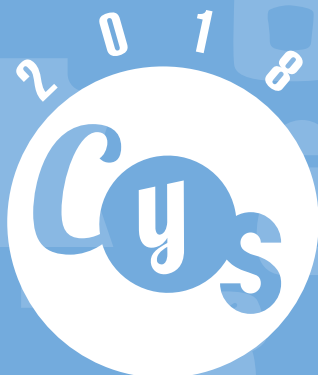


GUÍA DE EXPOSITORES



LA GRAN FERIA DEL PRODUCTO ARGENTINO

6 AL 9 DE JULIO | LA RURAL | 14ª Edición



www.caminosysabores.com.ar

CON EL APOYO DE

LA NACION ClarínX

ORGANIZA

EXponenciAR[®]
EXPANDIENDO FRONTERAS

Caminos y Sabores declarada de interés turístico nacional por el Ministerio de Turismo de La Nación

SPONSORS



AUSPICIANTES



AUSPICIANTES
DE CONTENIDOS



MEDIOS QUE ACOMPAÑAN



Informes: +54-11-5128-9800
www.caminosysabores.com.ar
info@exponenciar.com.ar



CON EL APOYO DE



ORGANIZA



Sumario:

- Staff	4
- Caminos y Sabores 2018	5
- Nota Interés Turístico	7
- Actividades Plaza del Sabor	9
- Actividades Cocina Sabores Gourmet	10
- Actividades Auditorio	12
- La feria más federal del país	14
- Pasión por lo que comemos	17
- Vuelve Caminos y Sabores	19
- Todo sobre alfajores	22
- Nuestro Patio Cervecerero	23
- Concurso Pasión por la carne	26
- Novedades CyS 2018	29
- Salta dice presente	31
- Experiencias del Sabor	34
- Innovar	37
- Un aceite detrás de las noticias	39
- Una picada mundialista	42
- Expositores	45
- Plano general de la Feria	60
- Placas paseo de las ofertas	85

STAFF

DIRECTORIO

Eugenio Schlossberg – Por La Nación
Martín Schwartzman – Por La Nación
Alberto Marina – Por Clarín
Ricardo Rodríguez – Por Clarín

PRODUCT MANAGER

Diego Abdo

GERENTE COMERCIAL

Patricio Frydman

EJECUTIVOS DE CUENTA

Carlos Yubrán
Federico Olguín
Karina Peluso

ADMINISTRACIÓN DE VENTAS

Pablo Ferreyra

JEFA DE RELACIONES INSTITUCIONALES

Lucila Torterola

GERENTE DE MARKETING E INTERNACIONAL

Emilia Williams

ASISTENTE DE MARKETING

Natalia Olguín
Claudia Pittaro Saavedra

GERENTE DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Silvana Buks

RESPONSABLE DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Diego Diaz

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Marianela Zarza
Tamara Rivas
José Gabino
María de Jesús Sánchez Cancina

GERENTE DE TÉCNICA, CONTENIDOS Y MONTAJE

Federico Bosch

COORDINADORES TÉCNICO

Valeria Nethge
Agustín Morán

ASISTENTES TÉCNICOS

Silvano Ramos
Ignacio Liffourrena

RESPONSABLE DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Valeria Nethge

MESA DE AYUDA AL EXPOSITOR

Martin Chunga
Juan Pablo Astegiano
Mariano Zanón

ASESORES EXTERNOS INTENDENCIA.

Claudio Bajo Moreno

ESTUDIO ARQUITECTURA/DIRECCIÓN TÉCNICA

Uffizi Arquitectura

ATENCIÓN AL VISITANTE

María Laura Nickel
Lucía Laviero

CURADURÍA DE COCINAS

Monica Albirzu
Alejandra Ferhmin
Manuel Pizarro

PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

Guillermo Vanucci

CONSULTORÍA INTEGRAL DE COMUNICACIÓN Y CONTENIDOS

Vanessa Kroop
Fernanda Pintos

AMBIENTACIÓN

Luisa Manau
Pilar Castelli

AGENCIA DE COMUNICACIÓN Y PRENSA

SAVIA Comunicación

AGENCIA CREATIVA

Manuel Pérez Seoane

AGENCIA WEB – DIGITAL

P3 Design

AGENCIA DE SOCIAL MEDIA

Buppa

AGENCIA DE RELACIONES PÚBLICAS

Fly Comunicación

AGENCIA AUDIOVISUAL

IDEAS VISUALES

Caminos y SABORES

LA GRAN FERIA DEL PRODUCTO ARGENTINO

Del 6 al 9 de Julio, los alimentos regionales, las artesanías y el turismo se reúnen en Caminos y Sabores, la feria que realiza su 14^a edición en La Rural con la presencia de cientos de expositores que brindan lo mejor de las producciones regionales a miles de personas que desde diferentes puntos del país se acercan a este importante encuentro.

La feria es la plataforma perfecta para mostrar el gusto, el aroma y la identidad de todas las provincias que cada año acuden a la muestra con lo más rico de sus tradiciones. En esta edición, por primera vez en su historia, Caminos y Sabores cuenta con un espacio para que los visitantes puedan degustar bebidas, picadas y menús especialmente elaborados.

En esta edición, a los ya clásicos caminos (Aceites y Aderezos, Bebidas, Dulces y Frutos de la Tierra), se agregan nuevos recorridos como el Camino de la Picada -con todas las variedades de quesos y chacinados-, el Camino Federal, de las Infusiones, Camino de tu Cocina, y el de Turismo y Tradición. Además, se suman tres paseos, el de orgánicos, apto celíacos y de las ofertas.

La feria, declarada de interés turístico por el Ministerio de Turismo de la Nación, es también el ámbito donde se desarrolla el prestigioso

concurso Experiencias del Sabor, a partir del cual se reconoce a los mejores productos regionales de la feria en cinco categorías y el escenario para la final del Torneo Innobar, la competencia que reúne a bartenders de todo el país.

