

## tendencias

### Desarrollo sustentable

El ProFeder es un programa del INTA orientado a fortalecer las economías regionales. Adrián Gargicevich cuenta cómo funciona y cuáles son sus alcances.



## música

### Llega una voz desde Jujuy

Cada vez más se oyen las canciones del Memo Vilte, una de las promesas del folklore nacional que el año pasado hizo su debut en Buenos Aires.



## además...

Del 6 al 9 de julio vuelve a La Rural Caminos y Sabores, un contacto directo con quienes producen.

# Caminos y Sabores



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

BUENOS AIRES,  
MARTES 29 DE  
MAYO DE 2012.



Foto: Federico Cesili

Del productor  
a la mesa

# El aceite de oliva revela sus secretos

En La Rioja se encuentra uno de los principales emprendimientos olivícolas de nuestro país. Alfredo Gusmán, Director de La Toscana, explica el proceso que se realiza para lograr un aceite virgen extra de primera calidad.

# tendencias



Foto: Cortesía Adrián Gargicevich

“Apostamos al valor agregado que otorga el trabajo conjunto”, sostuvo el experto.

## Economías regionales

# "Queremos empoderar a los pequeños productores para que sean promotores de su propio desarrollo"

*El especialista del INTA Adrián Gargicevich cuenta qué es y cómo funciona el ProFeder, un programa que brinda herramientas a los pequeños emprendedores de todo el país para sacar adelante sus proyectos productivos.*

En la pequeña ciudad tucumana de Trancas, enclavada en un gran valle rodeado de altas cumbres, sierras, bosques y selvas, existen distintos tipos de unidades familiares, que se diferencian por lo que fabrican, ya sean productos primarios, alimentos elaborados o artesanías. Sin demasiadas opciones para comercializar esos productos, las familias quedaron por mucho tiempo sujetas a las graves dificultades socioeconómicas propias de la región, y el potencial de sus producciones se diluía en consecuencia.

Al notar la necesidad de fortalecer esta incipiente economía local, el INTA Trancas incluyó a estas familias en el Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable (ProFeder), un programa de alcance nacional a través del cual se capacitó a los

productores y estudiantes de las comunidades locales en procesos de elaboración, presentación de productos y empaque, resaltando la identidad regional, reinventando los símbolos tradicionales, instalando una feria local y apoyando la participación de las familias en otras ferias.

### Apoyando el desarrollo

“En el ProFeder, el eje del trabajo está volcado en empoderar a los actores locales, no en liderar procesos”, destaca Adrián Gargicevich, Gerente de Gestión de Programas de Desarrollo Rural del INTA.

El programa fue creado en 2003 con el objetivo de propiciar el desarrollo sustentable con equidad y fortalecer las economías regionales, a través de distintas estrategias e instrumentos de

trabajo. Mediante ProFam y Minifundio, se atiende a grupos de productores familiares y minifundistas, unas 15.000 familias en total, mientras que los Proyectos de Apoyo al Desarrollo Lo-

ProFeder tiene como objetivo el desarrollo sustentable con equidad y fortalecer las economías regionales, a través de distintas estrategias e instrumentos de trabajo.

cal y los Proyectos Integrados trabajan para impulsar procesos de desarrollo de organizaciones locales, y en la integración de los productores en las cadenas de producción, involucrando a más

de 20.000 participantes en los territorios.

“Existen además otros dos instrumentos –relata Gargicevich–: Cambio Rural, que trabaja con grupos de 10 o 12 productores, asistidos por un profesional de la actividad privada, para mejorar la productividad de los emprendedores, y Pro-Huerta, cuyo foco es la seguridad alimentaria, trabajando directamente con personas por debajo del nivel de pobreza”. Mientras Cambio Rural involucra a 13.500 pequeños y medianos emprendedores, el programa Pro-Huerta trabaja junto a más de 3 millones de personas en el autoabastecimiento de alimentos.

