

tendencias

Reciclado de aceite

El aceite de cocina usado es un residuo muy contaminante y resulta tóxico si se reutiliza en la elaboración de alimentos. Nicolás Apro, especialista del INTI, revela la posibilidad de transformarlo en biocombustible.



identidad regional

Destino Tigre

El partido bonaerense afianzó su identidad gastronómica y amplió su oferta de productos típicos artesanales para atraer visitantes durante los 365 días del año.



breves

- El arte y la naturaleza conviven en dos muestras de Julián Cámara Hernández.
- 10° Reunión del Foro para la conservación del Mar Patagónico, en Montevideo, Uruguay.

Caminos y Sabores



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

BUENOS AIRES,
MARTES 27 DE
MARZO DE 2012.



Foto: Conesia Tahanini

Emprendedores
salteños

Un secreto familiar hecho empresa

El mosto de uva no sólo sirve para hacer vino: en Cafayate, Gabriela Taglioti fabrica miel con el dulce fruto de sus viñedos, un producto gourmet y totalmente natural. Su paso por Caminos y Sabores el año pasado impulsó su emprendimiento a niveles inesperados.

tendencias

Tratamientos de residuos

Del sartén al tanque de combustible

Nicolás Apro, especialista del INTI, habla de los efectos negativos de los aceites vegetales usados en el medioambiente y en la salud humana. De qué manera el problema puede transformarse en un círculo virtuoso.

A cualquiera le ha pasado encontrarse, entre la maraña de correos electrónicos que llegan a su casilla por día, un mensaje con el texto “Un litro de aceite contamina un millón de litros de agua”, seguido de la advertencia de no tirar el aceite usado en la pileta de la cocina o el inodoro. El mensaje no yerra en lo esencial, pero peca de cuantificar sin mucho rigor y de no precisar demasiado las soluciones.

“El objetivo no es calcular cuánta agua contamina un litro de aceite, lo cual es desde ya muy complicado; el hecho es que contamina y perjudica mucho”, sostiene Nicolás Apro, Director del Centro de Cereales y Oleaginosas del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), y precisa: “Hablando concretamente, cualquier aceite tirado a un espejo de agua contamina, debido a que el aceite flota y se expande sobre grandes superficies de agua”. Dichas películas de aceite afectan a la flora y a la fauna, pues impiden el paso de la luz y la oxigenación de los ecosistemas.

Sin embargo, la contaminación en el medioambiente no es el único riesgo que conllevan las malas prácticas en torno a los aceites vegetales usados: “Nos

preocupa mucho más la reutilización de estos aceites de fritura en la producción de alimentos”, enfatiza Apro.

La situación puede resultar familiar a más de uno: luego de degustar unas papas fritas o unas milanesas en una fonda o un restaurant, sobreviene aquella sensación que definimos como “pesadez”. “Esto en realidad no tendría por qué pasar. Si ocurre es porque esos alimentos fueron elaborados con aceite deteriorado”, señala Apro.

El problema implica varios factores: mientras que en otras partes del mundo existen normas que dictan valores exactos para el descarte del aceite utilizado en la elaboración de alimentos, controles periódicos y tecnologías que analizan simultáneamente distintas variables y suministran resultados en forma automática, en Argentina existen fallas en los tres ámbitos, dejando desprotegidos a los consumidores.

“La fritura es un fenómeno tecnológico complejo y la utilización del aceite más allá de su grado de deterioro genera radicales libres, acrilamidas y otros elementos tóxicos para el organismo”, explica el especialista del INTI.



El especialista contó que ya se recolecta aceite usado para abastecer una central térmica en Bella Vista.

Alternativa energética

El aceite usado, como todo residuo, debe tener una deposición final adecuada, evitando el derrame en aguas y suelos. No obstante, el INTI propone una alternativa que transformaría el problema en un círculo virtuoso: el reciclado del aceite para obtener biodiésel y otros productos no alimentarios. Ese biocombustible, de acuerdo al procesamiento que haya recibido, puede ser de alta calidad y utilizarse en vehículos o en la generación de energía.

