Huellas de salames, escabeches y mariscos

*El Camino de la Carne sigue ampliando su diversidad de productos. Más de 40 productores de chacinados, entre los que siguen reinando los salames –ahora también de cordero- se suman a escabeches que van desde la vizcacha hasta el ciervo pasando por el chivo y el jabalí. Tampoco faltaron los mariscos, que llegaron ahumados desde Ushuaia.*

El salame es sin dudas el producto emblemático del Camino de la Carne. En la primera edición de Caminos y Sabores sólo estaban presentes tres productores del “soberano” de las picadas. Habían llegado de Córdoba, Santa Fe y Buenos Aires. El de origen cordobés fue Monnier, de Oncativo, que en esa oportunidad vendió 200 kilos de salames. “En los dos primeros días nos quedamos sin productos, por lo tanto nos mandaron en micros que retirábamos a las mañanas en Retiro y llevábamos a la feria”, recuerda Silvia Bianco, esposa de Roberto Monnier. Hoy hay más de 40 expositores con salames de distintas carnes y recetas, a las que suman jamones, bondiolas y toda la variedad de chacinados que suelen adornar las mejores tablas de picadas.

Monnier sigue firme en la feria, sus embutidos no se perdieron ninguna edición de Caminos y Sabores. Y así como creció su clientela también lo hizo su emprendimiento. Hoy cubre el ciclo completo, con su propio criadero de cerdos ubicado a sólo 6 kilómetros de Oncativo que abastece a la fábrica de salame que no perdió el tono artesanal de su origen.

Silvia explica que Caminos y Sabores fue el puntal de la promoción de sus embutidos. “Hoy la gente nos conoce y durante el año nos visita en nuestro establecimiento que está ubicado sobre la autopista que une Rosario y Córdoba”.

También de Oncativo hizo su debut en Caminos y Sabores el cluster de la cadena porcina de esa localidad cordobesa. El cluster está integrados por varias instituciones entre las que se encuentran el Club Deportivo y Cultural Unión – organizador de la Fiesta Nacional del Salame-, la Federación Agraria Argentina, el Centro Comercial e Industrial de Oncativo, la Municipalidad de Oncativo, el INTA –con su Estación Experimental de Manfredi- y la escuela técnica agropecuaria IPEA 220 de Oncativo. “El objetivo del cluster es trabajar sobre toda la cadena de valor agregado del cerdo –explica Miguel Segura, tesorero del Club Unión e integrante del directorio del cluster-, por lo tanto abarca desde la producción que llevan adelante los establecimientos porcinos hasta las industrias del salame y también la comercialización de carne fresca de cerdo”.

De esta forma, el cluster ha nucleado a la totalidad de los productores de salames de Oncativo, que son más de 20, y también de los productores de cerdos, que rondan los 50 establecimientos.

Con la ayuda del PROSAP, uno de los próximos pasos del cluster es construir en el Club Unión una planta modelo de chacinados en la que se formen los alumnos de la escuela agropecuaria y de esa forma contribuir a la generación de mano de obra especializada en la elaboración de salames y otros fiambres.

Con entusiasmo, Segura remarcó uno de los objetivos muy anhelados por los integrantes del cluster: “Estamos trabajando en generar una marca colectiva para llegar a una identificación geográfica y luego a la denominación de origen”.

Pero no sólo de carne de cerdo se hacen los salames. El cordero también está presente en la oferta de Caminos y Sabores y llegó desde el extremo sur del país. Los presenta Javier Acevedo, con la marca San Andrés Chacinados Fueguino. El productor de Río Grande, Tierra del Fuego, explicó que es una tradición que heredó de su familia y que mantuvo para consumo propio. “Hasta que hace pocos años Chile impidió el paso por su territorio de productos porcinos de Argentina y comenzaron a escasear en Tierra del Fuego –explicó Acevedo-, por lo tanto empezamos a recibir pedidos y nos organizamos como abastecedores de salames de cordero”.

Hoy son los únicos productores de salame de origen ovino con habilitaciones sanitarias y certificaciones de calidad. “Además cumplimos con un proceso de trazabilidad que incluye desde la estancia productora de los borregos Corriedale, que faenamos con alrededor de 18 kilos de peso vivo, el frigorífico y nuestra planta de elaboración”.

**Escabeches**

El Camino de la Carne tiene una oferta variada. Otro de los productos que despertó gran interés en el público fue el escabeche de pavo que ofrecía la granja “El Escondite de los Duendes”. También están entre los cientos de emprendedores que llegaron a Buenos Aires desde lejos, la granja está en El Hoyo, Chubut. Carlos Gigli, titular de “El Escondite…”, explicó que “desde hace más de 20 años criamos pavos y todo lo que aprendimos se lo debemos al INTA Pergamino”. Hace 8 años Gigli y su familia se trasladaron a El Hoyo donde continuaron con la actividad. Comenzaron a comercializar pavo en escabeche y en fresco en noviembre de 2015, por lo tanto es la primera vez que están en Caminos y Sabores.

El pavo en fresco lo venden en tres presentaciones: entero, pechuga deshuesada con piel (“para que quede armadita”) y pata muslo. Pero por ahora sólo en El Hoyo y alrededores “ya que todavía no tenemos equipo de frío”. A Caminos y Sabores llegaron con el escabeche de pavo y es cuestión de observar su puesto durante unos pocos segundos: Todos lo que degustan terminan comprando.

Otro expositor que sorprendió fue Duo Silvestre –de Marcos Juárez, Córdoba- con una gran cantidad de escabeches de distintas carnes, entre las que se encuentran los preparados de vizcacha –su producto más difundido-, cordero, chivito, ciervo y jabalí. Pero además, los excelentes escabeches de Duo Silvestre, todo de carnes, y los escabeches de verduras de Mamma Rosa, de Mendoza, se potencian mutuamente. “Nos conocimos en estas ferias –explican-, y nos dimos cuenta que nuestros productos son totalmente complementarios, por lo tanto pertenecemos a distintas provincias y cada uno de nosotros mantiene individualmente su emprendimiento pero siempre nos mantenemos en contacto para coordinar que ambos vayamos a los mismos eventos”.

**Del mar y la tierra**

Tampoco faltaron los frutos del mar. El Ahumadero Ushuaia presentó sus ´Sabores del Fin del Mundo´ entre los que se encuentran conservas ahumadas de centollas, centollones, mejillones y truchas, entre otros. “Pero también ahumamos algunos frutos de la tierra –explicó Sergio Amaya-, como jamón crudo de cordero, queso y un hongo silvestre de la isla de Tierra del Fuego”.

Una de las particularidades del Ahumadero Ushuaia es que son los únicos en el país que ahúman con turba, de la misma forma que se hace en países del norte de Europa, como Noruega y Escocia. “El resto de los ahumaderos argentinos utilizan maderas duras o de frutales, pero nosotros carecemos de esas maderas por lo tanto recurrimos a la turba que es muy abundante en nuestra región”, expresó Amaya.