Desde su punto de vista, el asociativismo es un estadio superior de los procesos de integración entre las personas. “Nosotros

## Un congreso de alto valor

Entre el 18 y el 20 de julio de este año se llevará a cabo el 1º Congreso de Valor Agregado en Origen en el INTA Manfredi, en la provincia de Córdoba. Bajo el lema “Integración Asociativa del campo a la góndola”, en el encuentro se presentarán distintas iniciativas y modos de incrementar la eficiencia, tanto en producciones agropecuarias como en economías familiares. Así, estarán presentes cadenas como la vitivinícola, la del algodón, del olivo o apícola, que han logrado llegar a las góndolas del mundo tras partir de productos primarios y a través de un proceso de trabajo en cadena y en red.

trabajamos con grupos y proyectos, y en algunos casos estos alcanzan un estado superior de organización, que es asociarse compartiendo un objetivo común, e invierten para lograrlo. Pero para llegar al asociativismo, primero hay que reforzar el trabajo grupal, que es la primera etapa. Cuando los grupos y proyectos se sienten maduros y confiados, ingresan a la etapa asociativa. Numerosas cooperativas y asociaciones nacieron a partir de pequeños proyectos o grupos de trabajo del ProFeder. Hoy tienen vida propia, y siguen su camino sin nosotros, que cumplimos la tarea de lograr un trabajo conjunto”, se enorgullece el Gerente de la institución.

Las acciones del ProFeder son coordinadas desde las 320 unidades de Extensión del INTA en sus 15 Centros Regionales. “Nosotros apostamos al valor agregado que otorga el trabajo conjunto”, destaca Gargicevich y concluye: “Vamos a participar de Caminos y Sabores porque es una buena oportunidad para dar a conocer nuestra acción, para que los grupos se encuentren con un público masivo, y que además de vender, se genere un proceso de aprendizaje”.

Si querés suscribirte a la edición digital del suplemento Caminos y Sabores escribinos a [info@caminosysabores.com.ar](mailto:info@caminosysabores.com.ar)

PARA COMUNICARSE CON EL SUPLEMENTO CAMINOS Y SABORES

Por mail [prensa@caminosysabores.com.ar](mailto:prensa@caminosysabores.com.ar)

Por teléfono 011 4309-7663

Seguinos [caminosysabores](http://caminosysabores.com.ar)

Twitter @feriacys

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

## nota de tapa



Foto: Cortesía La Toscana

Para lograr un aceite virgen extra el proceso de extracción del aceite debe ser mecánico y en frío.

### La Toscana

# Viaje al interior del aceite de oliva

*Cerca de la capital riojana se encuentra una de las principales producciones de olivos de nuestro país. Caminos y Sabores viajó para conocer cómo se produce un alimento con numerosos beneficios para la salud que se está imponiendo en las mesas argentinas.*

Desde fines de la década del noventa, el aceite de oliva comenzó a ganar espacio en las góndolas de los supermercados. Gracias a sus beneficios para la salud cardiovascular, la hipertensión, los problemas de colesterol y su efecto antioxidante, entre muchos otros factores, se convirtió en un alimento destinado a instalarse en la mesa de los argentinos.

Para conocer en profundidad el modo en que se produce, Caminos y Sabores viajó a La Rioja, donde el equipo de La Toscana posee 500 hectáreas de olivos que les permiten producir 300 toneladas de aceite virgen extra por año, que comercializan en Argentina y exportan a países como Estados Unidos, Suecia, Japón, Canadá, Australia, Ecuador o Perú. Además, ofrecen un producto innovador: el aceite de oliva virgen extra naturalmente saborizado con ajo, albahaca, romero, orégano o ají picante.

#### Proceso de calidad

“El aceite de oliva de mayor calidad es aquel que es lo más parecido posible al que está adentro de la aceituna. Para conseguirlo, una de las cuestiones más importantes es que desde el momento de la cosecha hasta el envasado pase el menor tiempo posible, porque es ahí cuando la aceituna se fermenta, se pudre y pierde su sabor natural y sus propiedades”, explica Alfredo Gusmán, Director de Timbó, empresa que produce La Toscana.

El otro factor gravitante sobre la calidad consiste en que el proceso de extracción de aceite se realice “en frío”, porque los polifenoles y los antioxidantes -dos de las principales sustancias beneficiosas del aceite- se pierden con cuando son sometidos a elevadas temperaturas. Sucede lo mismo en caso de que tenga contacto con el aire o a la luz: se oxida y toma aroma rancio.

La mejor calidad, en consecuencia, se consigue cuando pasa el menor tiempo posible hasta su entrada a la fábrica. “En nuestro caso, el campo, la fábrica de aceite y la planta de envasado están en el mismo sitio, de modo que las aceitunas ingresan apenas son cosechadas. Allí son procesadas en un sistema de molienda, se hace una pasta de aceitunas y luego se separa la materia sólida de la líquida por centrifugado”, relata Alfredo, que agrega que “No se utilizan químicos en todo el proceso, y en menos de una hora y media el aceite ya está en los tanques de almacenamiento, a oscuras y con temperatura controlada, listo para envasar”.