Las cocinas de Caminos y Sabores son uno de los lugares emblemáticos de la feria. En esta edición, los visitantes podrán asistir a las clases gratuitas ofrecidas por prestigiosos cocineros en dos espacios: la Plaza del Sabor y Sabores El Gourmet. Allí habrá actividades simultáneas durante los cuatro días que se suman a las charlas que especialistas en diversas temáticas vinculadas a la feria darán en el auditorio.

La feria cuenta con el sponsoreo del Banco Nación, Buenos Aires Ciudad y Vamos Buenos Aires, y Viví Argentina del Ministerio de Turismo de la Nación. Auspicia la provincia de Buenos Aires, El Gourmet, Naranja y Provincia Seguros, Hotel Meliá y Map Of Agriculture. Auspician contenidos Barbie, Essen, Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) y Makro.

Las boleterías están habilitadas de 12 a 21 horas y hay promociones para compras con tarjetas del Banco Nación, Naranja, Club La Nación y Clarín 365.

El desafío de acercar oportunidades



Líneas de crédito destinadas a
microempresas y emprendedores.

- > Fácil acceso y mínimos requisitos.
- > Sin antigüedad mínima obligatoria.
- > Impulso a economías regionales.



Nación
>emprende



Banco Nación



Todo el mapa de la gastronomía local en Caminos y Sabores

La gran feria del producto argentino ha sido declarada recientemente de interés turístico nacional por el Ministerio de Turismo. Del 6 al 9 de julio en La Rural se podrá disfrutar de la riqueza, la diversidad y la pasión por los alimentos argentinos.

El refinado aceite de oliva cuyano, los típicos alfajores de la Costa, el afamado fernet cordobés, la diversidad de especias del Norte, el aclamado Malbec de Mendoza, la inconfundible yerba mate misionera, los tentadores postres del sur o la infaltable picada pueblerina. La rica variedad de la cocina argentina se reúne todos los años en Caminos y Sabores, la feria que ha sido declarada nuevamente de interés turístico nacional.

La decisión fue tomada por el Ministerio de Turismo de la Nación, que ha calificado a la muestra como un verdadero “acontecimiento gastronómi-

co” que tiene como objetivo “posicionar las distintas identidades regionales que conforman a la Argentina”. A lo largo de sus 14 años, la exposición se ha convertido en una de las ferias de mayor crecimiento del país, potenciando el desarrollo de los pequeños productores de alimentos típicos, emprendedores, artesanos y representantes de los distintos destinos turísticos.

La nueva edición de Caminos y Sabores, que tendrá lugar del 6 al 9 de julio en el predio porteño de La Rural, le abrirá sus puertas también al Plan Cocinar, el programa de

turismo gastronómico impulsado por el Ministerio de Turismo de la Nación que tiene como objetivo revalorizar la cocina argentina y consolidarla como un atractivo turístico a nivel nacional e internacional.

La iniciativa busca el desarrollo de las economías regionales y las rutas gastronómicas para recuperar la alimentación tradicional de cada lugar. La idea es tratar de combinar el placer de viajar con la pasión por la comida y cultura local, para que el turista pueda disfrutar a pleno de todo el mapa argentino. Por el otro lado, también se pretende destacar la cadena de valor de

cada producto, desde el proceso de elaboración hasta llegar al consumidor final, y favorecer la dinamización de las economías regionales.

De esta manera, Caminos y Sabores se posiciona como la plataforma perfecta para mostrar el gusto, aroma e identidad de todas las provincias, que cada año acuden a la muestra con lo más rico de sus tradiciones. El año pasado, la feria contó con la participación de alrededor de 400 expositores provenientes de diferentes puntos del país, en una verdadera fusión de los saberes y sabores de nuestra tierra.

Pero por más que la tradición sea uno de los puntos fuertes de la exposición, también habrá lugar para muchas y grandes novedades. Por ejemplo, por primera vez en su historia la feria contará con un patio de comidas

donde los visitantes podrán degustar bebidas, picadas y menús especialmente elaborados para degustar el producto argentino. Y a los ya clásicos caminos (Aceites y Aderezos, Bebidas, Dulces y Frutos de la Tierra), se agregan nuevos recorridos como el Camino de la Picada, con todas las variedades de quesos y chacinados; el Camino Federal, de las Infusiones, Camino de tu Cocina, y el de Turismo y Tradición.

Además, también habrá actividades para los más chicos, con nuevas experiencias pensadas para que la familia entera conozca y aprenda sobre los sabores típicos que nos identifican y sobre la mejor manera de alimentarse. Y vía redes sociales, se podrá participar de diferentes concursos que premiarán a los más destacados fans de la cocina.

Como todos los años, la muestra contará también con el concurso Experiencias del Sabor, donde un grupo de catadores ciegos elegirán los mejores aceites de oliva, yerba mate, dulce de leche, cerveza artesanal y queso. Los visitantes podrán volver a probar los tragos más autóctonos de la coctelería argentina en el torneo InnoBar, la competencia que reúne a bartenders de todo el país. Y se volverá a realizar la Ronda de Negocios, una plataforma de vinculación comercial para que los expositores de la feria peguen un salto cualitativo en sus ventas estableciendo contacto con distribuidores y supermercados.

Más información en
www.caminosysabores.com.ar



PLAZA DEL SABOR ACTIVIDADES DÍA POR DÍA

Plaza del
SABOR

VIERNES 6 DE JULIO

13 h - Cocina austral. Provincia de Tierra del Fuego: Sebastián García.

14.30 h - Cocina de olla: Felicitas Pizarro. **Recetas:** guiso de lentejas, humita a la olla y flan casero.

