**El permitido de esta semana**

*En el último día de la Semana del Alfajor, emprendedores de El Gran Mercado Argentino te invitan a conocer las diferentes variedades de este ícono nacional.*

Negros, blancos, con dulce de fruta, de leche, simple, doble, triple, con vino, con fernet, y la variedad continúa. Si en algo se caracteriza el emprendedor argentino es en su creatividad ilimitada al momento de crear productos regionales.

Por ello, en la **Semana del Alfajor** (Del 1 al 7 de mayo), **Caminos y Sabores** propone endulzar esta cuarentena recorriendo los diferentes tipos de alfajores que emergen en cada región de la mano de: **Oki-Oki, Alferneé, La Rinconada, Merengo, Don Abel, Aljomar y Esturión**.

Siempre es un buen momento para degustar un alfajor, y más ahora, cuando muchos emprendedores se están reinventando para hacer frente al COVID-19. En este sentido, cabe resaltar que este rubro, entre otros, también se encuentra afectado en el marco del aislamiento social preventivo y obligatorio, debido a que depende en gran parte de la demanda del turismo.

**Con acento cordobés**

En el corazón del país, más precisamente en San Francisco, Córdoba, se encuentran los productores de **Alfajores Oki-Oki**, quienes elaboran los tradicionales alfajores cordobeses rellenos con dulce de naranja y baño de chocolate negro, frutilla y baño de chocolate blanco, banana split y baño de chocolate negro. Lo interesante es que se animaron a innovar y son reconocidos porque, hace apenas unos años, crearon el alfajor no de fernet sino **Alferneé**, **único en el país**. “El fernet es lo que más consumimos en la provincia. Se trata de un alfajor elaborado a base de una mezcla hecha con un toque de fernet y un macerado de una cierta de cantidad de días, lo que hace que el dulce de leche tome un cierto sabor a fernet”, resaltaron los dueños, Gerardo Seghezzi y Claudia Michlig.

**¡Chin-chin!**

Son muchos los emprendedores que se inspiran en características de región al momento de crear un producto. En esta oportunidad, se vuelven a conjugar el camino de los dulces y el de las bebidas. Tan es así que en **Chilecito, La Rioja**, se encuentra el emprendimiento familiar **La Rinconada**, dedicado a la fabricación de alfajores y chocolates artesanales, reconocido por su **producto estrella, único en el país: alfajor de vino**.

“Elaboramos el **alfajor de crema de vino Torrontés**, que se ha convertido en el alfajor de Chilecito, destino turístico y cuna del Torrontés. La cepa del Torrontés es muy frutada, con características especiales que se dan muy bien en este departamento. Es el único alfajor de vino que se está elaborando en todo el país”, apuntó Zulema Castro, emprendedora riojana.

Sumado a esto, también realizan **alfajores rellenos de dulce de leche y de fruta, como es el de durazno, cayote e higo.**

**Triple, dulce y salado**

Continuamos por las rutas argentinas y nos dirigimos a la provincia con forma de “bota” para conocer el famoso **alfajor santafesino**. Al respecto, Mauricio Montemurro, integrante de la empresa familiar **Merengo**,explicó: “Consiste en **tres tapas de masa de bizcocho criollo**, **dos capas de dulce de leche**, y está recubierto con **baño de merengue italiano**. Es excelente el contraste que hace la tapita salada con el dulce de leche y el baño de merengue”.

¿Es como el **Rogel**? “No”, aseveró Montemurro, y argumentó: “**Son diferentes.** El Rogel es de hojaldre y el nuestro, un bizcocho criollo salado”.

Merengo se fue adaptando a los distintos paladares y decidieron producir otras exquisiteces como alfajor de chocolate y dulce de leche, conito de dulce de leche, e innovaron con un alfajor cuya masa está hecha a base de manzana y miel con relleno de dulce de leche. No podrían faltar los alfajores con frutas de la región: frutos del bosque, frutilla y naranja. “También nos hemos adaptado a las diferentes necesidades en cuanto a la salud. De esta manera, implementamos dos variedades: **alfajor apto para diabéticos y alfajor SIN TACC apto para celiacos** a base de harina de arroz”, comentó el santafesino.

**4x4**

En **Dolores,** provincia de Buenos Aires, superaron el alfajor triple y elaboran un producto con mucha historia. “Nuestro alfajor es totalmente artesanal, respeta la forma original del primer alfajor, que tenía **forma cuadrada, y consta de cuatro capas** intercaladas con un suave dulce de leche o mermelada de fruta”, así lo expresó Cristian Farias, integrante del emprendimiento familiar **Alfajores Don Abel.**

Enfocados en homenajear la historia y tradición de Dolores, se inspiraron en La Torta Argentina (postre típico de la ciudad) y la transformaron en un alfajor que lleva el nombre de **Don Abel, en honor al legendario guitarrista Abel Fleury**.

Por el momento, ofrecen **cuatro variedades de sabores súper exquisitas**: membrillo bañado en glasé, dulce de leche bañado en chocolate negro, dulce de leche bañado en chocolate blanco y dulce de leche bañado en glasé. También elaboran la típica **Torta Argentina.**

**Costero**

Al ritmo de las olas y el viento, en este recorrido bien dulce no podían faltar los alfajores de la costa argentina. Para ello, consultamos a algunos de los integrantes del **Distrito Alfajorero**. Tan es así, que en Santa Teresita se encuentra la fábrica de alfajores artesanales **Aljomar**. José Luis Fernández, titular del emprendimiento, resaltó que “el **alfajor costero** se caracteriza por ser artesanal, **elaborado con productos frescos y los más variados sabores**: desde los clásicos de dulce de leche con chocolate pasando por una variedad de frutas hasta la combinación de merengue, frutas secas, mousse, entre otros. Son interminables los sabores”.

“**Observen la importancia del alfajor, que hasta tiene su semana**”, exclamó Sandra Alba, emprendedora de San Bernardo que hace más de 35 años elabora los **Alfajores Esturión** con mucha pasión. “Tenemos con dulce de leche, con frutas, por ejemplo de membrillo, y **los premium que son con rellenos secos como mousse y crema de limón**. El de frutas está bañado con merengue italiano que va al horno y se seca”, describió Alba.

Orgullosa de pertenecer al **Distrito Alfajorero**, destacó: “**Todos los integrantes elaboramos alfajores artesanales, no son industriales**. En la costa es tradicional que los turistas lleven alfajores de regalo. **¡Es nuestro souvenir!”.**

La carta de alfajores a lo largo y ancho de la Argentina continúa, estas son solo algunas de las exquisiteces que se pueden encontrar en cada rincón del país. ¿Cuál es tu preferido?