#### Virgen y extra

Para el Director de la empresa, la utilización de técnicas de manejo modernas no implica que se pierda calidad artesanal. “Acá no sucede lo que pasa, por ejemplo, con la mermelada, donde existen diferencias entre la de fabricación

industrial y lleva conservantes, y la que se hace artesanalmente con la receta de la abuela. En el caso del aceite, como la calidad pasa por el manejo, no hay diferencias entre quien tiene 500 hectáreas y el que tiene dos, ni para mejor ni para peor”, resalta Alfredo.

Un aceite “virgen extra” es el resultado de un buen control de la materia prima en todo el proceso. “Para empezar, un aceite es virgen cuando es extraído únicamente por medios mecánicos, sin químicos. Sucede que en muchos otros

Para contactarte con La Toscana, ingresá a [www.timbo.com.ar](http://www.timbo.com.ar)

aceites la extracción se realiza con solventes que luego se refinan para quitarles la toxicidad. El de oliva, en cambio, es jugo de aceitunas extraído en forma mecánica”, indica.

En segundo término, la denominación “extra” se aplica a aquellos aceites cuya acidez se encuentre por debajo de 0,8 grados, que es la mayor calidad. Si se ubica entre 0,8 y 2 grados, la denominación es de “virgen”, a secas; si se ubica entre 2 y 3 es “virgen corriente”, y por encima de esos valores es “lampante”, pero ya no es apto para consumo. “Sin embargo, en el mercado se encuentran productos que dicen ‘aceite de oliva’, sin más. Esos son el resultado de refinar con solventes al lampante, y no tienen ninguna de las propiedades originales”, observa Alfredo.

#### Un ciclo anual

“El olivo comienza a dar sus frutos en verano, pero en septiembre ya se empiezan a ver sus primeras flores. Luego las flores cuajan y se empieza a formar un botón que irá tomando el tamaño de aceituna y concentrará aceite hasta la cosecha, que se realiza entre fines de mayo y junio. “A medida que el aceite se concentra va cambiando su sabor: pasa de intenso, amargo y picante a uno más delicado y frutal, que en la jerga se denomina ‘aceite dulce’. Lo óptimo, entonces, es lograr un equilibrio entre concentración de aceite y mejor sabor”, explica Gusmán.”



#### En Caminos y Sabores

La Toscana va a estar presente en Caminos y Sabores con sus aceites de oliva virgen extra y sus saborizados. Alfredo explica que “esta línea de aceites muy poca gente la produce en el mundo. Lo que hacemos es incorporar ajo, albahaca, romero, orégano o ají picante en el mismo momento en que se muelen los olivos. La albahaca, por ejemplo, también está en nuestra finca, y coordinamos la cosecha para no perder calidad en el proceso. El resultado es un aceite con el aroma natural de las hierbas que lo saborizan”.

**Caminos y Sabores**



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

**Del 6 al 9 de julio - La Rural**  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

**RESERVE SU STAND**

Organiza



## se viene Caminos y Sabores

# Una feria con sabor argentino

La Rural será sede de la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo. Del 6 al 9 de julio, expositores de todas las regiones del país se dan cita para una fiesta de la identidad.



Foto: Caminos y Sabores

La feria permite a los visitantes tener un contacto directo con productores de todo el país.

Del 6 al 9 de julio, La Rural se convertirá en un mundo de aromas, colores y tonadas, ya que cuando comience la octava edición de la feria Caminos y Sabores, el público porteño tendrá la posibilidad de tener un contacto directo con más de 400 expositores de todas las regiones del país.

En el recorrido por la feria, los vi-

sitantes podrán encontrar delicias como el famoso salame de Colonia Caroya, su bondiola, el jamón crudo, el queso de cerdo o el codeguín. También se podrá degustar del reconocido salame entrerriano Don Peipper, el salame quintero de Mercedes o las delicias como el ciervo y salmón ahumado, o el ñandú provenientes de Mendoza. Y los amantes

de los quesos podrán sentirse a gusto, ya que las más diversas variedades - de vaca o cabra, suaves, fuertes o saborizados- tienen su lugar.