16 h - Arroz litoraleño. Provincia de Santa Fe: Lucio Marini. **Receta:** arroz, hongos, puerros crocantes y roll de boga.

18 h - Cómo vivir 105 años (charla) Dr. Alberto Cormillot.

19 h - Provincia de Jujuy: Nora Gómez. **Receta:** cordero en salsa de ají mirasoles con papas andinas, lactonesa de albahaca y tortilla de maíz cocida a la piedra.

20 h - Espectáculo: Provincia de Córdoba.

SÁBADO 7 DE JULIO

13 h - Pasión por la carne Concurso del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna (IPCVA): Gastón Riveira cocina junto al ganador.

14.30 h - Aceite de pepitas de uva, una gran alternativa para cocinar: Madame Papin y Sylvia Pampin, Olivi Aceite de uva **Receta:** osobuco braseado con fritura de papines, zanahorias y remolacha.

16 h - Cómo hacer empanadas salteñas: Silvia Tejerina.

17.30 h - Cocinar entre las viñas: el entorno mendocino como despensa: Soledad Nardelli.

19 h - Bruschetas patagónicas, Provincia de Chubut: Santiago Roberts. **Recetas:** bruschetas de capón ovino con chutney

VivíArgentina
Ministerio de Turismo

de citrón, de langostinos ahumados y de salamín y quesos caseros
20 h - Espectáculo: Provincia de Córdoba.

DOMINGO 8 DE JULIO

12.30 h - Premiación Concurso Experiencias del Sabor

14.30 h - Postre San José - Catalina Rapuzio

16 h - Los mejores platos bonaerenses: Juan Farías. **Torta argentina, una tradición dolorense.**

17.30 h - Un paseo por la cocina neuquina, Provincia de Neuquén: Emanuel Leiva. **Receta:** milanesa de chivo del norte neuquino, con crema de membrillos, nuez y chichoca cremosa.

19 h - Pastas a la argentina: Juan Braceli.

20 h - Espectáculo: Provincia de Buenos Aires.

LUNES 9 DE JULIO

13 h - Cocina tucumana: Ramón González. **Receta:** pollo de campo relleno con queso de Tafí del Valle y salsa de arándanos.

14.30 h - Cocina argentina de todos los días: Maxi Van Oyen - Essen - **Receta:** arroz cremoso con pollo.

16 h - Rico y saludable ¡es posible! Santiago Giorgini. **Receta:** sándwich de pechito de cerdo en pan de calabaza.

17.30 h - Carnes salvajes patagónicas: Pablo Buzzo. **Receta:** lomo de guanaco.

COCINA SABORES GOURMET ACTIVIDADES DÍA POR DÍA



VIERNES 6 DE JULIO

12.30 h - Provincia de Córdoba:

Gabriela del Río. **Plato regional**

14 h - Del suelo argentino a la

mesa: IFTS 23 - Ministerio de Educación de Bs. As. – UTHGRA:

Alberto Radici. **Recetas: tostada de**

pan de campo saborizada, con

hongos salteados, queso de cabra y

frutos secos. Bondiola de cerdo con

papines y salsa de cerveza negra y

miel. Compota de frutas de esta-

ción con sabayón de licor.

15.30 h - Nicola Poltonieri: Canal El Gourmet

17 h - La naturaleza envasada:

tomates mendocinos: Maximiliano

Matsumoto. **Receta: ñoquis de**

ricota, agua de tomate, polvo de

aceitunas negras y chips de ajo.

18.30 h - Frutos de La Rioja y

torrontés riojano: Luis Juárez.

Receta: frutos de mi tierra bañados en torrontés riojano.

17 h - Cocina para mis amigos:

Felicitas Pizarro. Canal El Gourmet.

Recetas: bifes con gremolata y revuelto Gramajo.

18.30 h - Cocina cordobesa: Martín Altamirano

DOMINGO 8 DE JULIO

14 h - Aprendiendo a hacer galleta

galeya. Sergio Echegaray. Direc-

ción de turismo de Gualeguay.

Receta: galleta galeya.

15.30 h - Platos salados con yogurt:

Pía Fendrik. **Receta: ensalada de**

quinoa roja con berenjenas y

aderezo de yogurt, ensalada de

papas y yogurt y mega sándwich de

vegetales y aderezo de zanahorias,

lomito de cerdo y rúcula

17 h - Al pan, pan: Juan Manuel

Herrera. Canal El Gourmet.

18.30 h - Todos los secretos de la

masa multigrano con semillas:

Chantal Abad.

SÁBADO 7 DE JULIO

12.30 h - Cocina barrial, inclusiva y

latinoamericana: Eventos Barriales

Integrados. **Receta: patacón pisao,**

hogao de champiñones, picante de

trigo, postre de cuchara.

14 h - Mate y tortas fritas: Eva

Lacave. Copetonas, Tres Arroyos,

Provincia de Buenos Aires.

15.30 h - Cocinando con hongos:

Lucas Muzzupappa. **Receta con**

Hongos del Pilar.

LUNES 9 DE JULIO

12.30 h - Carnes autóctonas.

Madame Papin. Iron Bazar. **Receta:**

tamal de quinoa con carne de

llama.

14 h - Cocina sin gluten: Ale Tempo-

rini.

15.30 h - ¿Cómo cocinar con

nueces de Pecán?: Cámara de

productores de nueces de Pecán.

17 h - Final concurso INNOBAR

**Disfrutá la gastronomía
de nuestra Ciudad.
#BACapitalGastronómica**



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

AUDITORIO

ACTIVIDADES DÍA POR DÍA

VIERNES 6 DE JULIO

Exclusivo para Expositores

RONDA DE NEGOCIOS

Con el apoyo de



Buenos Aires
Provincia

Ministerio de Producción

SÁBADO 7 DE JULIO

14 h - Líneas de crédito para Emprendedores. Nación Emprende. Banco Nación. Gustavo Vitale.

