**Familias con sabores para todos**

*El Ministerio de Desarrollo Social de la Nación participa de Caminos y Sabores con doce emprendedores gastronómicos de todo el país.*

Miriam y Rubén heredaron de sus abuelos la pasión por el cultivo de la vid y un buen día compraron su propia tierra y llevaron ese sueño adelante. Desde hace más de 15 años se dedican con paciencia y esfuerzo a elaborar vinos caseros y aceite de oliva artesanal, orgánico y natural, sin filtrado ni aditamentos químicos. Por la excelente calidad de sus productos y el cuidado en todas las etapas del proceso han sido premiados y reconocidos en todo el mundo.

En Caminos y Sabores, la Familia Lázaro ofrece sus vinos y aceites de oliva traídos desde Maipú, Mendoza, para demostrar que el gusto por el vino es una pasión que se arraiga entre las costumbres familiares. “El emprendimiento nuestro es muy pequeño y nosotros cultivamos nuestra materia prima, la vid y el olivo, y con eso elaboramos vino y aceite de oliva”, cuenta Rubén Lázaro López, “Esta posibilidad que nos brindan nos permite hacernos conocer y llegar a un público más amplio, al que de otra manera no llegaríamos”.

Desde el sur, una familia neuquina también se destaca por su elaboración de vinos orgánicos de alta gama. Se trata de la Bodega Familiar Goldstein Penros, que desde 2006 recupera prácticas ancestrales del cultivo de la vid. Los emprendedores son Viviana y Julio, que aseguran que el paisaje donde nace la vid es el ingrediente especial de su producto: la amplitud térmica, los cielos limpios y sin polución. Con el asesoramiento del INTA y el Centro Pyme Neuquén, la bodega alcanzó la más alta calidad vitivinícola, acentuando los colores y las características de sus varietales.

Los alimentos aptos para celíacos también tienen su lugar en Caminos y Sabores. Dulces, panificados y miel son algunos de los productos con los que se podrán tentar quienes sigan una dieta libre de TACC.

Copap, por ejemplo, es una cooperativa de trabajo que agrupa a 24 productores apícolas del noreste del país. Esta miel orgánica llega desde el Chaco y se caracteriza por ser 100% pura y libre de gluten. “Vender nuestros productos en Buenos Aires es una manera de mostrarle al país lo que es capaz de producir nuestra provincia”, explica José Chichari, uno de sus integrantes.

Otro emprendimiento que ofrece productos sin TACC viene de Entre Ríos y se llama Fueguero. Nicole, su creadora, creció en medio de una fuerte tradición familiar vinculada a la producción de frutas y la elaboración de mermeladas: su abuela era hija de un importante exportador del país y sus tías abuelas sobrevivieron a la guerra en Francia vendiendo sus propios dulces. A partir de elaborar un chutney de manzana y unos pepinos agridulces que tuvieron especial éxito entre sus conocidos, comenzó a darle forma al emprendimiento que comercializa exquisitas mermeladas de sabores tradicionales como durazno y naranja, pero también, de crema de limón y de boysenberry, un típico fruto rojo que se produce en Concordia.

También en Entre Ríos se elaboran los exquisitos panes de DeliCian. Mariana, hija de un panadero y nutricionista de profesión, decidió emprender la elaboración de panificados libres de gluten para acompañar a todos los que eligen o deben seguir una dieta que no contenga [trigo](https://es.wikipedia.org/wiki/Triticum), [centeno](https://es.wikipedia.org/wiki/Secale_cereale), [cebada](https://es.wikipedia.org/wiki/Hordeum_vulgare) y [avena](https://es.wikipedia.org/wiki/Avena). Hoy se dedica a elaborar productos artesanales como pan, facturas, masas y tortas, entre otros, que se destacan por su frescura y calidad, iguales a los que producen las panaderías tradiciones.

Por último, Ficco’s gourmet libre de gluten, de Santiago del Estero, es el emprendimiento de Elsa Bustamante. Ella y su hijo son celíacos y esa situación la llevó a elaborar hace ya cinco años, panificados artesanales libres de gluten como alfajores, pizzas, facturas. “Toda mi producción es artesanal y apunto a la línea gourmet y a las nuevas tendencias”, asegura Elsa, “En la elaboración utilizo productos de calidad, como la harinas de algarroba,  trigo sarraceno,  amaranto y sorgo y las mermeladas de arándanos y frambuesa”, explica.

Estos son algunos de los doce emprendimientos que forman parte de Caminos y Sabores con el apoyo del Ministerio de Desarrollo Social, que ofrece a productores de la economía social espacios de comercialización para potenciar y fortalecer su negocio.