**Experiencias del Sabor, el concurso que pone a prueba el producto argentino**

*El clásico certamen de Caminos y Sabores volverá a premiar al mejor queso de vaca, dulce de leche artesanal, yerba mate, cerveza artesanal y aceite de oliva extra virgen. Los jurados del equipo de Cata a Ciegas de la consultora STG revelan cómo seleccionan los alimentos a través del análisis sensorial. Y los ganadores hablan del impulso que les da el concurso.*

Los más variados alimentos regionales se darán cita en la 14ª edición de Caminos y Sabores, la feria del producto argentino que del 6 al 9 de julio se realizará en La Rural de Buenos Aires. Como todos los años, ese será el marco ideal para elegir al mejor queso de vaca de pasta semidura, dulce de leche de vaca, yerba mate con palo sin saborizar, cerveza artesanal y aceite de oliva extra virgen.

El equipo de Cata a Ciegas de la consultora STG junto al sommelier cervecero Martín Boan y tres directivos de la Cámara de Cerveceros Artesanales de Argentina serán los encargados de integrar el jurado del concurso “Experiencias del Sabor” que premiará a aquellos expositores más destacados. Además del prestigio y difusión que significa alzarse en la competencia, los ganadores serán acreedores de un stand gratuito para la próxima edición de Caminos y Sabores.

**Los mejores de 2017**

El año pasado, el dulce de leche artesanal elegido fue el de la mendocina Mamma Rosa, el aceite de oliva extra virgen fue el de Familia Dell’Isola, la yerba mate ganadora fue Titrayju de la Cooperativa Agrícola Río Paraná ubicada en Oberá, Misiones, el queso de vaca semiduro fue de Luz Azul y la mejor cerveza artesanal resultó ser la Imperial Stout de los entrerrianos de Die Eisenbrücke.

Juan Carlos Domínguez, gerente de comercialización de la Cooperativa Río Paraná, cuenta que se produjo un punto de inflexión luego de ganar el certamen con su yerba mate Titrayju. “Hicimos reportajes en varios medios y nos ayudó en el boca a boca. Además nosotros nos encargamos de promocionarlo e imprimimos el dato en los paquetes que comercializamos. A partir de todo eso, aumentamos las ventas en casi un 50% y también nos sirvió para hacer contactos con mercados externos. Ya enviamos 2 mil kilos de muestra a Estados Unidos y a Rusia exportamos dos contenedores de 10 mil kilos cada uno. Además establecimos contactos en Chile, Brasil, Emiratos Árabes y El Líbano”.

En la cooperativa trabajan unas 180 familias y actualmente venden entre 300 y 400 toneladas de yerba mate por año. “Estamos usando alrededor de un 20% de la capacidad instalada y queremos seguir creciendo. Somos una cooperativa chica que hace todo a pulmón y por eso nos cuesta un poco. Pero tranquilamente podríamos llegar a exportar alrededor de 10 contenedores por mes”, destaca.

Este año volverán a ser de la partida en Caminos y Sabores con su yerba apta para celíacos, que es cosechada en invierno y secada en barbacuá con un año de estacionamiento natural. “Llevaremos a la feria todo nuestro merchandising y la yerba mate endulzada con stevia. Nosotros apuntamos a la yerba clásica, porque en el mercado ya hay muchísimas mezclas. Por eso también la gente nos busca cuando quiere algo sano y que no tenga tanto polvo”, resalta Domínguez.

Otro que sintió un antes y después luego de la competencia es Hernán Kloss de Die Eisenbrücke, que por segunda edición consecutiva se llevó el reconocimiento a la mejor cerveza artesanal. En 2016, por su variedad estilo belga Quadrupel y el año pasado por la Imperial Stout, una cerveza negra bastante fuerte, de un tostado intenso y cuerpo bien espeso, que juega además con partes aromáticas de café y chocolate.

“Tuvimos la suerte de volver a ganar el premio. Nos dio mucha difusión y pudimos ampliar el abanico de clientes en distintas zonas. Llegamos al tope de nuestro volumen de producción y eso nos incentiva a ampliarnos para hacer frente a la gran demanda que hay. Nos posicionamos en importantes lugares de venta. En la Ciudad de Buenos Aires es difícil entrar a las cervecerías sin ser conocido, pero lo logramos. También estamos en Córdoba, Puerto Madryn y la zona de las costas de los ríos Paraná y Uruguay, en Entre Ríos”, detalla Kloss sobre el emprendimiento con el que empezó como un hobby hace más de una década en el pueblito entrerriano de Gobernador Mansilla y hoy ofrece una amplia gama de variedades cerveceras.

Este año buscarán el tercer triunfo al hilo compitiendo con la cerveza Belgian Strong y las ya ganadoras Imperial Stout y Quadrupel. Durante la feria, los visitantes también podrán disfrutar de las variedades Dubbel y Kölsch.