17 h - Los secretos de la yerba mate. PSA. Karla Johan Lorenzo.

DOMINGO 8 DE JULIO

15 h - Certificación orgánica: La Certificación Orgánica como agregado de Valor. FS Certificación. María Eugenia Fraga González.

16 h - La vuelta al mundo en 9 blend de especias. Experiencia Sensorial. Niña Federica. Diego Ferrero.

17 h - Los Municipios Turísticos y su oferta para las vacaciones de invierno. Intendentes de localidades de diversas provincias. Moderador: Luis Pablo Alonso - Director Municipios de Argentina.

18 h - Maridaje de Cervezas Artesanales. Barbarroja. Analía Mastroianni.

LUNES 9 DE JULIO

15 h - Maridaje de Cervezas Artesanales. Barbarroja. Analía Mastroianni.

16 h - La vuelta al mundo en 9 blend de especias. Experiencia Sensorial. Niña Federica. Diego Ferrero.

17 h - Valle del Río Chubut, sabores, historias y paisajes de Patagonia.

Ministerio de turismo gobierno de Chubut. Natalia Tejada y Mónica Montes Roberts.




*Actividades sujetas a modificaciones



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

Viví
Argentina



   /MinTurismoAR

viviargentina.tur.ar

PASIÓN POR LO QUE COMEMOS

🚩lega la feria de alimentos y regiones más federal del país.

Caminos y Sabores se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural y reunirá la riqueza, la diversidad y la pasión por el producto argentino.

Los jugos, licores y dulces elaborados a partir de las mieles y los cítricos de Entre Ríos, las delicias preparadas en base a la mandioca correntina, los puros provenientes de Goya, las conservas marinas, las sales y los berries de la Patagonia, el fernet y los embutidos de Córdoba, los tejidos de Jujuy y Salta, las cervezas artesanales y los vinos de las distintas regiones del país, todo esto y mucho más será parte de Caminos y Sabores, la feria del producto argentino más federal.

Del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires, la nueva edición de Caminos y Sabores

concentrará el placer de viajar con la pasión por la comida y la cultura que ofrece el gran mapa argentino. También pondrá de relieve la cadena de valor de cada producto y el dinamismo de las economías regionales.

A lo largo de sus 14 años, Caminos y Sabores ha fortalecido su rol de herramienta de crecimiento para los pequeños productores de alimentos típicos, emprendedores, artesanos y representantes de los destinos turísticos de toda la Argentina. El año pasado, la feria contó con la participación de 400 expositores provenientes de diferentes provincias, en una verdadera fusión de los

saberes y sabores de nuestra tierra.

La feria es la plataforma perfecta para mostrar el gusto, el aroma y la identidad de todas las provincias que cada año acuden a la muestra con lo más rico de sus tradiciones. En la próxima edición, por primera vez en su historia Caminos y Sabores contará con patios de comidas donde los visitantes podrán degustar bebidas, picadas y menús especialmente elaborados para degustar el producto argentino. Por ejemplo, por 100 pesos, el público podrá adquirir una picada para dos personas.

En esta edición, a los ya clásicos caminos (Aceites y Aderezos, Bebidas, Dulces y Frutos de la Tierra), se agregan nuevos recorridos como el Camino de la Picada -con todas las variedades de quesos y chacinados-, el Camino Federal, de las Infusiones, Camino de tu Cocina, y el de Turismo y Tradición. Además, se suman tres paseos, el de orgánicos, apto celíacos y de las ofertas.

Además habrá actividades para los más chicos. Caminitos se denomina el espacio que incluirá nuevas experiencias pensadas para que la familia entera conozca y aprenda sobre los sabores típicos que nos identifican y sobre la mejor manera de alimentarse. Los más

pequeños podrán disfrutar de una plaza blanda, un camping de lectura y un espacio para pintar. También podrán sacarse fotos para el recuerdo con elementos y paisajes de nuestro país, habrá un rincón de actividades didácticas y tótems interactivos. Pero esto no es todo, la familia entera podrá participar de talleres de huerta, cuentos que se ven, un espacio para miniartesanos a partir de elementos regionales, para pintar delantales o mochilas... y mucho más. Un pool de actividades entre las que no faltará ni siquiera Barbie Chef, con sus divertidas propuestas para los más chicos.

Como todos los años, la feria contará también con el concurso

Experiencias del Sabor, donde un grupo de catadores ciegos elegirán los mejores aceites de oliva, yerba mate, dulce de leche, cerveza artesanal y queso.

A su vez, los visitantes podrán volver a probar los tragos más autóctonos de la coctelería argentina en el torneo InnoBar, la competencia que reúne a bartenders de todo el país.

Y se volverá a realizar la Ronda de Negocios, una plataforma de vinculación comercial para que los expositores den un salto cualitativo en sus ventas estableciendo contacto con distribuidores y supermercadistas.

