**Siete especias que cambian los platos para siempre**

*El público que visita Caminos y Sabores se asombra de la diversidad de condimentos con los que puede darle ese toque personal y gourmet a sus comidas. Un repaso por los productos más curiosos y novedosos.*

Los aromas se mezclan por los pasillos del llamado “Camino de los aceites y las especias” y el público va de stand en stand, siguiendo los colores, fragancias y texturas de nuestra tierra. Las miles de personas que hasta el domingo visiten la feria podrán encontrarse con una gran variedad de condimentos, con los que sazonarán y darán un toque único a las comidas de todos los días. Y para no perderse entre tantos perfumes, aquí hay una selección de siete de los más ricos productos que se exhiben en la muestra.

1. Humo líquido: es el producto estrella de la firma San Giorgio, especializada en artículos gourmet y siempre a la vanguardia en la cocina. Se trata de una mezcla de agua y humo de madera que le proporciona a los platos un aroma y sabor a ahumado. “Abrís el envase y automáticamente es como si estuvieras en una parrilla. Sirve para cocinar todo tipo de carnes, para ahumar quesos y hay gente que lo usa en las ensaladas”, explica María Jesús López Fogliatta, jefa de marketing de la empresa. También viene en formado sólido, que es más suave y fue creado para aquellos que les cuesta dosificar la intensidad. Pero además, la marca ofrece oliva a la trufa, aceto andino con frutos del bosque, penne rigate con tinta de calamar y más de 15 recetas para aplicar sus productos.
2. Aceite de oliva ahumado: es un producto único en el mercado y pertenece a La Cocina del Vino. “La gente está muy acostumbrada al oliva y cuando ve el ahumado es como un extra que se le ofrece”, relata Hugo Trobar, contento por las ventas que acumula este artículo. La firma cuenta también una extensa variedad de productos (entre los que se destaca la César Light) que ponen siempre el foco en la comida saludable. “Todos los aceites, vinagres y varietales son en base a uva y toda la línea está aprobada para celiacos”, remarca.
3. Pimentón ahumado: lo elabora una comunidad indígena asentada en un lugar muy aislado, sobre el Río Pilcomayo, en la provincia de Salta. El proyecto cuenta con el apoyo de la Fundación Estrella, que todos los años viaja a la feria para vender la especia y volcar lo recaudado nuevamente a la comunidad. “En el 2008 el producto ganó el premio slow food, con lo cual el líder agricultor viajo a Italia”, cuenta Mercedes, una de las coordinadoras del organismo colaborador.
4. Azafrán: aunque es un condimento bastante conocido, la particularidad que tiene es que se elabora en la Argentina, más específicamente en Villa Pomán, en la provincia de Catamarca, y es la primera vez que se expone en la feria. “Es un colorante, pero tiene un montón de otras características”, explica Hernán Díaz, el propietario de Valles Andinos, quien realiza en el stand, ante los ojos incrédulos del público, una simple y pequeña prueba para discriminar a un azafrán adulterado de otro auténtico. En una bandeja blanca coloca una hebra y la pone en contacto con agua: el falso azafrán comienza a colorear el líquido de inmediato, mientras que el verdadero demora entre diez y quince minutos.
5. Sales mapuches: es un pequeño emprendimiento ubicado en Esquel, Chubut, y que trata de rescatar los sabores y raíces de los pueblos originarios. Realizado con técnicas ancestrales, pero buscando siempre fusionarlas con la cocina cotidiana y profesional, Sabor Mapuche tiene un largo catálogo para ofrecer a los visitantes de la feria: ají con semillas de cilandro, ají con albahaca, ají con romero, ají con tomilllo, ají con finas hierbas y cascara de limón y menta.
6. Blends de especias: la firma se llama Niña Federica y realiza su debut este año en Caminos y Sabores. Diseñados para condimentar pollo, pescado, cerdo o ensaladas, entre muchas otras preparaciones, se trata de un emprendimiento innovador y una solución integradora a la hora de cocinar. “Nuestros productos se distinguen por ser gourmet. Hacemos mucho énfasis en la calidad de las materias primas y el valor agregado que le incorporamos a cada una de las mezclas. Cada una de ellas ha sido especialmente seleccionada para facilitar la tarea de condimentar distintas comidas y con cada compra entregamos diversas recetas que simplifican el quehacer”, explica Gabriela Scotto, quien junto a su marido lleva adelante el proyecto. Orientado a los sabores autóctonos, una de las mezclas más reconocidas es el chimichurri, un gusto bien argentino.
7. Untables veganos: son ricos en Omega 9, libres de colesterol, grasas trans y conservantes y 100% naturales y de origen vegetal; pero sobre todo muy ricos. Así son los pates y salsas de la línea vegana de Chabenet, que se incorpora al auge de la comida saludable. Zanahoria-curry, hongos secos, puerro al estragón, tomate-albahaca y finas hierbas, son las cinco variedades que se agregan a los ya clásicas salsas artesanales que produce la empresa formada por verdaderos profesionales de la cocina.