**Los mejores alimentos artesanales del país tienen nombre y apellido**

*Se entregaron los premios “Experiencias del Sabor” a la mejor yerba, queso, dulce de leche, aceite de oliva y cerveza artesanal.*

Cada año, Caminos y Sabores premia los productos más destacados de la feria en el concurso “Experiencias del Sabor”. Allí, un grupo de catadores profesionales elige el mejor queso, dulce de leche, yerba mate, cerveza artesanal y aceite de oliva del país.

Este año, el equipo de Cata a Ciegas de la consultora STG y el especialista en cata de cerveza, Martín Boan, decidieron que el dulce de leche artesanal de Mamma Rosa, el aceite de oliva extra virgen de Famiglia Dell’Isola, la yerba mate Titrayju de la Cooperativa Agrícola Río Paraná, el queso de vaca semiduro de Ensemble SRL y la cerveza artesanal Imperial Stout de Die [Eisenbrücke](https://www.facebook.com/cerveza.eisenbrucke/) son los ganadores de Experiencias del Sabor 2017.

Carolina Méndez es una de las catadoras no videntes de la consultora STG. Hace 13 años que se dedica a evaluar sensorialmente alimentos. “En general vimos una calidad óptima en los productos pero siempre hay algunos que se destacan”, dice y explica que de los 10 productos que participaron en cada rubro, el equipo integrado por 9 catadores no videntes con más de una década de experiencia halló aquellos que reúnen los parámetros de calidad ideales en cada caso.

“Nosotros buscamos los defectos al mínimo detalle”, aclara Méndez y describe que el aceite de oliva debe ser bien virgen y esto depende mucho de la aceituna, de cómo se cosecha y en qué tiempo. Por su parte, el dulce de leche debe ser un poco más liviano que los industriales, más fluido y con un sabor equilibrado donde no se destaque ni el gusto a caramelo ni a vainilla. La yerba, en tanto, no debe tener ni mucho palo ni mucha hoja y los quesos también deben ser equilibrados en su elasticidad, dureza, sensación de humedad, salado y acidez. También se evalúa la persistencia en el paladar.

“A lo largo de los años uno va afinando más el olfato y el gusto. Tenemos que ser un equipo calibrado, y en esos vivimos corrigiéndonos. A veces solo con el olfato ya te das cuenta la calidad del producto. Siempre buscamos que sean productos que tengan coherencia en olfato y en boca”, explica la catadora de la consultora STG a cargo de la jura de Experiencias del Sabor.

Martín Boan es el experto catador de cerveza que eligió a la Imperial Stout de Die Eisenbrucke como la ganadora. “Es una cerveza que representa muy bien el estilo y muy interesante. Es una cerveza de guarda, a la que el tiempo le viene mejor”, destacó Boan y acotó que en general la calidad de todos los participantes fue muy buena.

Los ganadores

Desde Mendoza, Miriam Fernández llegó con su Mamma Rosa y se llevó el galardón. El dulce de leche fue el último producto que incorporaron a la empresa porque en Mendoza no tenían vacas suficientes. “Nos fuimos a Castelli a buscar un tambito para que trabaje con nosotros y logramos esta receta de dulce de leche”, relata.

Famiglia Dell’Isola, ganadores del aceite de oliva extra virgen, es el emprendimiento de Marcelo Dell’Isola y la periodista de TN Paula García. Hace dos años que lo producen. Empezaron tímidamente a venderlo entre amigos y hoy tienen el mejor aceite de oliva Experiencias del Sabor.

Desde Oberá, Misiones, llegó Juan Carlos Domínguez, gerente de comercialización de la Cooperativa Río Paraná, elaboradora de la yerba mate Titrayjú. “Es una yerba magnífica, saludable, cosechada en invierno, secada en barbacuá con un año de estacionamiento natural y está hecha con mucho amor”, dice emocionado. Son 180 familias que producen entre 800 y 900 mil kilos por año pero con capacidad para hacer 2 millones de toneladas. “La apuesta es abrir los mercados externos para poder crecer”, apunta.

Agustina es una de las hijas de los socios de Ensamble SRL, la empresa de Azul, provincia de Buenos Aires, que ganó con el mejor queso. Dice que es su queso ganador. El mejor producto que tienen.

Y Hernán Kloss, propietario de Die Eisenbrucke, de Entre Ríos, es el ganador por segunda vez de la mejor cerveza. “Esta es nuestra segunda edición en la feria. Desde el año pasado a éste nuestra producción se triplicó”.

Mañana, Caminos y Sabores vuelve a poner a prueba a los hacedores de sabores. Desde las 16, en el escenario principal de la Plaza del Sabor, se llevará a cabo el torneo Innobar, un show internacional de coctelería del que participarán bartenders de toda Latinoamérica.