En el caso de Mamma Rosa, el dulce de leche fue el último producto que incorporaron. “Lo que en Mendoza no disponíamos de la cantidad de vacas necesarias, nos fuimos a Mendoza a buscar un tambo que trabaje con nosotros y logramos esta receta”, cuenta Miriam Fernández, propietaria de la firma radicada en la localidad de Las Heras, que desde 1996 elabora mermeladas, almibarados, conservas, aceites, acetos y vinos.

Por su parte, Gabriela Benac de Luz Azul, que se llevó el premio al mejor queso gracias a su pategrás, destaca la metodología con la que se realizó el concurso. “Me gustó que las muestras las hayan tomado de manera súper espontánea y que ningún expositor tuviera tiempo de seleccionarlas con anticipación. Porque a veces en los concursos de quesos se prepara a las muestras un poco antes y se las lleva con el estacionamiento justo para competir. En cambio, en este caso, las tomaron en el momento que las estábamos comercializando. En ese sentido, nos dio más satisfacción ganar, porque era exactamente el mismo queso que le estábamos vendiendo al público”, comenta la empresaria de Azul que en 2012 se hizo cargo de esta firma que pertenecía a una cooperativa y hoy cuenta con 120 empleados y 23 locales.

Por último, detrás del aceite de oliva de Familia Dell’Isola, hay una cara ya conocida por el público. Se trata de la conductora de TN, Paula García, quien desde hace 4 años se encuentra al frente de este emprendimiento junto a su marido Marcelo Dell’Isola, camarógrafo de Telefe.

"Queríamos hacer algo por fuera del periodismo y empezamos a investigar este mercado. Comenzamos vendiéndoles a los amigos. Yo iba al canal con dos valijas llenas de aceite. Pero el gran salto lo tuvimos en Caminos y Sabores. Ahí van muchos comercios o empresas vinculadas a la gastronomía a buscar productos. Eso nos ha permitido hacer negocios más importantes y llegar a más de 80 puntos de todo el país", dice Paula sobre la marca familiar en la que también trabajan sus hijos y sus suegros.

**El arte de catar**

Párrafo aparte merece el jurado de STG, integrado por un equipo de 10 personas no videntes entrenadas en catar alimentos a través de un desarrollo exhaustivo del gusto y el olfato.

Es el caso de Patricia Cristófaro, de 53 años, que forma parte del equipo desde 2015, cuando tras quedar ciega comenzó a capacitarse en el oficio y encontró en él un nuevo mundo por explorar. “Nosotros nos capacitamos en las técnicas y estamos en continua evolución a partir de la experiencia individual y de cada miembro del equipo”, cuenta.

“El olfato y el gusto son la pareja ideal para detectar imperfecciones, defectos y cualidades de un producto”, relata Patricia. “Por eso debemos tomar recaudos como alimentarnos sin picantes, estar en ambientes cálidos en invierno y frescos en verano, trabajar sin ruidos para poder concentrarnos al máximo. Asumimos una gran responsabilidad a la hora de evaluar cada alimento y somos conscientes que detrás de cada uno hay trabajo, personas que han puesto su esfuerzo”, explica.

Luis Gómez tiene 38 años y también es parte del jurado de STG desde hace 17 años. “Mi primera experiencia laboral fue en la consultora”, dice. “Me enteré por el área de discapacidad del Ministerio de Trabajo que estaban entrenando gente para testeos olfativos y gustativos. Me anoté y tuve la suerte de quedar entre centenares de inscriptos”. Esta actividad, asegura Luis, genera una mayor rigurosidad del paladar que también se traslada a la vida diaria. “Cuando salgo a la calle estoy siempre alerta a los olores, soy un catador full time”, relata divertido.

Tanto Luis como Patricia sienten orgullo por formar parte del equipo que elige a los mejores alimentos regionales del país en Experiencias del Sabor. “Hay muchos expositores que se han ido superando año tras año. De hecho, hay algunos que han ganado en más de una edición”, señala Luis.

Patricia cuenta algunos pormenores del proceso de cata. “Nos dan a cada uno las muestras que probamos con el mayor silencio posible para concentrarnos. Les damos un puntaje a rasgos como sabor, aroma, consistencia, etc. Entre cada degustación tenemos una pausa prolongada para que el paladar no se sature”, enumera y aclara que el proceso de evaluación se realiza mientras se lleva a cabo la feria y se anuncian sobre el cierre de cada edición.

A la hora de caracterizar cada alimento, los jurados destacan que en el aceite de oliva debe detectarse con claridad el gusto a la aceituna y encontrar el toque justo de acidez y amargor, sin que “invada la boca” al momento de probarlo. El dulce de leche artesanal, en tanto, tiene que diferenciarse bien de los industriales con la uniformidad precisa entre el bicarbonato y la vainilla. Mientras que en la yerba se evalúa que esté bien estacionada y no tenga muchos palitos, sin nada de humedad ni “sabor a tierra”. Por último, en los quesos, entre otros atributos, se pondera la firmeza y elasticidad.

Así llega una nueva edición de Caminos y Sabores y nuevamente la pasión de los productores se encuentra con la del equipo de catadores de Experiencias del Sabor para poner a disposición del público lo mejor del producto argentino.