



BUSCANDO SABORES PARA CONDIMENTAR TU VIDA

Este es su segundo año en la feria y se preparan para una gran fiesta. El encuentro con otros emprendedores de diferentes regiones y con un público muy receptivo a su propuesta saludable los estimula a seguir creando en la onceava edición de Caminos y Sabores que se llevará a cabo del 9 al 12 de julio en La Rural

El universo conspira cuando de crear mezclas de especias y hierbas aromáticas se trata, y es ese el momento en que se abren las puertas de la inspiración para Eduardo Rosas y Paola Csernoch.

Narices entrenadas para detectar los perfumes más peculiares y exóticos, crearon “Buscando Sabores” para ofrecer una línea de mezclas que hoy componen una variedad de 32 especias, aromáticas y semillas. “Intentamos conectarte con la tierra, con lo tradicional, con una actitud participativa e introspectiva, y con la oferta continua de una alimentación saludable”, reza Eduardo, cofundador.

Paola estudiaba Agronomía en la UNLU (Universidad Nacional del Luján) cuando conoció a Eduardo, fotógrafo de profesión, y desde ese momento sus caminos se unieron bajo un emprendimiento ligado a las especias. Es así que comenzaron a mediados de 2011 con una idea que tiempo después germinó en el diseño de las mezclas, la marca, el concepto, el testeo a través de las degustaciones, el ajuste de las formulas, la definición del pack y las medidas.

A mediados del 2012 abrieron su propio comercio en la ciudad de Buenos Aires desde el cual comercializan sus productos. Paola es responsable del área técnica del producto y del área comercial, mientras que Eduardo es el encargado de ventas, marca, producto, marketing y RR.PP. El 2013 fue un año de mucha capacitación y formación, hasta que en 2014 hicieron su primera participación en Caminos y Sabores, lo que los consagró al éxito.

De su amplia carta de productos, destaca una línea de 7 mezclas, 5 de especias y aromáticas para cocina, 1 de semillas, y 1 de aromáticas de infusión para mates. “Nos agrada consumir especias, condimentos, buscar los nuevos sabores que se generan en la cocina. Cocinar es una experiencia solidaria inclusive con uno mismo, porque uno no sólo lo hace para los demás sino por satisfacción personal, disfruta explorar, experimentar, innovar, arriesgar, improvisar y muchas de esas veces surgen platos únicos, como las obras de arte”, comenta inspirado Eduardo.

El nombre surgió de una misma actitud hacia la cocina y la vida, buscando nuevas experiencias a través del descubrimiento de nuevos sabores. “Tiene que ver mucho con la tradición y la historia de cada uno, personalmente me gusta guardar frascos, me recuerda a mi abuela y a mi infancia en Jujuy”, conmemora Eduardo y se enorgullece: “Es muy gratificante que alguien te



LA FIESTA DE LA CULTURA,
DE NUESTROS SABORES Y NUESTRA IDENTIDAD.



agradezca diciendo que no sabe cocinar pero que desde que le puso nuestros condimentos su comida le sale más rica”.

En esa transición de aromas y colores al fuego, es imprescindible conectar el resultado con la naturaleza, la tradición, la cultura, la historia y junto con ello el rescate de lo autóctono y las raíces familiares. Eduardo y Paola están abocados a la búsqueda constante de sabores nuevos que en la amalgama realcen lo tradicional y lo nuevo.

La búsqueda de esos momentos y recuerdos de la felicidad en la infancia, de la abuela y la cocina, sus sopas, los yuyitos para el mate, el picante en las papas, el pan semillado, el ramito de albahaca y su aroma tan peculiar, embriagará nuevamente los pasillos de Caminos y Sabores, bajo la premisa de que buscar también es pasear y aprender a conocer.

Para este año preparan el lanzamiento de dos mezclas nuevas durante la feria; una bien picante que testearán en la feria y un nuevo mix para infusiones, además de un pack de semillas.

“Si están dispuestos a una aventura que los movilizará en todo sentido; que les cambiará la vida, los horarios, les quitará el sueño, les planteará dudas que nunca tuvieron, los pondrá en situaciones decisivas, adelante comiencen ya! Porque de eso se trata, de patear el tablero, de formar parte de un cambio cultural, social, económico, filosófico y hasta ontológico”, concluye Eduardo, expectante ante una nueva edición de Caminos y Sabores que le traerá un público ávido por probar nuevos sabores.