

# Argentina y sus Sabores

Región Cuyo y Norte



# Argentina y sus Sabores

**Estimado/a Doctor/a:**

En este nuevo fascículo de Argentina y sus Sabores lo introducimos en un mundo de ensueño. En una tierra de eternos días soleados, terruño de vides y olivares, que se conjugan con preparaciones salidas de candentes hornos de barro.

Aquí, la gastronomía conserva el espíritu de la elaboración artesanal, con productos que se consumen desde tiempos ancestrales, amalgamados con la cocina de la colonia y, más tarde, con las elegantes formas de preparación europeas.

En estas tierras, el vino es rey y testigo de la historia de la vitivinicultura en nuestro país, que se inició hace un poco más de cuatro siglos, pero que en los últimos años se desarrolló y perfeccionó a pasos agigantados.

Norte y Cuyo, terruño de particularísimos sabores, que se degustan en increíbles paisajes de montañas, punas, salares y desiertos.

Como siempre, esperamos que sea de su agrado.

Cordialmente,

**Gador S.A.**







## Cuyo y Norte

# Los fuegos

Para amantes del *bon vivant*, ésta es la geografía. La cordillera, la puna y la estepa, y serpenteando entre ellos, extensos valles verdes, oasis productivos donde todo crece en un impresionante contraste de colores, muestra de la victoria del hombre sobre el desierto.

En esta tierra se expresa cabalmente el entramado de culturas, entre el legado incaico y la colonia.

El maíz, la papa, la mandioca y el zapallo, combinado con tomates, ajíes y ajo, se traducen en banquetes inolvidables.

Tanto en Cuyo como en el Norte, los preparados mezclan carnes y harina, tanto de maíz como de trigo, y le otorgan gran importancia a las aromáticas, de las cuales son grandes productores. La alcayota, el membrillo y las frutas de pepitas son los infaltables elementos, que junto a las nueces componen sinfonías a la hora de los dulces.

Con respecto a los cárnicos, el chivito es un emblema con fiesta propia y epicentro en Malargüe (Mendoza) como La Fiesta Nacional del Chivo, que se realiza durante el mes de enero y se transforma en un espectáculo de enormes cantidades de chivitos braseados en cruz.


Como si todo esto no alcanzara, estas tierras además rebozan de vides. Baco está de parabienes.

Hornos de barro, marmitas, ollas de barro y de hierro, por donde pasa el sabor, que le imprimen sus fuegos.