Lo que hay que saber

- Se hace del viernes 6 al lunes 9 de julio, de 12 a 21 horas, en La Rural, Predio Ferial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

- Valor de la entrada: 150 pesos. Menores de 12 años, gratis acompañados de un adulto. Personas con capacidades especiales y un acompañante, gratis presentando credencial. Jubilados: 50 pesos el viernes 6 y 100 pesos sábado, domingo y lunes. Estudiantes de gastronomía, turismo y carreras afines, 50 pesos el viernes presentando certificado de estudiante regular y 150 pesos sábado, domingo y lunes. Contingentes de alumnos de escuelas primarias y secundarias, sin cargo enviando previamente la nómina de alumnos y docentes a cargo. Más información sobre los requisitos en www.caminosysabores.com.ar

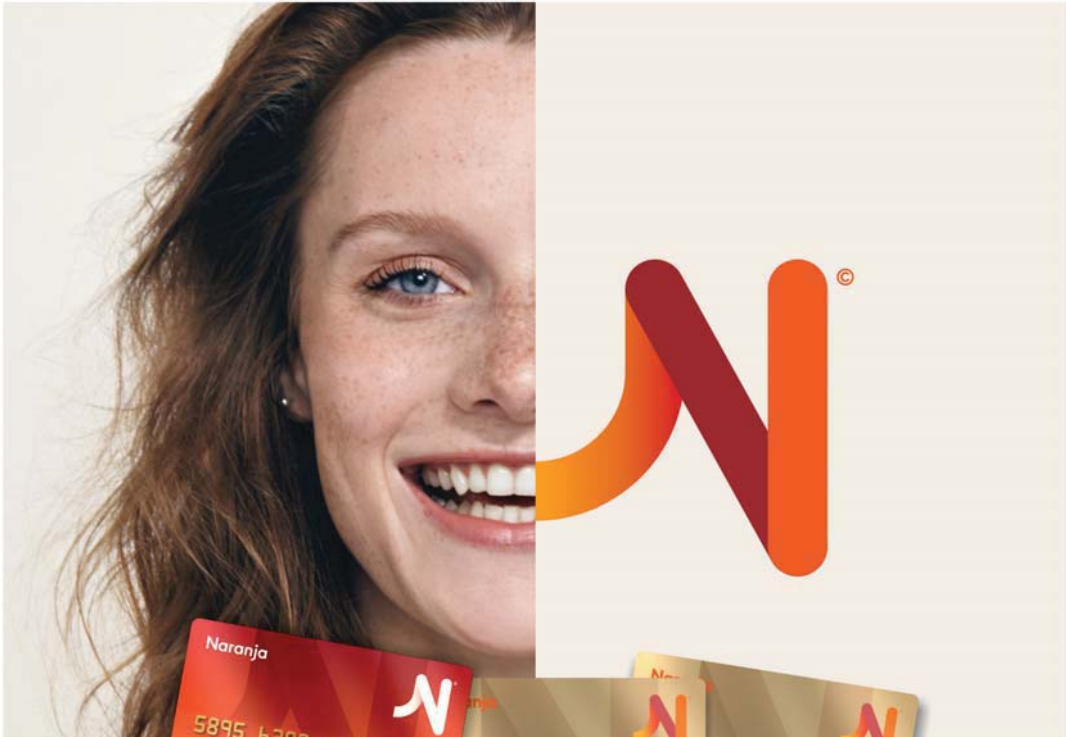
- Entradas anticipadas en ticketek.

- Promociones: viernes 6, 2x1 con Club La Nación y Clarín 365. Clientes de Banco Nación: 30% de descuento en la compra de entradas o financiación en hasta 3 cuotas sin interés con TC Nativa Mastercard y Nativa Visa. Para compras dentro de la feria: 25% de descuento o financiación en hasta 3 cuotas sin interés con TC Nativa Mastercard y Nativa Visa (tope de reintegro 1500 pesos). Tarjeta Naranja: 20% de descuento en 3 cuotas sin interés para compras de entradas en boletería con Tarjeta Naranja de débito y crédito, 20% de descuento en compras dentro de la feria con Tarjeta Naranja de débito y crédito.

Seguinos en nuestras redes



www.caminosysabores.com.ar



Pedí tu Naranja

y comenzá a disfrutar un mundo de beneficios

Acercate a nuestro stand y solicitala con mínimos requisitos.

20%
Descuento



Cero
Interés

En entradas y compra de productos seleccionados.

PLAN ZETA 1, 2 Y 3 CUOTAS: COSTO FINANCIERO TOTAL (CFT) 0,00%. TASA NOMINAL ANUAL (TNA) 0,00%. TASA EFECTIVA ANUAL (TEA) 0,00%. BENEFICIO VÁLIDO PARA TITULARES Y ADICIONALES DE TARJETA NARANJA CLÁSICA Y ORO DE TODO EL PAÍS. 20% VÁLIDO PARA LOS DÍAS 6, 7, 8 Y 9 DE JULIO DE 2018 PARA LA COMPRA DE ENTRADAS GENERAL Y PLUS EN VENTANILLA Y PARA LA COMPRA DE PRODUCTOS EN EXPOSITORES ADHERIDOS. EN UN PAGO O PLAN Z, 3 CUOTAS CERO INTERÉS. SIN TOPE DE REINTEGRO. EL DESCUENTO SE VERÁ REFLEJADO EN EL RESUMEN DE CUENTA DENTRO DE LOS 60 DÍAS DE REALIZADA LA COMPRA.

CFT 0,00%



Caminos y Sabores: pasión por lo que comemos

Del 6 al 9 de julio la feria de alimentos, bebidas, artesanías y destinos típicos de la Argentina regresa con una edición renovada donde las historias, los sabores y los olores volverán a ser los grandes protagonistas.

Argentina es rica en sabores, aromas, texturas y paisajes, y Caminos y Sabores los reunirá a todos del 6 al 9 de julio en el predio de La Rural en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Nacida en el 2005, la feria irrumpió con una fuerte impronta relacionada a la promoción, el impulso y el fortalecimiento de las distintas identidades regionales que conforman a la Argentina. Hoy es un clásico como producto y la “más argentina” de todas las

ferias, capaz de mostrar lo mejor del “producto argentino”. Todas las variedades de alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos de nuestro país confluyen en la feria, empujados por la “pasión” de sus emprendedores.

Caminos y Sabores durante 4 días es el mayor mercado federal de productos regionales elaborados con valor agregado en origen por productores de alimentos, artesanos, cocineros y emprendedores, quienes comercializan, exponen,

presentan, toman contacto, difunden sus especialidades y realizan clases y demostraciones de cocina ante el gran público del centro del país.

