**Los ganadores de Experiencias del Sabor 2015**

*La yerba Kalena, el queso Don Eugenio, el aceite de oliva Santa Augusta y el dulce de leche Alambique del Sur fueron los cuatro ganadores de la nueva edición del concurso que prestigia la calidad.*

Cuatro historias, cuatro familias de emprendedores argentinos que cada día dejan todo por producir lo que más aman, lograron el reconocimiento a la calidad de sus productos con el concurso “Experiencias del Sabor”.

En su décimo aniversario, el concurso organizado por Caminos y Sabores junto a la Consultora STG, volvió a poner su sello para prestigiar las producciones artesanales de nuestro país. El jurado de catadores ciegos integrado por Carolina Méndez, Luis Gómez, Marcela Mallo, Carlos Guzmán, Fabiola Velasquez, Mirta Tessore, Marta Zampoglione y Gabriel Martínez, eligió entre 32 productos de 9 provincias que participaron en cuatro categorías. Los ganadores, además de ganar prestigio, también se hicieron acreedores de un stand gratuito en la próxima Caminos y Sabores.

El dulce de leche ganador fue el de Alambique del Sur- San Bernardo, de la localidad de Navarro, en la provincia de Buenos Aires. Entre lágrimas, Fernando Cavallieri no sólo manifestó su emoción por haber ganado también dijo que es un reconocimiento al esfuerzo. “El nuestro es un emprendimiento familiar al que le ponemos mucho garra. Hace varios años que venimos participando del concurso y este año nos tocó ganar con nuestro dulce de leche familiar. Es un producto con el que venimos ganando desde hace cuatro años en Cañuelas. Cada año esperamos con mucha ansiedad la llegada de Caminos y Sabores. Para nosotros es un gran feria”, dijo.

Valeria Bustos y Marcelo Dell-Isola son las personas detrás de Santa Augusta Olivícola Boutique, el aceite de oliva extra virgen que ganó el premio Experiencias de Sabor 2015. Ellos viven y producen en Maipú, Mendoza, y es la primera vez que participan de la feria en forma individual como expositores. Ella trabajaba en un banco y dejó todo para cumplir su sueño de ser productora de aceite de oliva. Este año, su Santa Augusta Forte, un corte combinación de diferentes variedades de aceitunas intensas, resultó el ganador del concurso. “Imaginate que yo estoy en cada momento del proceso. Desde el trabajo a campo hasta la elección de las aceitunas para el procesamiento del aceite. Este reconocimiento es muy emocionante para mí”, expresó.

La yerba mate inauguró rubro en Experiencias del Sabor 2015 y la ganadora fue Kalena, del Establecimiento San Demetrio de la localidad de Apóstoles, en Misiones. Una empresa familiar pequeña, que hasta hace un año producía yerba a granel y recientemente comienza a abrirse camino con su versión envasada y en proceso de certificación orgánica (llevan tres de los cinco años que requiere la certificación). Además, es libre de gluten.

Por último, el matrimonio integrado por Mireya Suárez y Alfredo Trucchia de Pergamino, Buenos Aires, fue el ganador del queso de vaca producido en su Establecimiento Don Eugenio. La historia de esta pareja es inspiradora y entusiasma. Como productores tamberos, en el 2000 se dieron cuenta que nunca podrían costear los estudios universitarios de sus cuatro hijos. “Algo teníamos que hacer”, narra Mireya. “Y nos pusimos a elaborar quesos”, continúa. Agregando valor a su tambo a partir de la fabricación de quesos no sólo lograron formar a sus hijos sino desarrollar un emprendimiento que les dio un lugar para que también ellos hicieran su aporte. El varón, técnico en producción agropecuaria, volvió al campo para mejorar la producción de leche. Una de las chicas, como licenciada en administración, maneja los detalles del negocio, la otra, como analista en sistemas, se ocupa del procesamiento de los datos y la tercera, diseñadora gráfica, es quien maneja la imagen de la marca. “Ellos hacen cosas que nosotros no sabemos hacer”, remata Mireya, emocionada.

Juntos, en familia, hoy producen leche con sus 150 vacas en ordeñe, tienen una fábrica de quesos que requiere de la producción de otros vecinos para lograr el volumen necesario -7000 litros de leche diarios- y comercializan en las 8 queserías de su propiedad, a la que se suman otras bocas de expendio. Además, siguiendo el espíritu emprendedor heredado de sus padres, el hijo varón tiene un criadero de cerdos y elabora chacinados que comercializa en las queserías de la familia.

El caserito de pasta semidura de Don Eugenio fue el ganador de Experiencias del Sabor. Lo venden también saborizado y envasado al vacío.