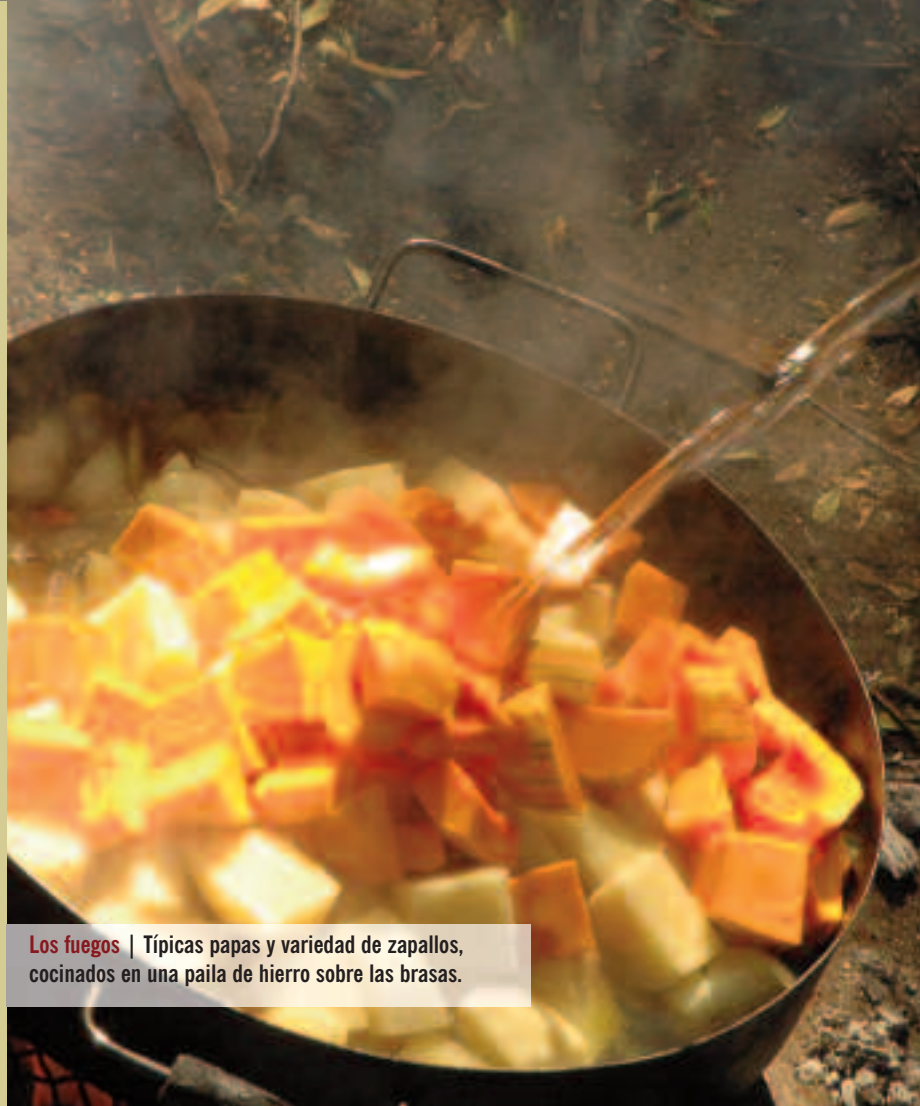




Las empanadas también tienen diversas versiones de acuerdo a su lugar de procedencia.

## Sabores de tradición

La cocina de Cuyo conserva una alta tradición, legado de la cultura huarpe. Ingredientes como el maíz, la quínoa, el zapallo y las papas se consumen desde antes de la colonia y conforman las materias primas de pasteles de carne, carne envuelta a la masa, semitas sanjuaninas, guisos y estofados, típicos exponentes de la comida de esta región. Pero no debemos olvidar otro emblema: la empanada, aunque cada provincia conserve su toque distintivo. En el Norte, la cocina guarda mucha similitud con la cuyana, pero es notable cómo se destaca la influencia de la cultura incaica. Aquí, además, se palpa el entrelazado con los preparados típicos de los países limítrofes. Grandes variedades de papas, pimientos, maíz y zapallo son los elementos que se consumen desde hace milenios y perduran en manjares como la humita envuelta en chala, los tamales y la carbonada.



**Los fuegos** | Típicas papas y variedad de zapallos, cocinados en una paila de hierro sobre las brasas.

# De qué hablamos

Algunos datos para tener en cuenta sobre estas regiones:

- Cuyo es el principal productor vitivinícola. En particular, Mendoza concentra el 94% de la producción de vid de nuestro país y el 52% de olivo. La zona de Tunuyán es reconocida por su producción frutihortícola: membrillos, nueces, damascos, ciruelas, cerezas y principalmente el tomate y el ajo, son fieles exponentes que impactan en su gastronomía.
- San Juan es el segundo mayor productor de vid, luego de Mendoza. En particular se destaca por su producción de uva pasa y para consumo en fresco, sin olvidar que su elaboración de vinos de alta gama es también muy importante.
- La Rioja produce gran cantidad de olivos. La notable zona de producción es Arauco, precisamente con una variedad de aceite de oliva muy apreciado por su calidad y sabor distintivo.
- Catamarca, a su vez, es el mayor productor de nogales del país. El aceite de nuez es una industria derivada que se encuentra en franca expansión. Se consume solo como aderezo, porque pierde sus propiedades a temperaturas elevadas.
- En Salta, como en todo el noroeste argentino, la producción de caña de azúcar y tabaco es relevante, y también por ser cuna de vinos de afamada reputación, que le aportan a su economía gran dinamismo, gracias al apoyo de tecnología de punta.



## Malbec

De origen francés, esta cepa fue durante mucho tiempo relegada, usándose más que nada para corte y para otorgar color a los vinos de mesa; pero es en la Argentina donde madura mucho más que en su tierra de origen y permite elaborar vinos de alta gama de excelente calidad. Es versátil, perfectamente apta para guarda, con racimos de uvas pequeñas a medianas, de intenso color oscuro. Se cultiva desde Cafayate (Salta), pasando por Cuyo, hasta la Patagonia, con una superficie que supera las 160.000 hectáreas, la superficie plantada más grande del mundo.

