

Ruta de los Sabores del Corredor de los Pájaros Pintados



La Ruta de los Sabores busca resaltar la riqueza gastronómica, histórica, natural y cultural de la región.

Crear un maridaje entre los sabores, el valor patrimonial y la naturaleza y posicionarlos como valor agregado para que sea elegida por los turistas como un destino turístico y coadyuvar a la proyección nacional e internacional del Corredor de los Pájaros Pintados.

La región incluida en la Ruta de los Sabores, que abarca localidades y ciudades de los siguientes departamentos:

- Salto
- Paysandú
- Río Negro
- Soriano
- Colonia

Es una región recorrida enteramente por el Río Uruguay, en donde se asienta la flora y fauna más rica del país.

Objetivos de la Ruta de los Sabores:

- Capacitación a los emprendimientos gastronómicos, chefs y encargados de cocinas en la preparación de los platos, recetas con los productos típicos
- Motivarlos para que adhieran a la Ruta de los Sabores y lo vean como un producto turístico.
- Fomentar en los gastronómicos a que se conviertan en negocios rentables apostando a los productos típicos, que generen empleo calificado y ofrezcan una buena atención al turista nacional e internacional.

En cuanto a la gastronomía la Ruta de los Sabores se asienta en:

- **Carnes:**

Pescado de río

Carnes rojas: carne de cordero, carne de vaca

- **Frutos:**

Arándanos

Naranjas

Limón

Uva

frutillas

Durazno

Manzanas

Quinotos

Caña de azúcar

guayabo

arazá

pitanga

guabiyú

sandía

aceitunas

mburucuyá

Verduras

Horticultura (tomate, morrón)

Lechugas

Bebidas

Como cuna del Tannat el vino es gran protagonista en varias localidades y ciudades que integran la Ruta

Licores: de naranja

Jugos: de naranja, zanahoria,

Cervezas: artesanales

licor de caña de azúcar o aguardiente

Preparaciones típicas

Dulces: Arándanos, zapallo,

Alfajores: de maicena de distintos tipos

Mermeladas: arándanos, naranja, higo

Conservas: tomate, morrón

Panes y tortas con semillas de girasol

Nodos de trabajo de la Ruta de los Sabores

-Carmelo

-Villa Soriano, Mercedes, Fray Bentos y Nuevo Berlín

-Ciudad de Paysandú, San Javier y Guichón

-Salto, Daymán, Arapey y Bella Unión.

Etapas:

- Diagnóstico para recabar necesidades y establecer estrategias a seguir en la Ruta de los Sabores
- Conseguir la adhesión de los actores privados
- Potenciar espacios/emprendimientos/ aptos para recibir al turismo que busca la gastronomía típica.
- Fortalecer capacidades locales en la preparación de productos tradicionales

Actividades: Talleres de gastronomía típica

Talleres prácticos en cada nodo sobre gastronomía típica del Río Uruguay que aportarán a los participantes los conocimientos acerca de los distintos tipos de platillos típicos, regionales y métodos de cocción, fortaleciendo el desarrollo de competencias.

Innovación en la cocina: productos típicos de la región, dónde se consiguen, cuidado con la naturaleza, maridaje de alimentos, cómo preparar el pescado de río, nuevos sabores de helados, hierbas típicas para tés, conservas y mermeladas.

Docente a cargo de estos talleres:

Chef. Marcelo Toulhier, reconocido chef uruguayo

Equipo docente:

Rodolfo Magioli

Andrés Damiano

Eduardo Casales

Horacio Spingardi

Norma Irinitz

Alejandra Alvarez

Proyección de la Ruta de los Sabores

La Ruta de los Sabores contará con un plan estratégico y operativo de comunicación, apoyado principalmente en la promoción y el marketing digital para ampliar y fidelizar la demanda.

Los canales de comunicación de la Ruta de los Sabores servirán también para difundir las actividades turísticas del Corredor de los Pájaros Pintados y de esta forma contribuir a su posicionamiento.

Responsables:

Leonardo Boruchovas
Chef. Marcelo Toulhier
Lic. María Cecilia Durán

MUCHAS GRACIAS !