### De la tierra

Los productos de la tierra están presentes en Caminos y Sabores en todas sus formas. Aceitunas

cuyanas de primera calidad o pastas de aceitunas en sus múltiples variedades son algunas de las alternativas presentes, junto con hierbas aromáticas y pimientos norteños. Entre los aceites de oliva hay orgánicos, extra vírgenes y artesanales, saborizados con albahaca, con ajo, con pimientos o con orégano. También están presentes vinos de bodegas boutique, cervezas artesanales y licores de distintas regiones, cuyos productores van a la feria dispuestos a contar a los visitantes sus particularidades.

Quienes gustan de agregar sabor a cada comida podrán encontrar las mostazas artesanales, salsas criollas, curri o chimichurri casero, ajo y ajíes agrídulces, encurtidos vegetales o escabeches y conservas de chivito, liebre, vizcacha o ciervo.

Asimismo, los productores del litoral llevarán sus infusiones de té, yerba mate y derivados. Una de las novedades de esta edición será el té en hebras con stevia, la hierba que se convirtió en el endulzante natural y con beneficios para la absorción de la grasa y la presión arterial.

### Dulces y artesanos

Los dulces también tienen su importante espacio. Las mermeladas y almíbares, tradicionales y light, de durazno, frutilla, ciruela o naranja, están junto con los almíbares de

zapallo, higos o batatas. También hay lugar para los chocolates de la Patagonia, el dulce de leche, alfajores, conitos y bombones, y las frutas secas y disecadas.

Pero Caminos y Sabores no es sólo un espacio de alimentos. Los artesanos de productos nobles como el metal, el cuero o la lana están presentes. Tienen su lugar las joyas engarzadas en plata, mates de alpaca, con motivos gauchescos y originarios, o adornos realizados con rodocrosita, la piedra nacional argentina que se extrae de Catamarca.

### Para cocinar mejor

Como siempre, en esta edición estarán las demostraciones y clases de cocina a cargo de cocineros que trabajan con materias primas de diversas localidades del país. Además, la feria inauguró el año pasado los talleres de elaboración de alimentos regionales, donde son los mismos productores y expositores quienes explican cómo llevan a cabo sus delicias y cuentan las historias que se esconden detrás de cada bocado.

Caminos y Sabores cuenta con el auspicio del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), la Fundación Export.Ar, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). 🍷

## Memo Vilte

# Cantor de su tierra

La voz del artista jujeño se oye cada vez más en festivales a lo largo y ancho del país. "Si uno está sano en el espíritu y en el corazón, eso se transmite en el canto y la gente lo hace suyo", asegura.



Foto: Caminos y Sabores

Vilte dijo que busca "poner un granito de arena para que los jujeños y los argentinos conozcamos nuestra historia".

"Tengo la suerte de haberme criado en un pueblo en el que podíamos comer los frutos que nuestros padres sembraban, duraznos, manzanas, peras y uvas. Esos son los viejos recuerdos que uno lleva en el alma y creo que cuando canto, todos esos aromas y sabores brotan de mi voz". Quien habla es Memo Vilte, una de las nuevas y prometedoras voces del folklore argentino, que con varios festivales, carnavales y un disco a cuestas, ha conquistado al público del interior del país.

El año pasado hizo su desembarco en Buenos Aires, presentando su material discográfico titulado "El jujeño" en el Teatro Plaza de la Ciudad de Buenos Aires, e interpretando la mítica Misa Criolla de Ariel Ramírez en la Basílica Nuestra Señora del Luján, en el día de la Virgen.

Vilte nació en 1977, en el seno de una tradicional familia purmarqueña, que le transmitió la historia viva de Jujuy, sus tradiciones y costumbres. Así germinó también su amor por la música: "Aquí en la Quebrada de

Humahuaca todos empezamos cantando coplas, que es lo que se transmite de generación en generación y de boca en boca". A las coplas le siguieron melodías, que más tarde se hicieron huaynos, chacareras y zambas. Su actual maestro de canto es nada menos que Sergio Tulián, profesor de figuras tan importantes como Horacio Guarani y Mercedes Sosa.

En el camino de esos grandes cantores populares, Vilte considera que su música está indisolublemente ligada a su tierra, y que eso conlleva una responsabilidad: "poner un granito de arena para que los jujeños y los argentinos conozcamos nuestra historia". Sin embargo, esa vocación no podría separarse del goce de la música, pues el jujeño afirma cantar "para alegrar mi alma y mi corazón, y para transmitir esa felicidad al pueblo".

En ese camino está su proyecto "Fiesta americana", un DVD en el que buscará reflejar el carnaval tal como se da en toda América del Sur, desde Colombia y Brasil hasta Jujuy y Gualaguaychú. 🎶