Es también una noticia por sí sola: detrás de cada producto y productor, de los cocineros y de los platos tradicionales, se abren historias que hacen a nuestra idiosincrasia. Y más allá de los paisajes se expanden tradiciones de los primeros pobladores que habitaron nuestro país, uno de los más bellos y diversos del mundo.

Detrás de la oferta de estos productos hay historias de apasionados, de esfuerzo, de autosuperación, de creatividad, de derribar barreras y de dejar todo por lo que más apasiona. En definitiva, el gusto de compartir.

Caminos y Sabores es más que una feria, más que un mercado de productos, mucho más que un evento gastronómico. Es una experiencia única para sus visitantes que se desprende en la posibilidad de comprar, degustar y conocer en profundidad alimentos, bebi-

das, artesanías y destinos turísticos.

De ahí radica el éxito de su convocatoria que se sustenta en 100.000 personas promedio que la visitan por cada edición. Luego de 13 años de historia recorrieron la feria más de un millón de personas.



Este 2018 la feria se renueva

- A los tradicionales caminos este 2018 sumamos nuevos recorridos como el Camino de la Picada más federal de la Argentina con todas las variedades de quesos y chacinados que nos destacan en el mundo entero.
- Cocina 360°. Los espacios de cocina serán más protagonistas que nunca en la feria con una cocina donde todos los visitantes podrán disfrutar de algunos de los más destacados chefs y cocineros de país.
- Caminitos. Nuevo espacio de cocina para los más chicos, con nuevas experiencias destinadas para que los niños conozcan y aprendan sobre los sabores típicos que nos identifican.
- Los visitantes podrán volver a participar y probar los tragos más autóctonos de la cocktelería Argentina premiados dentro del torneo InnoBar, la competencia que reúne a barmans de todo el país para reinventar nuestros sabores.
- Además este año los visitantes serán protagonistas de Caminos y Sabores teniendo la posibilidad de ir a cocinar la feria y premiando a los más destacados productores de la Argentina.

Más información www.caminosysabores.com.ar

Para reserva e información comercial y de participación: ventas@exponenciar.com.ar
011 518-9800/05



Vuelve Caminos y Sabores, la gran feria del producto argentino

Del 6 al 9 de julio la feria de alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos de la Argentina regresa a La Rural de Buenos Aires con una edición renovada. Los sabores, aromas, texturas y paisajes de nuestro país volverán a ser los grandes protagonistas.

El mayor mercado federal de productos regionales prepara una nueva edición. Durante cuatro días, Caminos y Sabores vuelve al predio de La Rural, en pleno barrio porteño de Palermo, para acercar al público la riqueza gastronómica y cultural de nuestro país. Del 6 al 9 de julio, los visitantes podrán vivir una experiencia única. Además de comprar los más originales productos, conocer las riquezas turísticas de todos los rincones de la Argentina, aprender a preparar recetas con identidad local, podrán, por primera vez, comer y beber dentro de la feria.

Nacida en 2005, la feria irrumpió con una fuerte impronta relacionada a la promoción, el impulso y el fortalecimiento de las distintas identidades regionales que conforman nuestro país. Hoy es un clásico como producto y la "más argentina" de todas las ferias, capaz de mostrar lo mejor del producto argentino con todo el empuje y la pasión de los emprendedores vinculados a la gastronomía, al turismo y las artesanías. Cada edición, la provincia de Salta arriba a Buenos Aires para promocionar en la feria la fuerza de sus productos, la belleza de sus paisajes y

cultura, y la pasión de su gente.

En Caminos y Sabores, detrás de cada producto, de cada productor, cocinero, artesano o plato tradicional hay una historia de esfuerzo, autopercepción y creatividad que encierra la pasión por lo que comemos, por lo que producimos. Allí, la provincia de Salta aporta cada año la magia de sus especias y legumbres, sus dulces y masas regionales, la identidad de sus vinos, quesos y artesanías que representan a la provincia desde la Puna hasta Cafayate.



MAP OF AG

Proveyendo información y conocimiento clave de la cadena agrícola a través de poderosas herramientas analíticas.

Colaboramos con los productores, profesionales, y empresas del sector agroindustrial a tomar mejor decisiones basadas en datos.

Conectando el agro

www.mapofag.com.ar

Novedades 2018

- Por primera vez, la feria contará con un patio de comidas donde los visitantes podrán degustar bebidas, picadas y menús especialmente elaborados para degustar el producto argentino.
 - A los tradicionales caminos se agregan nuevos recorridos como el Camino de la Picada, con todas las variedades de quesos y chacinados que nos destacan en el mundo entero. También el Camino Federal, de las Infusiones, del Turismo y la Tradición, Camino de tu Cocina, que se suman a los tradicionales caminos de los Aceites y los Aderezos, de las Bebidas, de los Dulces, de los Frutos de la Tierra.
 - Los espacios de cocina serán más protagonistas que nunca con talleres y clases temáticas donde todos los asistentes podrán aprender cómo emplear una gran variedad de productos y disfrutar de la charlas con experimentados cocineros de todo el país.
 - Caminitos incluirá actividades para los más chicos, con nuevas experiencias pensadas para que la familia entera conozca y aprenda sobre los sabores típicos que nos identifican y sobre la mejor manera de alimentarse.
 - Los visitantes podrán volver a probar los tragos más autóctonos de la coctelería argentina en el torneo InnoBar, la competencia que reúne a bartenders de todo el país para reinventar nuestras bebidas.
 - Además, se podrá participar vía redes sociales de concursos que premiarán a los más destacados fans de la cocina, con la posibilidad de poder demostrar toda su destreza culinaria en la feria.
 - En el marco del tradicional concurso Experiencias del Sabor, donde un grupo de expertos catadores ciegos pone en valor la calidad de los productos argentinos, se elegirán los mejores aceites de oliva, yerba mate, dulce de leche, cerveza artesanal y queso.
 - Y volverá a realizarse la Ronda de Negocios, una plataforma de vinculación comercial para los expositores que participan de la feria y que en este espacio tienen la oportunidad de establecer contacto con distribuidores y supermercados.
- Más información www.caminosysabores.com.ar
• Para reserva e información comercial y de participación: ventas@exponenciar.com.ar
011 518-9800/05



Clarín[®] presenta

Las tortas y los postres de

maru botana

Una colección con las mejores recetas de su carrera, para compartir en familia.

