**Una gran variedad de aceites por descubrir en Caminos y Sabores**

*El de oliva siempre es el más buscado y los hay de excelencia y gran calidad. Pero también el público que visita la feria encuentra variedades novedosas, como de nuez, canola o maní. Los aceites tienen un lugar privilegiado en la feria que celebra la diversidad y cultura de nuestro país.*

En un cuenco trocitos de pan cortado, en el cuenco de al lado un poco de aceite de oliva, y del otro lado del mostrador cientos de personas que se agolpan a degustar del delicioso y refinado producto. Esta imagen se repite en todos los stands del llamado “Camino de los Aceites y las Especias”, uno de los recorridos más elegidos por el público que cada año visita Caminos y Sabores.

En la 12° edición de la feria, que se desarrolla del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural, una vez más se pueden encontrar los mejores aceites de oliva producidos artesanalmente en el país. El ganador del año pasado del concurso Experiencias del Sabor en esta categoría, Santa Augusta Olivícola, pretende repetir suerte y quedarse nuevamente con la distinción. La dueña de la firma mendocina, Valeria Bustos Cano, remarca la importancia del evento para lograr un contacto cara a cara con el consumidor y conocer sus preferencias. “Al principio yo tenía más varietales, pero a medida que pasaba el tiempo me daba cuenta que la gente optaba por el suave o el intenso”.

Un hombre con una gran bandeja repleta de aceitunas recorre los pasillos invitando a la gente a probar el delicioso fruto proveniente de la provincia de La Rioja, el principal productor del país. Toda la región cuyana, cuyas condiciones climáticas son esenciales para el crecimiento ideal del olivo, se encuentran presentes en la feria. Como Marcela Sendra con sus aceites 4 Generaciones, que vinieron a la feria desde Pocito, San Juan. Pero también hay representantes de otras provincias, como Córdoba, que en los últimos años ha comenzado con una incipiente producción y plantaciones de oliva.

“Nosotros tenemos más de 30 hectáreas y eso se complementa con plantaciones de campos vecinos”, señala Rolando Grimmer, de la empresa Olium. “Este año ganamos un premio en Jerusalén, que es la cuna del aceite de oliva”, remarca orgulloso y exhibe todos los productos que la firma trajo a la feria. Además del clásico extra virgen, presentan los aceites saborizados (ajo, pesto, albahaca, finas hierbas, peperoncino, limón y pesto), que terminan siendo los preferidos y más buscados por los visitantes.

Pero no todo se reduce al oliva y en el recorrido se encuentran distintos tipos de aceite: desde el saludable canola hasta los más novedosos, de maní o nuez. “Somos los únicos productores todavía de aceite de nuez en el país”, destaca Emilio Pasetti de la firma Nuss. “Realmente está andando muy bien. Conocimos este producto en Europa, donde se vende mucho, y quisimos probarlo en el país”, relata. La empresa es una importante productora de nueces que continuamente intenta darle un valor agregado al consumidor, en este caso un aceite frutado. “La gente últimamente se volcó a toda esta cuestión de productos saludables y está teniendo muy buena aceptación en las dietéticas”, concluye.

Otro aceite exótico y relacionado al consumo saludable es el de maní, un producto bastante innovador que tiene origen en la provincia de Córdoba de la mano de Nutrin. El ingeniero en alimentos y responsable del emprendimiento, Sebastián Fillol, comenta algunas de sus particularidades: “Tiene Omega 9, que ayuda a reducir el colesterol, y propiedades nutricionales muy interesantes, similares a las del aceite de oliva”. Y sus aplicaciones son infinitas, ya que se adapta tanto a las comidas dulces como saladas. Fideos, arroz, ensaladas, puré de papas, salteado de verduras, budines, bizcochuelos y hasta en una pizza, pueden ser acompañadas de este maravilloso aceite que además colabora en reducir el consumo de sal. El stand de Nutrin también exhibe sus otros productos, como la harina de maní y la irresistible mantequilla de maní, la más pedida por el público. “También estamos desarrollando mermelada y salsa de maní dulce, que todavía no la tenemos en el mercado”, revela Fillol.

En tanto, de la provincia de Entre Ríos llega el llamado “aceite del corazón”. Se trata del aceite de canola Hambis, uno de los más saludables por su bajo contenido de grasas saturadas y que ayuda a mantener una buena salud cardíaca. “Incorporarlo en la alimentación diaria, ayuda a reducir el colesterol y favorece el funcionamiento del sistema cardiovascular, aportando además un antioxidante natural como es la Vitamina E”, explica Juan Rougier, uno de los socios de la empresa. El consumo de esta sustancia tuvo un crecimiento sostenido en la última década gracias a sus características nutricionales y al auge de los productos saludables. “Cuando comenzamos con este proyecto en el 2010, la canola era desconocida por la mayoría de los consumidores pero hoy esa situación ha cambiado”, confirman esperanzados desde Hambis.

El público que visita la feria tiene la difícil tarea de optar por los distintos y excelentes aceites de olivas, o quizás se aventure a introducir aromas novedosos a su cocina, como es el caso del aceite de maní, canola o nuez. Pero una vez más, Caminos y Sabores ha cumplido con la misión de acercar a los consumidores con la diversidad de frutos que produce nuestra tierra.