



DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR SIN INTERMEDIARIOS

PÁG. 2



UN RECORRIDO INTENSO POR LOS CAMINOS DE LA EXPO

PÁG. 3



LOS CONTENIDOS DE UNA FERIA DE NIVEL INTERNACIONAL

PÁG. 4

# CAMINOS Y SABORES RES



## CAMINOS Y SABORES VOLVIÓ A SER UN ÉXITO

Recorrida por más de 70 mil personas, la feria que se desarrolló del 13 al 16 de agosto en La Rural reunió a más de 300 emprendedores, entre elaboradores de alimentos, artesanías y representantes de los destinos turísticos más impactantes. Además de las degustaciones, la muestra se lució por las demostraciones de cocinas y las conferencias especializadas. Como gran novedad se desarrolló el Primer Encuentro Terra Madre de Argentina, organizado por Slow Food. Por otro lado, con el ingreso de la República Bolivariana de Venezuela como expositor la feria comenzó a abrirse camino hacia Latinoamérica.



SPONSORS



ADHIEREN



ORGANIZA



ACOMPAÑAN



MEDIA PARTNER





© CAMINOS Y SABORES



## DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR

Recorrida por más de 70 mil personas, la muestra organizada por Ferias y Exposiciones Argentinas fue un festival con la presencia de productores de alimentos y artesanías de toda la región, y la presentación de los destinos más bellos. Además de degustaciones en los stands, conferencias y demostraciones de cocinas, la feria fue sede del Primer Encuentro Terra Madre de Argentina.

Por Diego Abdo.

De repente cuando el reloj marcó las 21 un estallido mezcla de aplausos y exclamaciones sacudió al pabellón Amarillo de La Rural: los más de 300 productores, entre elaboradores de alimentos, bebidas y artesanías, junto a los representantes de los destinos turísticos más bellos de la región, demostraron así su felicidad por el cierre exitoso de la quinta edición de Caminos y Sabores, que dejó como saldo un volumen de ventas 20 % mayor al de la edición del año pasado.

Con colorido, olores, sabores y una frondosa lista de actividades, del 13 al 16 de agosto Caminos y Sabores volvió a posicionar los productos típicos ante el gran público de Buenos Aires, ávido por redescubrirlos, degustarlos y comprarlos. También la feria con cinco años de vida retomó la idea de instalarse como el espacio de intercambio de experiencias directo, sin intermediarios, entre los productores y los consumidores.

El domingo fue el día más visitado de la feria que, tras cuatro intensas jornadas que incluyeron conferencias y demostraciones de cocinas, fue recorrida por más de 70 mil personas. Todas las provincias de la Argentina representadas a través de sus productos típicos, de sus artesanías regionales y de los destinos turísticos más característicos. En esta edición una de las novedades fue la apertura hacia Latinoamérica con el ingreso como expositor del Instituto Nacional de Turismo de Venezuela (INATUR), con su propuesta de promocionar sus paisajes y sabores.

Con el apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Banco de la Provincia de Buenos Aires (Bapro), el Instituto Nacional

de Tecnología Industrial (INTI), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA) la muestra contó también con el respaldo de las provincias de Chubut, Tucumán, San Juan, Corrientes, Jujuy, Buenos Aires, Entre Ríos y La Pampa que acompañaron la presencia de sus emprendedores locales.

En artesanías los distintos elaboradores ofrecieron desde tablas de picadas, prendas tejidas en telares, cuchillería y orfebrería, hasta artesanías en cuero, por nombrar algunas. En el Camino de los Dulces mermeladas de frambuesa, arándanos y frutillas de la Patagonia, alfajores artesanales, nueces confitadas y empanadillas de cayote del noroeste. Tortas galesas y alfajores bañados en chocolate, y hasta una mermelada de madera oriunda de Misiones. También desde la Mesopotamia infusiones frutales, premium en saquitos y distintos tipos de yerbas mates.

Los chacinados propios del centro del país fueron los más buscados del Camino de las Carnes, mientras que en el Camino de los Quesos los visitantes degustaron la cada vez más amplia oferta quesera del país.