Tortas de chocolate - Cheesecakes - Muffins - Cookies



**TODOS
LOS DOMINGOS**
• A sólo \$89,90 •



maru botana
LAS TORTAS Y LOS POSTRES
1. Chocolate
colección maru botana

maru botana
LAS TORTAS Y LOS POSTRES
2. Dulce de leche
colección maru botana

Además
**armá un kit
imperdible**

Imagen contractual



Con las primeras 5 entregas un regalo para armar tu kit de repostería.

→ PEDILA EN TU KIOSCO.

Clarín[®]

¿Quién dijo que en alfajores está todo dicho?

La gran feria del producto argentino propone un viaje al multifacético alfajor, una golosina en continua evolución que formará parte del Camino De Los Dulces de la mano de las más diversas propuestas provenientes de todo el país.

El alfajor no es una idea argentina. Pero nos encanta. Lo que sí adquirió el alfajor en el país es su forma redonda. Según cuenta la historia esto ocurrió en Córdoba a mediados del siglo XIX, en la misma provincia donde ahora se le agrega fernet.

En la 14ª edición de Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en La Rural de la Ciudad de Buenos Aires, fabricantes de alfajores de distintos puntos del país serán de la partida con una variada oferta que pondrá de relieve el carácter federal de este producto, que sin duda es uno de los preferidos por los argentinos a la hora de darse un gusto. De hecho, se calcula que en Argentina se producen unas 900 millones de unidades al año, con una facturación de 7000 millones de pesos.

Además de los clásicos sabores de chocolate y dulce de leche, los expositores ofrecerán en el Camino del Dulce otras opciones que se diferencian por su gran originalidad.

Es el caso de Oki-Oki, que

llegará desde la localidad cordobesa de San Francisco con sus "AlFerneé", unos alfajores rellenos de dulce de leche con un toque de fernet, recubiertos con chocolate blanco o negro. También cuentan con otros sabores como banana Split, frutilla, naranja y dulce de leche.

Dentro de una amplia oferta que incluye chocolates, licores y galletitas, Honecker también expondrá sus alfajores que incluyen gustos como gourmet, frutos del bosque, nuez y merengue, entre otros. Desde el Sur, región que se caracteriza por sus ricos chocolates, la Cabaña de Bariloche dirá presente con alfajores, bombones y muchas otras propuestas para los golosos.

La Olla de Cobre, emprendimiento de San Antonio de Areco, estará con sus alfajores rellenos de delicioso dulce de leche y bañados en chocolate amargo o merengue. Se destacan por estar elaborados con ingredientes de gran calidad y técnicas artesanales que les dan un toque especial.

Y si de alfajores hablamos, no pueden faltar varios exponentes de la costa argentina, una de las regiones que más se identifica con este manjar. Así, la empresa Ninet de Mar del Tuyú tendrá alfajores glacea-

dos, de maicena, frutas, merengue y al whisky. También serán de la partida Faro San Antonio de San Clemente del Tuyú y la firma marplatense Milagros del Cielo, que traerá 20 variedades diferentes con 50 gramos de relleno.

Asimismo, el Distrito Alfajoreo, que nació en 2010 para reunir bajo una misma entidad a los productores del Partido de la Costa y así trabajar mancomunadamente con el municipio, participará por octavo año consecutivo de Caminos y Sabores con alfajores de fruta, dulce de leche y chocolate.

Por último, para los amantes de los productos bien artesanales, estará Elmira Castro de la ciudad cordobesa de Villa Cura Brochero. Este emprendimiento familiar, con 118 años de historia, se caracteriza por la elaboración manual sin utilizar ninguna máquina.

Así, el Camino del Dulce prepara una nutrida oferta de alfajores que promete deleitar a los miles de paladares que arribarán a la feria más federal del país en busca de nuevos sabores y experiencias.

Más información en www.caminosysabores.com.ar

Todo lo que hay que saber para disfrutar a pleno del patio cervecero de Caminos y Sabores

La nueva edición estrenará patios de comidas donde se podrán degustar menús y picadas acompañados de la gran diversidad de cervezas artesanales y vinos que estarán presentes en la feria. Como anticipo, cuáles son las opciones y qué hace falta saber para volverse un experto en birras.

El fenómeno de la cerveza artesanal no para de crecer y cada vez son más los consumidores que se sienten atraídos por llevar a sus paladares nuevos estilos y aromas. A la gran oferta de bares y locales que pueblan cada vez más las calles porteñas, Caminos y Sabores agrega la posibilidad de descubrir marcas y productos provenientes de las distintas regiones del país. Pero la gran novedad de la nueva edición de la feria, que tendrá lugar del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires, es que además se podrá beber en los flamantes patios de comidas. Los amantes de la bebida podrán brindar junto a sus amigos y de paso saborear una rica picada o uno de los tantos platos típicos de nuestro país.

