**Caminos y Sabores eligió lo mejor de la producción regional**

*Las mejor cerveza, queso, dulce de leche, yerba mate y aceite de oliva ya tienen nombre. Elegidos por un grupo de catadores profesionales, se entregó este sábado el premio Experiencias del Sabor que prestigia lo calidad de los productos de nuestra tierra. Conocé a los ganadores.*

Una vez más Caminos y Sabores prestigió la calidad de las producciones artesanales de nuestro país y este año los premios de “Experiencias del Sabor” fueron para cinco productores que nunca antes habían ganado el concurso.

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 fueron los elegidos para degustar una amplia variedad de productos con impronta territorial y seleccionaron a los mejores de cada uno de los rubros que compitieron este año: quesos, dulce de leche familiar, aceite de oliva extra virgen, yerba mate con palo sin saborizar y cerveza artesanal.

En primer lugar, el premio fue para la novedad del año, la categoría “Cerveza Artesanal”. En este caso, la responsabilidad de elegir la mejor producción fue de Diego Collini, del Centro de Cata de Cerveza, quien le dio el premio a **Die Eisenbrücke**, por su cerveza estilo QUADRUPEL, de carácter intenso y extremo. “Es una sorpresa y nos pone muy orgullosos que puedan premiar los productos que hacemos con mucha pasión”, afirmó Hernán Kloss, una de las cabezas de esta pequeño emprendimiento que ya lleva diez años en el pueblito de Gobernador Mansilla, en la provincia de Entre Ríos, ofreciendo una amplia gama de sabores y estilos para todos los gustos. “Es una pequeña empresa familiar. Somos cuatro y cada uno tiene su función. Uno se dedica a la cocción, otro a envasar, etiquetar. Es todo artesanal, ciento por ciento”, explica.

Luego fue el turno de la yerba mate sin palo, donde el ganador resultó ser **La Aguantadora** de la Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo, de Misiones. Si bien hace 85 años que están en el rubro, hace apenas 5 que el producto se comercializa en la Ciudad de Buenos Aires. “Es una yerba suave, liviana, equilibrada”, apuntó Hugo Valenzuela, representante de la empresa, para aclarar que  es la primera vez que concursan en Experiencias del Sabor y que ésta es una de las tres marcas que elabora la Cooperativa, a las que se suman Sinceridad y Pampa Orgánica. “Todo el pueblo de Montecarlo vive del trabajo en esta Cooperativa”, dijo emocionado Valenzuela. “Hoy son 1000 socios y éste es un premio al esfuerzo de esas 1000 familias”, acotó.

También visiblemente conmocionado y entre lágrimas, Horacio Ilardo de la empresa Pasrai recibió el premio al mejor aceite de oliva. “Hace más de seis años que venimos participando de Caminos y Sabores, pero felizmente este es el primer año que vengo en persona y es una doble satisfacción, por llevarme este premio”, comenta uno de los dueños de la firma que tiene sus instalaciones en Maipú, provincia de Mendoza. “Allí tenemos un circuito turístico para que la gente pueda comprobar todas las formas de hacer el aceite, desde el antiguo molino de piedra, las prensas para el aceite tradicional y la última generación en prensas continuas”, revela Ilardo.

A continuación, subió al escenario el ganador de la categoría dulce de leche casero, Guillermo Balo. El delicioso producto lleva el nombre de su hija, Camila, que con 19 años es la responsable de la fabricación. La Camila Estancia Gourmet produce en Escobar y a partir de la leche de sus 20 vacas Jersey en ordeñe produce dulce de leche, bocaditos y su producto estrella: un licor de dulce de leche al ron que venden en el paseo Mendoza de Ingeniero Maschwitz. “Trabajamos con mi esposa y nuestros tres hijos. Es el segundo año que estamos en la feria, pero el primero que participamos del concurso”, comentó Balo, que a las pocas horas de ganar el premio el público se agolpó en el stand y se le agotó.

Por último, fue el turno del mejor queso, que se lo llevó la firma Cabañas Piedras Blancas, de Suipacha, provincia de Buenos Aires. “Somos una empresa que estamos hace 24 años en el tema, pero es la primera vez que participamos en Caminos y Sabores”, afirma Marcelo Lizziero, quien explica cómo es el curioso método de elaboración del Cendre, el ganador del premio. “Es un quesito de cabra redondo, como si fuera un salamín de tamaño, que cuando todavía está húmedo lo rebozamos con ceniza (un método de conservación que se usaba en Francia hace cientos de años). Y es una cosa bastante rara porque vos lo ves por afuera y es negro. Y después cuando lo cortas es de un blanco inmaculado. Y tiene un sabor muy bueno”.

Todos los ganadores además de llevarse la satisfacción y prestigio que otorga el premio “Experiencias del Sabor”, también se hicieron acreedores de un stand gratuito para la próxima edición de la feria. Además, desde UTHGRA (Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina) les otorgaron un merecido descanso de tres días en el complejo Las Clavelinas, ubicado en Ingeniero Maschwitz. Y por último, el sistema TodoPago les cedió una tarjeta Visa y el Banco Provincia una tarjeta de crédito de la entidad.