Dentro de las bebidas se lucieron los vinos orgánicos de pequeñas bodegas sanjuaninas, cervezas artesanales del centro y sur de Argentina y jugos naturales de frutas finas, entre otros. También aceites de olivas, algunos, por ejemplo, saborizados con nuez; especias, escabeches, y una lista extensa de alimentos que plantearon a los visitantes recorrer las regiones a través de sus aromas, sabores y texturas.

Consolidada como un referente, la muestra contó con la cobertura periodística de más de 300 periodistas de distintos medios de comunicación de todo el país, de países limítrofes, y también de corresponsales de Cuba, Colombia, Venezuela, Estados Uni-

dos e Italia, entre otros.

Otro de los grandes sucesos de este año fue el Primer Encuentro Terra Madre de Argentina (más información página 4) organizado por el movimiento Slow Food y que reunió a productores, cocineros y universidades que forman parte de esta Red de alcance mundial.

Afianzada como la gran feria de alimentos, artesanías y turismo, Caminos y Sabores consolidó en este 2009 su concepto de apostar al desarrollo territorial a través de sus máximos representantes: los productores que invitan a un recorrido por los orígenes y el presente de toda nuestra tradición alimenticia y cultural.

### Acuerdo Fundación Exportar, Slow Food y Caminos y Sabores

En el marco de Caminos y Sabores se concretó el primer paso del acuerdo entre la Fundación Exportar, el movimiento Slow Food y los organizadores de Caminos y Sabores para que Argentina tenga presencia destacada dentro del Salón del Gusto 2010 en Turín, Italia. Dicha presencia será de la mano de productores argentinos seleccionados dentro de la feria Caminos y Sabores 2010.

### Concurso fotográfico Caminos y Sabores

Ferias y Exposiciones Argentinas junto al Nuevo Foto Club Argentino con el propósito de estimular la expresión artística y afición fotográfica, organizaron el Concurso Fotográfico Caminos y Sabores 2009 bajo el tema: Paisajes y personajes de nuestra tierra. Después de una selección de más de 300 fotografías el primer premio fue Juan Manuel Mercante por su fotografía titulada "Agua que mata", el segundo fue para Claudio An por su trabajo "La Dignidad" y el tercero para Paola Garrone Martínez por su foto titulada "Tropillas al galope". José Ignacio De Rocco recibió una mención especial por su trabajo "La Azotea". Todos los trabajos seleccionados fueron expuestos en Caminos y Sabores.

### IV Congreso de las Cocinas Regionales Andinas

En el marco del Bicentenario del 10 de Agosto de 1809, el Ministerio de Cultura del Ecuador y la Subsecretaría de Patrimonio, organizaron de la mano del prestigioso escritor ecuatoriano Julio Pazos Barrera este importante encuentro de expertos de todos los países andinos, del que hemos tenido la fortuna de participar y enriquecernos.

Desde el 10 al 13 de setiembre la Ciudad de Quito fue el escenario perfecto para que intelectuales y expertos disertaran acerca de temas relacionados con la Soberanía Alimentaria, asunto que proyecta la producción de alimentos y de su consumo a la problemática mundial de la subsistencia en el presente siglo.

Entre las conclusiones hay por lo menos dos puntos importantes: la constitución de una base de datos regional y la emisión de un periódico virtual sobre los temas relacionados con las temáticas de los congresos.

## EDITORIAL

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



Al cierre de la quinta edición de Caminos y Sabores podemos hacer un balance positivo: observar como a lo largo de estas cinco ediciones la muestra creció y se consolidó como punto de encuentro de las comunidades productoras de alimentos típicos, artesanales y locales; de los artesanos, de las regiones turísticas de todo el país; de los cocineros, de los técnicos y especialistas en alimentos, desarrollo y turismo; de las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales y de los visitantes.

Con la apertura de la feria a los países de Latinoamérica celebramos la presencia de la República Bolivariana de Venezuela que fue el primer paso para empezar a construir "Caminos y Sabores de América".

Hemos tenido el placer de contar con la labor en las cocinas de cocineros de todas las regiones del país, y con gran alegría recibimos a representantes de Chile, Uruguay y Venezuela.

Hemos desarrollado junto a la invaluable colaboración de la Municipalidad de Buenos Aires el curso de manipuladores de alimentos que permitió a los expositores de las distintas regiones homologar sus libretas sanitarias con los requerimientos de la Ciudad.