“Argentina, a través del INTI y la empresa RBA Ambiental está liderando este tema mediante la recolección y el reprocesamiento. De hecho, ya se empezó a recolectar el aceite usado, y funcionará como insumo para una central térmica en Bella Vista que actualmente está en construcción”, indica Apro.

Por otro lado, hay experiencias concretas que demuestran la viabilidad del sistema de reciclado a nivel de los hogares: el especialista del INTI señala el

caso de la ciudad española de Barcelona, donde se han colocado dispositivos en puntos específicos de la urbe, que entregan un envase plástico en el cual descartar el aceite utilizado en el hogar; cuando el envase se llena, la persona se acerca nuevamente al dispositivo e intercambia el contenedor lleno por otro vacío.

“Este tipo de acciones –concluye Apro– conllevan una serie de medidas que estamos tratando de activar con los organismos de medioambiente de la Ciudad de Buenos Aires y de la Nación, para poder lograr una recolección de ese aceite, que si bien se da en pequeñas cantidades individuales, la suma total implica un gran volumen”.



Trabajar para la concientización

“El tema del aceite usado en tanto residuo no se ha tocado todavía entre la gente, por eso nosotros estamos preparándonos para ponerlo en la agenda, con propuestas concretas para solucionarlo”, asegura Nicolás Apro del INTI. AySA es una de las empresas involucradas, y trabaja con el INTI en campañas que buscan evitar el derramamiento de aceite en cañerías y cloacas, ya que el hecho influye en fenómenos como las inundaciones en caso de lluvias.

“Estamos preparando una capacitación muy sencilla para las amas de casa, que proyectamos finalizar y colocar en el sitio web del INTI en aproximadamente dos meses, y que luego será difundido en otros medios. Además, tenemos un convenio con la Liga de Amas de Casa para capacitar en forma masiva en lo que es un buen proceso de fritura. A partir de eso, pensamos trabajar ulteriormente en la recolección de aceite en envases plásticos y en armar una recolección por barrios y otros puntos de la ciudad”, informa el especialista.

Buenos son los parlantes que anuncian que tu vuelo está próximo a partir

Buenos son los créditos personales del Banco Provincia

Hasta **\$150.000** Plazo: hasta 72 meses

• TU PROVINCIA • TU BANCO • TU BENEFICIO

Banco Provincia De tu lado

CFT: 42,91% Tasa Nominal Anual Vencida Variable igual a 2,4 veces la Tasa Encuesta de Plazo Fijo a 30 días, mínimo 33,00%, Tasa Efectiva Anual: 38,49%, Tasa Efectiva Mensual: 2,71%. **Costo Financiero Total (CFT) Efectivo Anual: 42,91%**. Ej: para un préstamo de \$1.000 cuota \$32,68 a 72 meses, incluye amortización e interés y el CFT incluye interés, seguro de vida y comisión de acuerdo. Vigencia Marzo/2012 en Buenos Aires y CABA. Si percibís Haberes a través del Banco consultá por condiciones más ventajosas. Sujeto a evaluación crediticia y condiciones de contratación del Banco de la Provincia de Buenos Aires. CUIT 33-99924210-9. San Martín 137, CABA. www.bancoprovincia.com.ar

nota de tapa



Foto: Cortesía Tahuainti

En Cafayate, en pleno corazón de los Valles Calchaquíes, la familia Taglioti produce uvas Monterrico que luego utiliza para elaborar su miel de uvas.

Tahuainti

Miel de lujo y libre de picaduras

Una familia salteña posee el secreto para fabricar miel a partir de uvas, un producto gourmet que despierta cada vez más curiosidad. El año pasado estuvieron en Caminos y Sabores, lo que significó un salto cualitativo para su emprendimiento.

La ciudad de Cafayate, en la provincia de Salta, es conocida por sus viñedos, cultivo traído desde el Perú por los jesuitas en el siglo XVIII. La Ruta del Vino es un paseo obligado para quienes visitan la provincia y no pocos afirman que el torrontés allí producido es uno de los más destacados del mundo.

