

EXPERIENCIAS DEL SABOR: EL CONCURSO QUE ELIGE AL MEJOR A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS

A través de un experto jurado compuesto por un panel de cata de ciegos, el tradicional evento premia productos artesanales con identidad territorial. La novedad que trae la onceava edición de Caminos y Sabores es la incorporación de la categoría yerba mate con palo sin saborizar. Las restantes son las ya conocidas: queso de vaca de pasta semidura; dulce de leche con leche de vaca (envase de plástico, vidrio o de cartón) y aceite de oliva Extra Virgen. Te invitamos a ser parte de la selección y a participar con tu emprendimiento

En cada edición de Caminos y Sabores la Consultora STG y la organización de la feria llevan a cabo el concurso “Experiencias del Sabor”, un sello de calidad para todos los productores artesanales argentinos que cuenta con el aporte de un panel de catadores no videntes que degustan diferentes productos artesanales con identidad territorial y premian su sabor y la calidad de su creación.

Los jueces del concurso Experiencias del Sabor forman parte del panel entrenado en análisis sensorial de la Consultora STG, Catado a Ciegas. Para formar parte, ellos participaron de una selección inicial que implica pruebas de reconocimiento y percepción de gustos básicos y descripción de olores. Además recibieron capacitación y entrenamiento en productos específicos que los hace capaces de reconocer atributos y defectos en los productos, medir diferencias entre ellos y asignar un puntaje.

Las condiciones ambientales son muy importantes a la hora de trabajar porque pueden influir en los resultados. El lugar de trabajo debe ser una zona tranquila, sin distracciones, con iluminación controlada y ventilación adecuada. Es importante que las zonas dónde se realicen los ensayos y preparación de las muestras se mantengan limpios y ordenados.

La operatoria del concurso implica la designación de cuatro categorías y la elección de ocho expositores por cada una de ellas para testear un total de 32 productos. Las muestras se recogen durante la feria y se cata en la consultora, con condiciones de humedad, ambiente y sonido particulares. Luego se elige un producto por cada categoría.

La onceava edición de Caminos y Sabores incorpora una nueva categoría al concurso: yerba mate con palo sin saborizar. Las restantes son las ya conocidas: queso de vaca de pasta semidura; dulce de leche con leche de vaca (envase de plástico, vidrio o de cartón) y aceite de oliva Extra Virgen.

Los ganadores de la edición 2014 fueron: Agroliva S.A. –El Faro en la categoría aceite de oliva Extra Virgen; Finca Los Sueños en queso de vaca de pasta semidura; la Granja La Piedra en la categoría queso de cabra de pasta semidura y Campo Quijano en la de dulce de leche.

La ceremonia de premiación de la edición 2015 se hará el sábado 11 de julio a las 15 hs. en el escenario



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



principal y el premio es tentador: un stand bonificado para participar como expositor en la Feria Caminos y Sabores edición 2016.

Para participar, los interesados se deben inscribir antes del miércoles 1 de julio de 2015 a través del enlace <http://www.caminosysabores.com.ar/10-concurso-experiencias-del-sabor/> y deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Que las muestras correspondan a lotes destinados a la comercialización;
- Que los participantes tengan producción artesanal con identidad territorial;
- Que permita a la Consultora STG elegir las muestras al azar en el stand;

El retiro de muestras lo realizará personal calificado de Stg desde el día miércoles 8 al jueves 9 de julio.



DEL 9 AL 12 DE JULIO DE 12 A 21 HS.
LA RURAL PREDIO FERIA DE BUENOS AIRES