Además, hemos sido la sede del 1º Encuentro Terra Madre de Argentina, que de la mano de Slow Food Internacional, Fundación Terra Madre y del Punto Slow Food Buenos Aires reunió a expertos, productores, cocineros y jóvenes, provenientes de comunidades del alimento de todo el país, durante los cuatro días que duró la muestra.

Con miras al futuro y entendiendo que el rescate y la promoción de la cultura alimentaria de las distintas comunidades y regiones, no solo es una importante fuente de recursos para las mismas a través del turismo, sino que es la dirección correcta para sostener la seguridad alimentaria y nutricional de dichas poblaciones. Vemos a Caminos y Sabores como un gran mercado capaz de lograr la atención de los medios de comunicación, y en las organizaciones la idoneidad necesaria para difundir las costumbres culinarias y artesanales de los pueblos latinoamericanos en pos del sostenimiento de la identidad territorial, de su historia y de la tradición de cada comunidad.



Torta preparada por Luli Ariza, miembro de la cooperatiba Sabor y Arte Argentino, con motivo del festejo de los 5 años de Caminos y Sabores.



◎ CAMINOS Y SABORES

# UN RECORRIDO POR LA FERIA

En un paseo por algunos de sus stands, Caminos y Sabores reflejó la diversidad de propuestas alimenticias, turísticas y económicas para el sector. Conózcamlas con nosotros en esta nota.

Por Marlene Bracht.

Durante los cuatro días que duró la exposición en La Rural, los expositores y representantes de organizaciones gubernamentales y ONG's estuvieron a la altura de la masiva convocatoria que generó la quinta edición de Caminos y Sabores.

Desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) se impulsó la participación de 20 pequeños productores del sector agroalimentario y de leches finas. "Para las PyMES fue una excelente oportunidad para establecer contactos comerciales, realizar ventas y dar a conocer sus productos en el mercado", explicó Mercedes Nimo, directora nacional de Agroindustria. Por su parte, Pablo Iurman, coordinador nacional de Desarrollo Rural, aseguró que los agricultores familiares quedaron muy satisfechos: "Hubo una muy buena respuesta por parte de los consumidores, que se mostraron interesados en conocer la historia de los productores y su tradición", remarcó el funcionario.

A través del programa "Pueblos Turísticos", impulsado por la Secretaría de Turismo, en conjunto con el Banco de la Provincia de Buenos Aires (Bapro), participaron en la feria representantes de pequeñas localidades bonaerenses que apuestan al desarrollo turístico como una nueva fuente de sustento económico. Gustavo Marangoni, vicepresidente de dicha entidad, hizo un balance positivo de la exposición: "Nos permitió incorporar otra alternativa más para continuar acercándonos a los pequeños emprendedores de la Provincia y presentarles las posibilidades crediticias que ofrecemos para facilitar el desarrollo

de sus actividades".

Para continuar afianzando la apertura latinoamericana, la feria contó con la participación del Instituto Nacional de Turismo (INATUR) de Venezuela. "Formamos parte de la muestra para darle continuidad al vínculo con la Argentina. Estamos fomentando rutas turísticas como las del cacao, el café y el ron, tres íconos de la cultura alimentaria de Venezuela", comentó Oscar Padrón, Gerente de Promoción del INATUR. Productos derivados como el ponche de cacao, fueron algunas de las delicias que el público pudo probar a toda hora en su stand.

## La fuerte impronta provincial

Al igual que en años anteriores, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) acercó a la feria a más de 40 productores que trabajan en el marco del Programa Federal Apoyo al Desarrollo Rural (ProFeder) a lo largo del territorio argentino. Las actividades principales giraron en torno a la promoción del turismo rural, el comercio de artesanías locales y alimentos típicos. Como representante del grupo "Prisma" de la zona de Pigüé, provincia de Buenos Aires, la técnica Marina Monje se mostró muy satisfecha por el encuentro entre productores y consumidores: "Esto es algo que venimos buscando desde el principio del trabajo conjunto, a fines de 2007, pero acá lo podemos hacer tangible", subrayó. "Es bueno que los artesanos empiecen a salir, a comparar con otros productores, a relacionarse con el público", sostuvo Matías García, de la Agencia de Extensión del INTA, quien acompañó a las artesanas en lana de la Cooperativa Santa Ana de los Toldos de Orán, Salta. También participaron con sus stands la Asociación de Productores



↳ Claudia Girón, Encargada de Turismo de la Embajada de la República Bolivariana de Venezuela en la Argentina, Alexis Castro, funcionario de la Embajada y Oscar Padrón, Gerente de Promoción de INATUR.



