**En Caminos y Sabores Catamarca desplegó su identidad cultural y su fuerza productiva**

*La provincia norteña participó de la onceava edición de Caminos y Sabores en La Rural con 10 productores que recibieron un fuerte apoyo institucional. Desde vinos y cervezas hasta productos deshidratados, nueces, aceitunas y aceite de oliva fueron el atractivo provincial para el público visitante que se acercó a degustar los sabores norteños*

Catamarca es un destino que no deja dudas para quien la visita y recorre su atractivo turístico; es la provincia de los pueblitos escondidos de la Puna y sus ruinas incaicas, desde los volcanes más altos del planeta hasta la Ruta del Adobe o el impactante Campo de Piedra Pómez y las termas de Fiambalá. Pero también reúne un gran acervo gastronómico: las empanadas, los locros y el chivito, las aceitunas y el aceite de oliva, los higos de tuna y los dulces como el arrope, las nueces y los vinos artesanales.

Los sabores de Catamarca estuvieron presentes en la onceava edición de Caminos y Sabores, del 9 al 12 de julio en La Rural; desde el Ministerio de Producción y Desarrollo, a través de la Subsecretaría de Promoción e Inversiones se apoyó la participación de 10 expositores que pudieron exhibir y comercializar sus productos regionales.

Vinos y cervezas, productos deshidratados, nueces, aceitunas y aceite de oliva fueron el atractivo provincial para el público visitante que se acercó a degustar los sabores norteños. Las empresas catamarqueñas que participaron son: los vinos de Tizac y de Altos de Tinogasta, empresa que también cautivó con sus variedades en aceites de oliva al igual que Oliva Ilustre y Doña Icha; la Cerveza artesanal de Dos Leone; los productos deshidratados de The Old Chef; Pleione con productos gourmet a base de pasta de aceituna; Nueces La Concepción con sus variedades de nuez pelada y confitada; las aceitunas y aceites de oliva de Cooperativa 12 Olivos; y el aceite y harina de nuez de Oro de Yokavil.

La comitiva que representó al Ministerio de Producción en la feria estuvo conformada por el Director Provincial de Promoción, evaluación y monitoreo de proyectos productivos, CPN Marcos Rodriguez; la Asesora de Marketing de la Dirección de Promoción, Lic. Alina Mena Tapia y la Asesora Industrial, CPN María Belén Rodriguez.

“Los paisajes de Catamarca son variados y coloridos, al igual que sus sabores. Y tienen un enorme potencial. Por eso, entendimos desde la Dirección Provincial de Promoción y desde la propia gobernación, que a la calidad había que apuntalarla en ferias de este tipo, con una mejor vidriera que les permita la comercialización, sobre todo para las pymes que no tienen las mismas posibilidades que las grandes”, afirmó Marcos Rodríguez.

Los visitantes degustaron los vinos *Venerable* y aceites de oliva de **Altos de Tinogasta**, marca que nació de una finca que se ubica al pie de la Cordillera de los Andes, un lugar único donde la amplitud térmica y los 1.300 metros sobre el nivel del mar crean un ambiente ideal para el cultivo de estas uvas.

Con 400 hectáreas de tierras vírgenes, agua rica en minerals a 200 metros de profundidad y termas naturales, Altos de Tinogasta sobresale en sus varietales Syrah (ganador de la medalla de plata en la última edición de Evinor 2014), Malbec, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay y Torrontés.

Desde el mismo departamento- Tinogasta- llegó **Tizac**, vinos de altura, otro de los atractivos de Catamarca en Caminos y Sabores. La bodega, un moderno edificio que se desarrolla en una sola nave de 16 x 24m2, se ubica en el Valle de Fiambalá a 1500 metros de altura, y tiene una certificación orgánica. En su recorrida por el Camino de las Bebidas, el público cató y comprobó los sabores de sus varietales Cabernet Suavignon, bonarda, syrah y malbec.

El Tizac Reserva Syrah 2009 de Cabernet de los Andes figura entre los 100 mejores vinos de la Argentina con apenas 6 meses de crianza en roble francés; forma parte del libro "Vinos de Argentina 2013, la guía Austral Spectator”, que es la única que desde 2004 cata y comenta a ciegas los vinos argentinos.

Para los amantes de la cerveza también hubo selección norteña; desde el Departamento Capital llegó **Dos Leone**, un emprendimiento familiar dedicado desde hace 6 años a la elaboración de cerveza artesanal que revaloriza la tradición de sus antepasados; en su producción a base de cebada malteada, agua pura, lúpulo y levadura no se utilizan químicos ni colorantes.

De espíritu italiano, fresca y natural, con una vitalidad de sabores y aromas que los productos masivos no logran, Dos Leone produce varios tipos de cerveza: Golden Ale, de sabor intenso y limpio, cuerpo ligero y firme, con aroma a lúpulo y fragancia a malta; Red Ale, de aroma bajo a moderado, sabe a malta, de color cobrizo a rojo, pero más amarga; y por ultimo la linea Porter, de sabor amargo suave, elaborada con malta tostada y chocolate que le dan un color y aroma característico.

Del Departamento Capital vino la **Cooperativa Olivicola Los 12 Olivos Ltda**. conformada por 13 productores que desplegaron el sabor de sus aceitunas de mesa y aceites de oliva. Ubicada en el valle central de Catamarca, cuenta con una planta para extracción y envasado del aceite de oliva de primera calidad, en el Parque industrial “El Pantanillo”.

**Doña Icha**, del mismo departamento, también hizo honores de sus variedades de aceite de oliva elaborados sin conservantes ni aditivos. El emprendimiento productivo olivícola de Oscar de la Barrera, que lleva ese nombre en homenaje a su madre, además expuso sus aceitunas verdes y negras.

Otra empresa familiar que vino promocionada por el Ministerio de Producción y Desarrollo de Catamarca es **Oliva Ilustre**, ubicada en el Departamento Poman con una finca de 400 hectáreas y que cuenta con la planta de elaboración en esa misma tierra.

**Oro Yokavil** trajo su Aceite100% puro de nuez, un producto artesanal nacido en el Valle Calchaquí, del Departamento Santa Maria, que contiene naturalmente omega 3 y 6, mientras que **La Concepción**, trajo nueces del Departamento Capayan.

Los Productos Gourmet de **Pleione** en pasta de aceituna y pasta de pimiento del Departamento de Andalgalá, junto con los productos deshidratados de **The old chef**, provenientes del Departamento Capital, hicieron de los stands de Catamarca una demostración de sabores, texturas y colores norteños que satisficieron a los paladares más exigentes de la feria que une la cultura, los sabores y la identidad de los rincones más lejanos de nuestro país en un solo lugar.