Sin embargo, el dulce fruto de esas tierras no solo sirve como materia prima para el vino: hay quienes, con mucha imaginación, paciencia e investigación, fabricaron la miel de uva, un producto único y bien salteño. Tahuainti es el nombre que esta familia de emprendedores eligió para esta empresa que no cesa de crecer, y que experimentó un salto cualitativo tras su paso por Caminos y Sabores el año pasado.

“La palabra es de origen quechua: ‘tahuá’ significa ‘cuatro’, e ‘inti’ quiere decir ‘sol’”, explica Gabriela Soledad Taglioti, encargada de llevar adelante el emprendimiento. “Le pusi-

mos ese nombre por mis cuatro hijos, que son el motor y el impulso para llevar adelante todos los esfuerzos”, asegura.

Con Gabriela también trabajan su marido y su padre, el creador de la miel de uva. “Él es ingeniero agrónomo, estudió y trabajó en la Escuela Agrícola de Salta, y su sueño siempre fue vivir en un lugar como Cafayate, alejado de las grandes ciudades, elaborando productos artesanales”, evoca Gabriela. “Hace aproximadamente doce años, comenzó a investigar posibles usos para el mosto de la uva, hasta que logró obtener una melaza”, relata.

El producto fue bautizado como “miel” de uva, ya que al igual que la de abeja, no tiene fecha de vencimiento ni necesita de almacenaje en frío. También es similar su consistencia. Sin embargo, la miel de uva se distingue en color y gusto, características que la apuntalan como producto gourmet, ideal para acompañar con quesos o

pan, o para elaborar postres y salsas agrídulces. “Su color es rojo, parecido al del vino tinto, y tiene un sabor muy particular; cuando uno la consume, el primer impacto es el gusto de la miel, pero luego de tragarla deja el saborcito de la uva en la boca, sin la sensación de ardor que provoca la miel de abeja”, describe la emprendedora.

La miel de uva se distingue en color y gusto, y es ideal para acompañar pan o quesos, o para elaborar postres y salsas agrídulces.

Abriendo caminos

En sus comienzos, los envases de miel de uva sólo llevaban la leyenda “Dulce recuerdo de Cafayate”. “Mi papá no estaba interesado en llevar el emprendimiento más allá, él simplemente quería trabajar tranquilo”, recuerda Gabriela. Fue hace ocho años cuando ella tomó las riendas del nego-

cio, dando los primeros pasos hacia un cambio cualitativo.

El producto despertó tanto interés y resultó tan rentable que actualmente están cambiando la producción en pequeña escala por una planta ubicada en la ciudad de Salta, cuya culminación está proyectada para la segunda mitad de 2012.

La presentación de la miel en Caminos y Sabores el año pasado marcó un antes y un después para el emprendimiento: “Con los ingresos que obtuvimos en la feria prácticamente levantamos el 30% de la fá-



Para contactarse con Tahuainti, llamar al 0387 15 4861075

brica”, señala Gabriela. “Para mí no hay punto de comparación entre Caminos y Sabores y otras ferias a nivel nacional. Es la que nos dio fuerzas para proyectar objetivos más grandes y acceder a muchos sueños”, resalta.

Tahuainti estuvo presente en la feria como representante de Salta, con el apoyo de la Secretaría de Comercio e Industria de la provincia. El stand fue visitado por asistentes que probaron y se llevaron el producto, chefs interesados en trabajar con la miel de uva, periodistas que luego los entrevistaron en programas radiales, organizaciones promotoras de la comercialización de productos orgánicos que les presentaron la idea de sumarse a la red, especialistas en diseño y packaging de productos, y personas dedicadas al comercio exterior, que les propusieron exportar el producto hacia España, Francia y los Estados Unidos.

Por todo eso, además de los buenos resultados para el negocio, Gabriela concluye destacando la experiencia humana que halló en la feria: “Podimos entablar un contacto con el público más profundo que en otros lados, conocimos gente que nos brindó mucho apoyo y algunos terminaron siendo buenos amigos”. 🐝

Cómo se elabora la miel de uva

Para obtener la melaza de uva se necesitan frutos negros, de cáscara gruesa, de la variedad Monterrico, popularmente conocida como “chinche”. Los primeros pasos son la selección, el lavado y la separación del fruto de los gajos. A continuación, se realiza un proceso de pisado o molienda, para obtener el jugo, que luego es filtrado repetidas veces, extrayendo semillas y cáscaras.