↳ La provincia de San Juan además de sus destinos turísticos, promocionó su Fiesta Nacional del Sol.



↳ Uno de los stands más coloridos fue el de la provincia de Tucumán con bailes y degustaciones de alimentos típicos de la provincia.



↳ Los embutidos fueron de los más buscados en el Camino de las Carnes

Apícolas de Dolavon y 28 de julio, el propietario de Casa Irwo (productores de dulces provenientes de Huerta Grande, Córdoba), la Cooperativa Algarrobal que conforma la Federación de Cooperativas Vitivinícolas Argentinas (FeCoVitA) de la provincia de Mendoza y representantes de floricultores de Misiones.

Como uno de los sponsors de la feria, el Gobierno de la Provincia de San Juan, a través de la Secretaría de Estado de Turismo, Cultura y Medio Ambiente, participó con degustaciones de vino, dulce de membrillo, pasas de uva y jamón crudo con pan casero. También se involucraron

la Federación de Cooperativas de Agroindustria (FECOAGRO) en el Camino de los Dulces, Bodega Viñas de Segisa, en el Camino del Vino y La Jachallerita, especializada en dulces orgánicos. Cabe destacar la presencia de la Reina Nacional del Sol, Maira Márquez, elegida en la edición 2009 de la tradicional fiesta provincial sanjuanina.

En su primera participación en la feria, la Microregión Tierra de Palmares compuesta por las ciudades de Colón, San José, Villa Elisa, Liebig y Ubajay, presentó sus sabores típicos en una degustación continua de bondiola, panceta, dulce de yata (fruta

de la palmera típica de la provincia), vinos y licores. "Los municipios nos reunimos para potenciar e incrementar las alternativas turísticas", relató Matías Amarillo, director de Turismo de la municipalidad de Villa Elisa, "nos pasó que gente que había ido a la feria, jueves y viernes, nos llamó el sábado a Entre Ríos para ir a visitar nuestra zona", destacó Amarillo con alegría.

### FAMILIA MORALES

*El esfuerzo por la tierra*

Representante Exclusivo

José C. Paz 2926- 4911-2377



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

0800-222-INTA (4682) www.inta.gov.ar

"Investigación y tecnologías aplicadas al mundo rural. Una apuesta al desarrollo y la competitividad. Una apuesta a futuro"





● CAMINOS Y SABORES

# PASEN Y VEAN... MUCHO MÁS QUE UNA FERIA

Los diversos contenidos hicieron de Caminos y Sabores 2009 un encuentro internacional: el Primer Encuentro Terra Madre de Argentina, testeo, experiencias y hasta laboratorios del gusto. La presencia de cocineros y de las universidades.



Por Mauricio Bártoli.

“Evaluación sensorial: disciplina utilizada para evocar, medir, analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de alimentos y otras sustancias, que son percibidos por la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído”.

Esa definición, compartida en uno de los incontables encuentros de Caminos y Sabores 2009 es, quizás, la más aproximada para reflejar ese auténtico festival para los sentidos, que transitó su quinta edición con más sustancia que nunca.

Pero, hasta podría incluirse un “sexto sentido”, algo que vaya todavía más allá de las percepciones biológi-

cas, como para expresar toda la experiencia humana que significa el intercambio cultural ligado no sólo a los alimentos sino también al turismo y las artesanías.

De hecho, “la cocina es una disciplina en donde están comprendidos multidimensionalmente diferentes aspectos que no sólo tienen que ver con los sabores sino con la vida cotidiana de una comunidad. Por ejemplo, en las localidades de la Quebrada de Humahuaca donde el eje del desarrollo se centra en la conservación del patrimonio cultural y natural, la cocina representa una alianza estratégica para el logro de este objetivo”, según se ex-

plicó en otra de las charlas que nutrieron de contenido a lo que es mucho más que una feria.

