**El Concurso Experiencias del Sabor evaluará cinco categorías**

*Con una vasta trayectoria en la cata de alimentos, la especialista en análisis sensorial Beatriz Coste será una de las encargadas de coordinar la jura del concurso Experiencias del Sabor que este año evalúa quesos, dulce de leche familiar, aceite de oliva extra virgen, yerba mate y como novedad, la cerveza artesanal.*

El concurso Experiencias del Sabor es un paseo por el sendero de los sentidos y un sello que prestigia la calidad de las producciones artesanales de nuestro país. Organizado por Caminos y Sabores desde hace 11 años ininterrumpidos, en esta nueva edición de la feria que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural, el tradicional certamen contará con la evaluación de un grupo de catadores profesionales pertenecientes al Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y al Centro de Cata de Cerveza. Ellos tendrán la responsabilidad de degustar una amplia variedad de productos con impronta territorial y deberán premiar a los mejores de cada uno de los rubros que competirán este año: quesos, dulce de leche familiar, aceite de oliva extra virgen, yerba mate con palo sin saborizar y cerveza artesanal. La novedad del año es la categoría “Cerveza Artesanal”, en este caso la responsabilidad de elegir la mejor será de Diego Collini, del Centro de Cata de Cerveza. Del concurso participarán hasta 15 productos por categoría, el doble que en años anteriores.

En el proceso de selección de los sabores y aromas más destacados, que este año se realizará jueves y viernes dentro de la feria bajo la mirada atenta del público, trabajan un grupo de especialistas con amplia experiencia en el arte de la degustación. Una de las coordinadoras del equipo de evaluadores es la ingeniera Beatriz Coste, docente e investigadora de la Facultad de Agronomía de la UBA, que se desempeña en el Laboratorio de Análisis Sensorial. El sábado 9, a las 15, en el escenario central de la feria, se darán a conocer los ganadores de la edición 2016. Cada año, los productores elegidos son premiados con un stand sin cargo para participar como expositor en la edición siguiente. También reciben difusión, son promocionados en las gráficas de la feria y, para que el público los reconozca, pueden identificar su stand con una llave que simboliza al Concurso Experiencias del Sabor.

**El concurso por dentro**

Beatriz Coste es una voz calificada para hablar de experiencias en sabor. Con su título de ingeniera en producción animal y un doctorado en alimentos cursado en la Universidad española de Córdoba, se especializó en el análisis sensorial de quesos, disciplina que lleva a cabo tanto en el plano técnico como científico.

Con años de experiencia en esta tarea de desmenuzar a conciencia los sabores, Coste fue jurado de dulce de leche, y la primer mujer jurado de quesos en Argentina, entre otros hitos destacables. Ella asegura que si bien la ciencia intenta replicar algunas facultades humanas, como en el caso de la nariz y lengua electrónica que miden compuestos aromáticos, estos equipos se calibran en muestras con personas y “todavía no se ha podido imitar la repuesta humana”. El análisis sensorial combina la rigurosidad científica con la intuición y el entrenamiento adquirido con el correr del tiempo, y evalúa los alimentos a través de los sentidos.

En Caminos y Sabores, la profesional estará a cargo de la coordinación en la jura de quesos. “Cada producto se jura con cinco jurados, y el coordinador colabora pero no puntúa”, explicó. En esta edición, la coordinadora de la categoría Dulce de Leche familiar será la Lic. Alejandra

Picallo, de Aceite de Oliva Extra Virgen la Ing. Irene Espert Xerri, y de Yerba Mate con Palo sin Saborizar, Raquel Berón. Todos ellos del Laboratorio de la FAUBA, que se suman a Collini, a cargo de evaluar la Cerveza artesanal.

**Cómo se elige el mejor queso**

La especialidad de Coste son los quesos. Por esto explica que a la hora de puntuarlos el evaluador engloba su degustación en tres ejes: apariencia, textura y flavour. El primer apartado considera todos los aspectos relacionados al aspecto visual, y se tiene en cuenta si el queso tiene corteza, su forma, apariencia interna y color. A la hora de medir la textura se divide entre duros y blandos, facilidad para el rallado y solubilidad. Por último, el concepto de flavour remite al olfato gustativo. “Un evaluador debe tener muy en claro conceptos como dureza, masticabilidad y solubilidad”, graficó.

Los evaluadores también se forman con un riguroso protocolo de entrenamiento que además de testear quesos incluye seguir normas nacionales e internacionales, y especializarse en un determinado producto.

Pero no solo se abordan sabores y características específicas, el análisis sensorial también incluye la comparación de perfiles. Un ejemplo de esta tendencia es uno de los últimos trabajos de la jurado, en donde evaluó un queso Camembert frente a otro igual pero bajo en lactosa. El trabajo se centró en analizar si al quitarle lactosa a la leche afectaba su sabor y textura. “También hay situaciones que requieren analizar características funcionales, como una mozzarella, en donde se estudia su reacción frente al calor, si forma hilos o desprende aceite”, explicó.

Lo cierto es que Caminos y Sabores es una buena oportunidad para visualizar el perfil de consumo argentino y compararlo con otros países de fuerte tradición en la producción de este alimento. Con un consumo anual de 12 kilos por habitante, Coste explicó que el paladar argentino está más orientado a los quesos blandos en primer lugar, semiduros como el pategrás y duros como el reggianito y sardo. Por su parte, añadió que Grecia ostenta un consumo anual de 26 kg, Francia ronda los 24 kg y España e Italia se ubican sobre los 21 kg. “En Argentina, el consumo de quesos está diversificado, y en la actualidad se buscan más los productos magros o bajos en calorías”, estimó.

Los interesados podrán inscribirse al concurso escribiendo a [contenidos@exponenciar.com.ar](mailto:contenidos@exponenciar.com.ar)