Una vez filtrado el jugo, el mismo pasa por varios procesos de concentración. “Mientras el vino consiste en el mosto fermentado, para este producto no se permite la fermentación”, aclara Gabriela Taglioti, y revela: “Antes de que ésta se produzca, se lo lleva a una cocción suave y lenta en ollas especiales, que evapora los líquidos evitando a su vez la caramelización natural y el quemado de la fruta”. Dado que durante el proceso no se utilizan aditivos ni conservantes, se obtiene un producto totalmente natural.

Si querés suscribirte a la edición digital del suplemento Caminos y Sabores escribinos a info@caminosysabores.com.ar

Para comunicarse con el suplemento Caminos y Sabores



Por teléfono
011 4309-7663



Seguinos
caminosysabores



Twitter
@feriacys



Más información
www.caminosysabores.com.ar



Por mail
prensa@caminosysabores.com.ar

Identidad regional

La naturaleza como punto de partida

Luego de más de un siglo de contacto con el turismo, Tigre decidió profesionalizar su apuesta uniendo a productores, artesanos y proveedores de servicios para convertirse en una opción para todo el año.



Foto: Prensa Turismo de Tigre

El Tigre recibe 5 millones de turistas locales y extranjeros por año.

Mucho tiempo antes de que llegaran los españoles a las orillas del Río de la Plata a principios del siglo XVI, las tierras del actual partido de Tigre estaban pobladas. En las islas han sido hallados diversos túmulos o cementerios indígenas, de pueblos canoeros guaraníes que vivían de la pesca y el cultivo de maíz, con una alfarería poco evolucionada.

Esta región, que primero se denominó pueblo de Las Conchas, tuvo su apogeo comercial a fines del siglo XVIII, para luego de sufrir vaivenes, convertirse, hacia el año 1900, en un espacio turístico donde además de los aserraderos y talleres de carpintería, se ofrecían frutas, dulces, conservas, embutidos y licores. En 1916, el tren eléctrico que llegó desde Buenos Aires le dio un empujoncito y casi un siglo después, Tigre vuelve a erigirse como un destino cultural, turístico y comercial con marca propia y proyección internacional.

Hace poco más de cuatro años, la comunidad de Tigre se propuso quebrar la estacionalidad de la afluencia turística, que hasta ese momento se reducía al verano y las épocas más cálidas de la primavera, para convertirse en un destino de primera categoría a nivel nacional.

Roberto Romero, Director Ejecutivo de la Agencia de Desarrollo Turístico de Tigre, explica que se llevaron a cabo dos líneas de trabajo. En primer lugar, pusieron el foco sobre el parque de prestadores, que no tenían costumbre ni estructura para ofrecer servicios turísticos durante todo el año. En paralelo, realizaron "una reconfiguración de la marca Tigre, para la cual llevamos a cabo un esquema de promoción agresivo y de alto impacto, con prensa nacional e internacional, participación en ferias, generación de eventos de altísimo impacto y de primera línea, en los que apuntamos no sólo al público local sino también a los turistas", explicó.

Los frutos del Delta

Dicho camino de crecimiento también incluyó el aspecto gastronómico. "En 2008 hicimos un análisis que expresó que el Tigre carecía de una identidad gastronómica. Observamos que si bien la zona era reconocida como muy linda, y se destacaba la posibilidad de ver el Delta, el puerto de frutos y su naturaleza, los establecimientos no tenían un servicio gastronómico de calidad", describió Romero.