Justamente, la reunión de las comunidades de alimentos, cocineros y universidades de todo el país fue el principal y más novedoso aporte de esta 5ª edición. Y según constataron el secretario internacional de Slow Food, Paolo Di Croce, y otros directivos que vinieron desde Italia para apoyar la iniciativa, “el Primer Encuentro Terra Madre realizado en Argentina encontró, en la exposición Caminos y Sabores, el lugar más adecuado para darse a conocer a los argentinos, y para renovar el compromiso de los cocineros, agricultores y académicos pertenecientes a nuestro movimiento”.

En ese marco, la idea de una pro-

ducción y consumo de alimentos de calidad más responsable, desde el punto de vista social y ambiental, tomó una fuerza hasta ahora inédita en nuestro país, apuntalada tanto por la pujante Red de Cocineros que mostró las particularidades de la cocina de las distintas regiones del país, en platos sencillos y explicados al detalle, como también por el compromiso de los académicos de la Red de Universidades, que una vez más pusieron al alcance de los productores y demás integrantes del movimiento, una serie de trabajos y proyectos orientados a distintas disciplinas como el turismo rural, cooperativismo, conservación de recursos y la biodiversidad.

Asimismo, los alimentos se mezclaron con la cultura local, compartiendo el espacio las comunidades de

los alimentos con artesanos y músicos que animaron y enriquecieron el encuentro, al igual que otras manifestaciones como los Laboratorios del Gusto, cuya finalidad es descubrir la percepción de los sentidos cuando consumimos alimentos y bebidas.

A través de talleres didácticos, demostrativos de que existe una enorme variedad de posibilidades en la alimentación, y que depende de nosotros mismos disfrutar con la percepción de los placeres del rico abanico alimentario, los Laboratorios del Gusto de Slow Food fueron, y son, un aporte para mejorar la alimentación principalmente de niños y jóvenes y de hacerlos consumidores responsables, no sólo de su propia ingesta vital, sino también con la producción sustentable y justa de alimentos de calidad.



## El INTI realizó catas y maridajes

Otros talleres con degustaciones de productos, dirigidos al público asistente, estuvieron a cargo del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Hubo, en dos momentos, una Cata Dirigida de Quesos, cuyo objetivo fue transmitir los conceptos elementales que permiten evaluar, a través de los sentidos, los diferentes quesos presentes en el mercado.

Y luego un Maridaje de Quesos- Chacinados y Salazones, apuntado a “combinar comidas y bebidas de manera tal que

exista una concordancia y un equilibrio entre ambas, sin que ninguna de ellas tenga un protagonismo mayor”, afirmó la Ing. Agr. Haydée Montero, responsable del Laboratorio de Análisis Sensorial de INTI Lácteos.

En las tres actividades, a sala llena, se explicaron los procesos de elaboración y evaluación sensorial de los productos y se entregaron folletos explicativos. Al cabo, tras probar los productos, la gente expresó sus preferencias.



## Ganadores del Concurso Experiencias del Sabor 2009

Por cuarto año consecutivo, Caminos y Sabores fue también el marco del concurso Experiencias del Sabor, organizado por la Consultora STG, que tuvo como ganadores a Cabras de Cafayate (en la categoría queso de cabra), Los Enrique (queso de vaca), Campo Quijano (dulce de leche) y Olivare (aceite de oliva). En próximas ediciones se detallará cada caso.

El certamen tiene como objetivo distinguir a productos y productores participantes. El jurado está integrado por

un panel de testadores no videntes, especializados en el análisis sensorial de alimentos, que realizan una evaluación de las características de los productos, detectando virtudes y desaciertos que contribuyen a mejorar su producción.

Con las tarjetas del Banco Provincia  
**ahorrás todos los días**

Ingresá a [www.bancoprovincia.com.ar](http://www.bancoprovincia.com.ar) y beneficiate con los más de 1800 comercios adheridos.



0810 - 22 - 22776 (BAPRO) [www.bancoprovincia.com.ar](http://www.bancoprovincia.com.ar)

**Banco Provincia**  
Un experto de tu lado