**Hay un aceite de oliva detrás de las noticias**

*Caminos y Sabores es la gran feria del producto argentino que este año vuelve a La Rural del 6 al 9 de julio. Allí, detrás de cada alimento con valor agregado, hay una historia de pasión como la de Paula García, la periodista de TN que junto a su familia elabora un aceite de oliva que resultó ganador del concurso Experiencias del Sabor.*

Paula García es periodista del canal Todo Noticias. Marcelo Dell'Isola es camarógrafo en Telefe. Juntos, desde hace cuatro años, hacen los aceites de oliva Famiglia Dell’Isola que el año pasado resultaron ganadores de Experiencias del Sabor, el concurso organizado por la feria Caminos y Sabores -6 al 9 de julio en La Rural- en el que un jurado de expertos catadores elige a los mejores productos argentinos.

Ella todas las tardes acompaña a Ricardo Canaletti en Metadata, el programa de TN que ocupa la franja horaria de 14 a 18 horas. Él se levanta todos los días a las 4 de la mañana para trabajar en Telefe. El tiempo que no dedican a la tv lo destinan a impulsar el crecimiento de la marca de aceite de oliva en la que interviene toda la familia -los hijos de ambos y los padres de él-. La suya es una de las tantas historias de pasión por lo que se come y por lo que se produce que se narran en Caminos y Sabores.

“Queríamos armar algo por fuera del periodismo y hace como diez años empezamos a investigar el mercado del aceite de oliva. La verdad que nos recontra enganchamos. Descubrimos un mundo nuevo, no solamente en el sector olivícola sino también en la comunidad de emprendedores”, comenta Paula.

Hoy, los aceites de Famiglia Dell’Isola se comercializan en 80 puntos del país. “Comenzamos vendiéndole a los amigos. Yo iba al canal con dos valijas llenas de aceite. Pero el gran salto lo tuvimos en Caminos y Sabores. Participar de la feria nos permitió crecer en grande. Ahí van muchos comercios o empresas vinculadas a la gastronomía a buscar productos y eso nos ha permitido hacer negocios más importantes y llegar a todo el país”, relata la periodista y destaca que en el proceso de armado del proyecto les ayudaron mucho los programas de asistencia a emprendedores que tiene el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

“Es un emprendimiento familiar hecho a pulmón”, se enorgullece Paula. Este año, Famiglia Dell’Isola volverá a ser parte de Caminos y Sabores y ostentará el galardón obtenido el año pasado por su aceite de oliva extra virgen blend medio, “que representa el equilibrio justo entre el amargor, la intensidad y el sabor frutado”, acota. El reconocimiento, otorgado por el jurado integrado por catadores ciegos de la consultora STG, se entrega cada año a los mejores productos que participan del concurso Experiencias del Sabor en cinco categorías: quesos, dulce de leche, aceite de oliva extra virgen, yerba mate y cerveza artesanal.

Hoy Famiglia Dell’Isola completa su gama de aceites de oliva extra virgen con una propuesta de sabor suave y otra intensa, que es un monovarietal de Arauco: “Es riquísimo pero mucho más amargo. Al que le encanta el aceite de oliva fuerte se va a enamorar”, dice entusiasmada.

Todos los productos son de calidad extra virgen, lo que implica que se elaboran en las primeras 24 horas de cosechadas las aceitunas. El matrimonio realiza la compra de aceitunas en campos ubicados en las localidades mendocinas de Coquimbito y Maipú, donde se produce el aceite de primer centrifugado. “Nuestros parámetros de calidad son muy altos”, aclara Paula, que se ha transformado en toda una militante del aceite de oliva.

“Está demostrado que es uno de los aceites más sanos que hay y Dios quiera que el día de mañana se puedan bajar los costos para que se vuelva de uso cotidiano, como ocurre en España”, señala la periodista de TN mientras asegura que no hay vuelta atrás para aquellos que han probado un aceite de oliva de calidad. “Es como que haces un click y no podes volver a lo que tomabas antes. Por eso la importancia de ferias como Caminos y Sabores, donde se pueden realizar catas y educar el paladar de la gente. Siempre nos llama la atención cuando estamos en Caminos y Sabores, la cantidad de chicos que se acercan a probar. Son las nuevas generaciones las que traen a los padres a probar aceite de oliva. Eso está buenísimo. Comienza a haber otra conciencia”, dice.

Mientras Famiglia Dell'Isola crece, Paula García sueña con cruzarse en la autopista con un camión de la marca llegando a todas partes. “Hoy hay un gran mercado para el aceite de oliva y acá en la Argentina recién está empezando”, y asegura que en su proyecto de vida no está abandonar el periodismo. “Es una de mis grandes pasiones. La otra es tener un hermoso proyecto con mi familia”, concluye una de las caras detrás de los miles de productos argentinos con valor agregado que cada año se dan cita en Caminos y Sabores.

***Sobre Caminos y Sabores 2018***

La 14ª edición de la feria organizada por Exponenciar S.A. se llevará a cabo del  6 al 9 de julio en el predio ferial de La Rural, en la ciudad de Buenos Aires. Se trata de una edición renovada donde las historias de los productores, los sabores, los paisajes, los aromas y las texturas vuelven a ser los grandes protagonistas.

En esta oportunidad, a los tradicionales caminos de Aceites y Aderezos, Bebidas, Dulces y Frutos de la Tierra, se suman otros como el Federal (donde las provincias presentarán los más representativos productores regionales), de las Infusiones, de la Picada (quesos y chacinados), el Turismo y la Tradición (artesanías) y de Tu Cocina (utensilios y artículos). También habrá nuevos espacios para demostraciones culinarias con la participación de destacados cocineros.

En la próxima edición, los visitantes no solo podrán degustar típicos productos de todo el país sino también disfrutar de picadas, empanadas, platos tradicionales, cervezas artesanales y vinos de bodegas boutique en un patio de comidas que por primera vez formará parte de la feria.

A su vez, en la Plaza del Encuentro artistas de todo el país se presentarán interpretando espectáculos representativos de las distintas culturas. Para los más chicos, la feria inaugura Caminitos, un espacio donde de manera recreativa podrán educarse sobre nuestros alimentos y sabores autóctonos.

Además de la nueva edición del concurso Experiencias del Sabor se reedita Innobar, el concurso de bartenders, y la clásica ronda de negocios donde los expositores profundizan los canales de comercialización con posibles compradores, distribuidores y supermercadistas.