Luján de Cuyo, en Mendoza, obtuvo denominación de origen (D.O.C) para esta cepa.



## Tomate y ajo

Las provincias de Mendoza y San Juan, en orden de importancia, son los grandes productores de estos dos ingredientes, íconos fundamentales de la cocina de estas regiones. Dentro de Mendoza, las zonas de mayor producción de tomate a campo abierto son Maipú, Luján de Cuyo, Lavalle y San Rafael, siendo la provincia que más produce para su industrialización (tomate perita), alcanzando casi el 70% de la producción anual del país. Salta es el segundo productor con el mismo destino. A nivel mundial, la Argentina ocupa el lugar número 23 como productor de este fruto rojo. Si hablamos de producción de ajo, la Argentina asciende en el ranking al octavo lugar. A la cabeza está Mendoza, que ostenta tener la mayor cantidad sembrada, representando el 75% de la superficie total del país. Le sigue en orden de importancia la provincia de San Juan. Los hay blancos, rojos, rosados y en particular el más grande, llamado ajo elefante.



## Turismo & Gastronomía

Mendoza es el gran gigante dentro de la vitivinicultura de nuestro país, produciendo el 94% de los vinos argentinos. Es la octava región vitivinícola a nivel mundial, con más de 1200 bodegas, 150.000 hectáreas sembradas y más de 17.000 viñedos.

Mendoza concentra el gran espectro que cubre desde pequeñas bodegas de elaboración artesanal -no por ello de menos calidad, debe destacarse- hasta las más grandes con tecnología de última generación.

Precisamente fue Mendoza quien inició en los últimos treinta años la reconversión de viñedos, para producir cepas de mejor calidad, que le permitieron saltar al mercado internacional con excelentes vinos, premiados ininidad de veces.

Cierto es que existe una nueva cultura del vino desde hace un poco más de una década, por ejemplo, difundiendo al Malbec como marca país, no por nada, la cepa más producida en esta provincia.

Si va a iniciar un recorrido a través de Godoy Cruz y Luján de Cuyo, le recomendamos trazar un camino de visitas. Muchas bodegas abren sus puertas a los visitantes, pero muchas requieren de reserva previa. En algunos casos, proponen degustaciones sin cargo y en otras la visita es paga, pero lo complejo es hacer coincidir los horarios para poder aprovechar al máximo el tiempo.

Existen también varios sitios de interés en esta zona, dignos de visitarse: el Museo Guiñazú-Casa de Fader, inaugurado en 1951, que conserva intacta su arquitectura y en el que pueden apreciarse las más importantes obras de este pintor mendocino; el Museo Regional y Americanista, que fue establecido sobre la vieja casona de la familia Furlotti, construida en 1908, y el Complejo Histórico Cultural y Religioso "Virgen de la Carrodilla", junto a la iglesia del mismo nombre, patrona de los viñedos. Aquí se pueden observar tallas de los indios huarpes y lienzos cuzqueños de los siglos XVII y XVIII.

De cualquier forma, un recorrido por estas tierras depara mucho de historia, de la cultura del trabajo y de paisajes bañados por eternos soles, con el Aconcagua y el Zonda como testigos.



**Cabalgatas** | Algunas bodegas de la zona organizan cabalgatas para recorrer los viñedos. El sombrero, infaltable.



## Torrontés

Más conocido como Torrontés Riojano, recibe su nombre a partir de su primitivo origen, la zona de La Rioja, en España. Luego una cruce con Moscatel derivó en la cepa que hoy se produce exclusivamente en nuestro país y es ícono indiscutible de la provincia de Salta, a pesar de que también se produce en Mendoza, La Rioja y San Juan. Los enólogos aprecian perfectamente las diferencias según la provincia de procedencia. Es una cepa que da origen a vinos jóvenes, ya que no acepta más de dos años de guarda, también muy utilizada para la elaboración de espumantes. Marida perfectamente con preparados picantes, típicos del Norte y de Cuyo.





# Oliva

Como siempre, existen versiones encontradas del origen exacto, pero es verosímil pensar que el olivo llegó a nuestro país a través de un conquistador de Chile, quien lo plantó en La Rioja, en la localidad de Arauco, un nombre que se volvería mítico para la oliva en la Argentina.

