

SABORES ANCESTRALES

En Caminos y Sabores, la provincia de La Rioja invita a un recorrido por la historia y el presente de las principales producciones artesanales que ganaron fama y se convirtieron en embajadores del orgullo productivo riojano. Como plato fuerte, el reconocido chef Hugo Veliz, referente de la nueva cocina riojana, dictará una clase de cocina magistral el día en que se inaugura la feria.

El plato fuerte de la presencia riojana en Caminos y Sabores será la clase de cocina inaugural dictada por el chef Hugo Veliz el jueves 9 de julio a las 17 hs., quien conducirá un viaje de más de una hora por los sabores originales de la provincia de La Rioja con su “Cabrito a la sal con jarilla”.

Bajo el concepto de la nueva cocina riojana, Hugo presentará este plato elaborado 100% con productos de su provincia. Actualmente, es el promotor de esta nueva cocina que busca rescatar los alimentos y sabores autóctonos, mediante la creación de platos nuevos con novedosas técnicas de preparación. Por ejemplo, utiliza jarilla, hierba aromática similar al romero que tapiza la provincia de La Rioja. “Transformé la cocina tradicional; fusioné productos y recetas antiguas con nuevas técnicas gastronómicas”, comenta el chef.

Con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones y el Ministerio de Producción y Desarrollo provincial, productores y pequeños emprendedores serán protagonistas a través de sus marcas registradas y de origen en la Feria Caminos y Sabores.

En este viaje gastronómico por La Rioja, se pondrá el foco también en los mayores y mejores logros productivos a través de los sabores artesanales de los vinos de autor, aceites de oliva, nueces, aceitunas, vides, tomates disecados, cubeteados, triturados, salsas premium y exquisitos dulces caseros. También tendrán lugar los productos de belleza a base de aceite de oliva; excelente oportunidad para que los visitantes puedan disfrutar y conocer en detalle cada uno ellos.

La calidad de los productos riojanos hace que hoy –tanto los vinos como las aceitunas–, posean “Denominación de Origen Controlado e Identificación Geográfica”, que certifican no sólo su origen sino también su exquisita degustación.

A través de la cultura originaria, en el stand que presentará lo mejor a la tierra riojana, podrá degustarse la perla emblemática de la vitivinicultura riojana: el turrón y sus blancos premiados, así como también el Malbec y Mistela de las Bodegas de Capital, Chilecito y Castro, a través de los vinos de autor de Casa India y Tacko, y artesanales Cruces de Anguinan.

De la mano de **Emprendimientos del Norte SRL**, y de espaldas al imponente Famatina, se produce, elabora y comercializa aceite de oliva extra virgen de calidad premium. **Petrus**, la marca en cuestión que elabora oliva extra virgen, estará en Caminos y Sabores para dar a conocer su producto elaborado con aceitunas producidas bajo certificación orgánica y cosechada manualmente cuando aún se encuentran verdes. Este aceite de cosecha temprana con muy baja acidez, habla a las claras de la calidad obtenida en todo el proceso.

En Arauco, cuna de la Olivicultura, **Hilal Hnos** aún conserva el prensado artesanal del aceite, logrando desde 1969 un producto de excelente calidad. La empresa familiar radicada en la ciudad de Aimogasta a tan sólo 130 Km de la capital provincial, produce, elabora y comercializa aceitunas en salmuera, rellenas, pasta y, productos de cosmética a base de aceite de oliva. Ofrecen prestigio y calidad en otros tantos productos como alcauciles, ajíes, alcaparras, berenjenas en escabeche, anchoas en aceite, cebollitas,

choclitos y pepinos agridulces y en vinagre, pickles y, tomates secos en aceite de oliva. Productos deliciosos que también se podrán comprar en el Stand de La Rioja.

Nogales SRL que cultiva nogales desde hace 50 años, generó nueces de gran tamaño, con pulpa de alta densidad, cáscara liviana y sabor dulce y se convirtieron en productores de su propia materia prima bajo estrictas normas de calidad y respeto al medio ambiente. La empresa familiar obtuvo una cosecha de 22 mil kilos en un área de 30 has plantadas y procesó 1.800 litros, dando al mercado Aceite de Nuez “**VitaNuss**”, que posee múltiples efectos cardioprotectores, multivitamínicos y antioxidantes, más el complemento* “Nusslip”.

Por su parte, la asociación de 35 productores **Miranda Productivo**, expondrá el fruto de sus nogales con cáscara pero también en pulpa, donde el sabor demuestra el trabajo permanente de estos pequeños emprendedores agrícolas de vid y membrillos. También será de la partida **Agroandina**, orientada a garantizar una producción de alimentos inocuos, seguros y de alta calidad. La planta industrial de alta tecnología, bajo la implementación de las normas de calidad continua, elabora mejor lo natural con el auténtico sabor de lo nuestro.

Entre tanto, “**Sabores del Valle**” sorprenderá a todos con su novedosa línea de salsas de tomate elaboradas con tomate cubeteado, triturado y salsas Premium para pizzas. La marca ofrece un sabor casero único elaborado con ingredientes naturales para disfrutar de exquisitos platos caseros. Sin duda, del 9 al 12 de julio la provincia de La Rioja desplegará todo su potencial productivo, económico y cultural en Caminos y Sabores. Vení a la fiesta de la cultura, de nuestros sabores e identidad y conocé de cerca todo el potencial riojano en el corazón porteño. ¡Te esperamos!