En consecuencia, se pusieron a trabajar para mejorar la calidad de la cocina de la región, y decidieron realizar una reconversión de los menús. Para eso, lanzaron el concurso "En busca del menú Tigre", al que año tras año se presentaron más de cuarenta restaurantes del partido de Tigre con una propuesta de entrada, plato principal y postre en armonía con la identidad del lugar. "Fue un certamen muy exitoso, porque los locales se sumaron, y porque con el

tiempo las cartas fueron creciendo, mejoraron su calidad, e incorporaron ingredientes relacionados con el Delta, como hierbas, frutos o pescados de río", sostuvo el Director Turístico.

Moderno y tradicional

Romero sabe que para estar a la vanguardia hay que innovar constantemente. Conoce las fortalezas de su lugar, pero crea nuevas para seguir potenciándolo. "El Delta es nuestro producto estrella, y creo que es tan importante como las Cataratas del Iguazú, Bariloche o Mar del Plata. Tenemos 5 millones de turistas por año, muchos de los cuales vienen por el Delta, pero además de alojarse en una isla o salir a pasear, hoy cuentan con un circuito cultural muy importante, uno comercial como el puerto de frutos, y otro de entretenimiento donde se destaca el Parque de la Costa y el casino..." Por eso, generaron y fortalecieron nuevas zonas gastronómicas, como

el Paseo Victorica, el Puerto de Frutos, la Bahía Grande de Nordelta, el Boulevard Sáenz Peña o la zona de la Avenida Liniers, que comenzará a denominarse Paseo de los Antojos.

De igual manera, se realizó una reconversión del puerto de frutos. A productos típicos como el mimbre o el bambú, trabajados en forma artesanal, se agregaron otros de vanguardia. "Hoy conviven los tradicionales productores de mimbre con marcas de primera categoría en indumentaria, diseño o muebles, porque la verdad es que hay diseños para todos y el público lo ha venido demandando. Al consumo hay que activarlo ofreciendo nuevas propuestas", sostuvo.

Y concluyó, orgulloso: "Hoy tenemos atracciones para estar vigentes y ser considerados como una opción de primera cada vez que alguien quiere salir a pasear o entretenerse, y a sólo 30 kilómetros de Buenos Aires".

Noticias breves

Arte y naturaleza

El artista plástico Julián Cámara Hernández es ingeniero agrónomo, ex docente de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA) y un militante del arte y la naturaleza. Hasta el 9 de abril, en la Galería de Arte situada en el Pabellón Central de la FAUBA, podrá verse la muestra fotográfica "Un mundo que se va" (Nuestros maíces indígenas), mediante la cual busca generar una reflexión sobre la pérdida de diversidad de variedades de maíz.

A su vez, hasta el 31 de marzo en el Jardín Botánico "Carlos Thays" de la Ciudad de Buenos Aires, el artista presenta la muestra "Acuarelas en el Jardín". La belleza de tallos, hojas y flores, capturada en las finas texturas de los pigmentos diluidos en agua, logra un efecto único de delicadeza y vida. Cuenta con el apoyo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y de la Organización de las Naciones Unidas.

Conservación del Mar Patagónico

Del 18 al 20 de abril se llevará a cabo en Montevideo, Uruguay, la X Reunión Plenaria del Foro para la Conservación del Mar Patagónico y Áreas de Influencia y el II Encuentro Regional de Iniciativas de Conservación Marina del Cono Sur, co-organizados por Karumbé con el apoyo de Oak Foundation.

El Foro es una red internacional de organizaciones de la sociedad civil cuya misión es promover la integridad ecosistémica y la gestión efectiva del Mar Patagónico y áreas de influencia, en genuina asociación con los sectores públicos y privados.

El Mar Patagónico integra un vasto sector del océano que rodea al Cono Sur de América, incluyendo partes de las zonas económicas exclusivas de Uruguay, Argentina y Chile, las Islas Malvinas, más las aguas internacionales circundantes. Para más información: <http://www.marpatagonico.org/>

Caminos y Sabores



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

Ya estamos preparando la 8ª edición
Del 6 al 9 de julio

RESERVE SU STAND



Ciudad Autónoma de Buenos Aires

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

www.caminosysabores.com.ar

Seguinos en

[Facebook](https://www.facebook.com/caminosysabores) [Twitter](https://twitter.com/feriacys) @feriacys