La historia del olivo en nuestras tierras se remonta al siglo XVI, con los conquistadores y la fundación de las ciudades. Quien fundara una ciudad, debía también prever con qué alimentarla. Por eso, los españoles traían bajo el brazo aquellos menesteres culinarios necesarios para toda buena cocina.

Así, desde la madre patria, llegó un elemento infaltable de los preparados ibéricos: el olivo. Cuenta también la leyenda, que a los conquistadores les sorprendió la similitud del árido paisaje con la de su procedencia. La producción de olivos crecería luego, además, de la mano de la vid, su hermana, porque se las plantaba en forma intercalada,



aprovechando la similitud del tipo de suelo. Hoy en día, es un elemento esencial de la cocina norteña y cuyana de nuestro país y, claramente, una industria de gran importancia económica en esas provincias.

- En Cuyo, en las provincias de La Rioja, San Juan y Mendoza es donde se encuentran grandes plantaciones de olivo.
- La Argentina produce un aceite de oliva distintivo, el Arauco, que toma el nombre por la localidad homónima en la provincia de La Rioja.
- El olivo tarda 3 años en dar frutos y 7 para que el árbol se vuelva realmente productivo. La Argentina es el primer productor de aceite de oliva de América Latina.



ESTAS SEÑALES...



UD. PUEDE

ELIMINARLAS

CON

# GASTROMAX<sup>®</sup> 20

Pantoprazol 20 mg

# GASTROMAX<sup>®</sup>

Pantoprazol 40 mg

**PRESENTACIONES:**

**GASTROMAX 20:**

Ervases con 14, 28 y 42 comprimidos gastrorresistentes conteniendo 20 mg de pantoprazol.

**GASTROMAX:**

Ervases con 14, 28 y 42 comprimidos gastrorresistentes conteniendo 40 mg de pantoprazol.

Máxima recuperación del confort gastroesofágico

- Perfil de eficacia y seguridad demostrados
- Mínimas interacciones con principales grupos terapéuticos
- Una sola toma diaria
- Costo de tratamiento más accesible
- Calidad Gador



Gador   
Al Cuidado de la Vida

<http://www.gador.com.ar>





**Biletan**

50  
AÑOS

LA CONFIABILIDAD DEL LÍDER

**NUEVO**

# Biletan<sup>®</sup> Forte ACIDO TIOCTICO 200 mg 200

**MAYOR POTENCIA ANTIOXIDANTE  
Y ANTITÓXICA**



**PRESENTACIÓN:**

Envase conteniendo 20  
comprimidos recubiertos

- Potente efecto antioxidante
- Máxima capacidad antitóxica
- Mayor especificidad citoprotectora
- Máxima efectividad recicladora
- Activador metabólico
- Demostrada acción quelante
- Excelente perfil de seguridad
- Calidad Gador



Gador   
*Al Cuidado de la Vida*

<http://www.gador.com.ar>

Gador en

# TAD

Trastornos del Aparato Digestivo

## ALPLAX®

Movilidad

Favorece la respuesta adaptativa

## ALPLAX® NET

Movilidad - Fermentación - Síndrome

Patodigestivo integrado

## BILETAN® ENZIMATICO

Algas - Triptol - Pectininas - Celulasas - Biotinas

En digestión total

## BILETAN® FORTE

Algas - Triptol

Para todos los trastornos metabólicos  
diapéticos y extradiapéticos

## BILETAN® FORTE 200

Algas - Triptol

Máxima potencia antioxidante y antiinflamatoria

## ENEMOL®

Relaxante de la musculatura para descomodidad

Útil en todo caso

## FENATROP® FENATROP® 300 AP

Trímetoprim

Regula y estabiliza la motilidad  
del tracto digestivo

## GADOLAX®

Taxol® - Movilidad - Fermentación - Síndrome

Laxante hiperosmótico que  
promueve la evacuación intestinal

## GASTROMAX® GASTROMAX® 20

Probióticos

Máxima recuperación del  
comfort gastroenterológico

## PEPSAMAR®

Movilidad de Biotinas

El estómago siempre agoroso



Gador   
Al Corazón de la Vida

<http://www.gador.com>