficas acompañadas de textos de reconocidos escritores.

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

Caminos y Sabores



De nuestra Tierra lo mejor Alimentos regionales, artesanías y turismo. Una cita con las raíces de nuestra identidad.



26 de enero al 6 de febrero de 2011  
NH Gran Hotel Provincial Mar del Plata

Edición Verano

Consulte tarifas de Edición Verano.



11 al 14 de agosto de 2011  
La Rural - Ciudad de Buenos Aires

Edición Buenos Aires

¡Promoción Edición Buenos Aires!  
Contrate con tarifa 2010 hasta el 30 de noviembre de 2010.

Organiza F/EX ATC

Ferias y Exposiciones Argentinas S.A - T: (011) 4309-7663 - E: [comercial@caminosysabores.com.ar](mailto:comercial@caminosysabores.com.ar) - W: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)