Recorriendo los pasillos del “Camino de las Bebidas” se podrá conocer la gran cantidad de propuestas cerveceras que tiene nuestra tierra. En ese sentido, la nueva tienda de bebidas y tapas Taproom presentará cinco marcas de distintos destinos que harán las delicias del público: de Mar del Plata se ofrecerá la reconocida Antares, desde la localidad rionegrina de Cipolletti llegará Crafter, la representante cordo-

besa será Peñón del Aguila, desde Salta ofrecerá Otromundo, y por último también estará Okcidenta de Santa Fe.

“Vamos a estar exponiendo más de 20 estilos de cervezas muy diferentes, dando la posibilidad de mostrar la amplitud de sabores y aromas que tiene esta milenaria bebida en nuestro país. La idea es tener un mix de degustaciones para que puedan probar todas las cervezas, desde las más livianas hasta las más fuertes”, difunde Sergio Brickman, responsable del establecimiento, quien promete precios accesibles y descuentos especiales en la compra completa de toda la cata de variedades.

Por otro lado, los visitantes que cuenten con tarjeta del Banco Nación podrán acceder a un 25% de descuento y tres cuotas sin interés en cualquiera de las siete variedades de cerveza Tau: Golden Ale, Bitter, Brown Porter (cerveza negra), IPA, Weissbier (de trigo), Saison (cerveza belga hecha con jengibre) y Dubbel (cerveza roja). “Va a ser nuestra tercera vez en Caminos y Sabores. Para la nueva edición tenemos mucha expectativa, sobre todo por la posibilidad de vender cerveza tirada en los patios de comidas”, confiesa Martín



Miraglio, titular del emprendimiento familiar nacido en la pequeña localidad de Hasenkamp, a unos 80 kilómetros de la ciudad de Paraná, Entre Ríos. Entre estas marcas también se suma desde Banfield Brauer, Gut Bier –que llega a la feria desde Villa General Belgrano, Córdoba- y Keuk desde Chubut. Cómo elegir la mejor

Como todos los años, la feria elegirá también la mejor cerveza artesanal del país en el tradicional concurso “Experiencias del Sabor”. “Esperamos que haya novedades y nos sorprendan con cervezas diferentes”, exclama Martín Boan, director del Centro de Cata de Cervezas Artesanales, que oficiará como jurado de la competencia.

De esta manera, el predio de Palermo se transformará por cuatro días en un enorme patio cervecero. Y para disfrutar al máximo la oportunidad, y sobre todo para aquellos que todavía están dando sus primeros pasos en el mundo del chopp, aquí van una serie de tips para volverse un verdadero experto en la cata de cerveza artesanal.

“Bajo ninguna circunstancia una cerveza debería tener un

sabor avinagrado o de aceituna, ya sea tirada o en botella”, afirma de manera tajante Lucas Lico, presidente de la Cámara Argentina de Cerveceros Artesanales (CCAA). “Es como un camino de ida, una vez que empezaste es muy difícil salir”, dice.

Uno de los defectos que se pueden encontrar usualmente en las cervezas embotelladas es el llamado “golpe de luz”, que según el especialista puede llegar a dejar olor a zorrino en la bebida. “Pasa cuando las botellas están expuestas mucho tiempo a la luz, lo que no le hace nada bien a la cerveza. Por eso generalmente el vidrio que se usa tiene un color ámbar para proteger al contenido de la iluminación”, comenta. Además, la cerveza tiene otros dos grandes enemigos: el oxígeno y la temperatura. En estos casos, se recomienda guardarla siempre en frío y no a temperatura ambiente.

“Si una cerveza es buena, el vaso queda vacío sin que te des cuenta”, señala Martín Boan, del Centro de Cata de Cervezas, una institución que hace más de 20 años brinda formación y cursos para aficionados y expertos en la materia. “La cerveza tiene que invitarte siempre a seguir tomando y cuando terminas el trago, la boca tiene que quedar limpia”, asegura refiriéndose al concepto de tomabilidad.

Un rasgo elemental para identificar si una cerveza es de excelente calidad son las secuelas que deja el día después de la ingesta. “Una buena cerveza no debe dar dolor de cabeza”, remata el sommelier. Sobre las cervezas turbias, una característica que se suele asociar a un aspecto negativo, Lico afirma que “hay estilos de cervezas que justifican que sean turbias y son productos excelentes. En cambio, hay otras que están muy bien clarificadas o pasadas por un filtro, pero tienen un gusto a manteca terrible”.

Los estilos Golden o Blond son

los más apropiados para aquellos que recién se inician en el camino de la cerveza artesanal. “Son las más suaves tanto en sabor como en alcohol. Acá también se apuntan las cervezas de trigo, que tienen muy bajo contenido alcohólico”, sugiere el titular de la cámara cervecera. En tanto, la Honey, que incorpora la miel a su proceso de elaboración, es una de las más elegidas en el país por su gran tomabilidad y por ser muy accesible. También entre las más consumidas se encuentra la IPA (India Pale Ale), que lleva una utilización del lúpulo por encima del resto de los estilos lo que le proporciona un marcado amargor y un aroma muy intenso.

Mientras la tendencia por la cerveza artesanal sigue tomando impulso en todo el país, los maestros cervecedores locales se van animando de a poco a introducir dentro de los distintos estilos algún rasgo típicamente argentino, empezando por la materia prima base. “Argentina siempre se ha distinguido por sus buenos cereales y de a poco se está mejorando cada vez más la cebada malteada. También con el correr de los años se ha perfeccionado la calidad de las plantaciones de lúpulo en La Patagonia, particularmente cerca de El Bolsón”, asegura Lico. “Se empieza a ver un cambio y hay productores que intentan hacer cervezas diferentes con alguna materia prima local”, acota Boan. Como ejemplo, figuran las IPA que se producen con lúpulo nacional, los blends de cervezas con vino que se realiza en Mendoza, o hasta una cerveza con gusto a alfajor Fantoche.

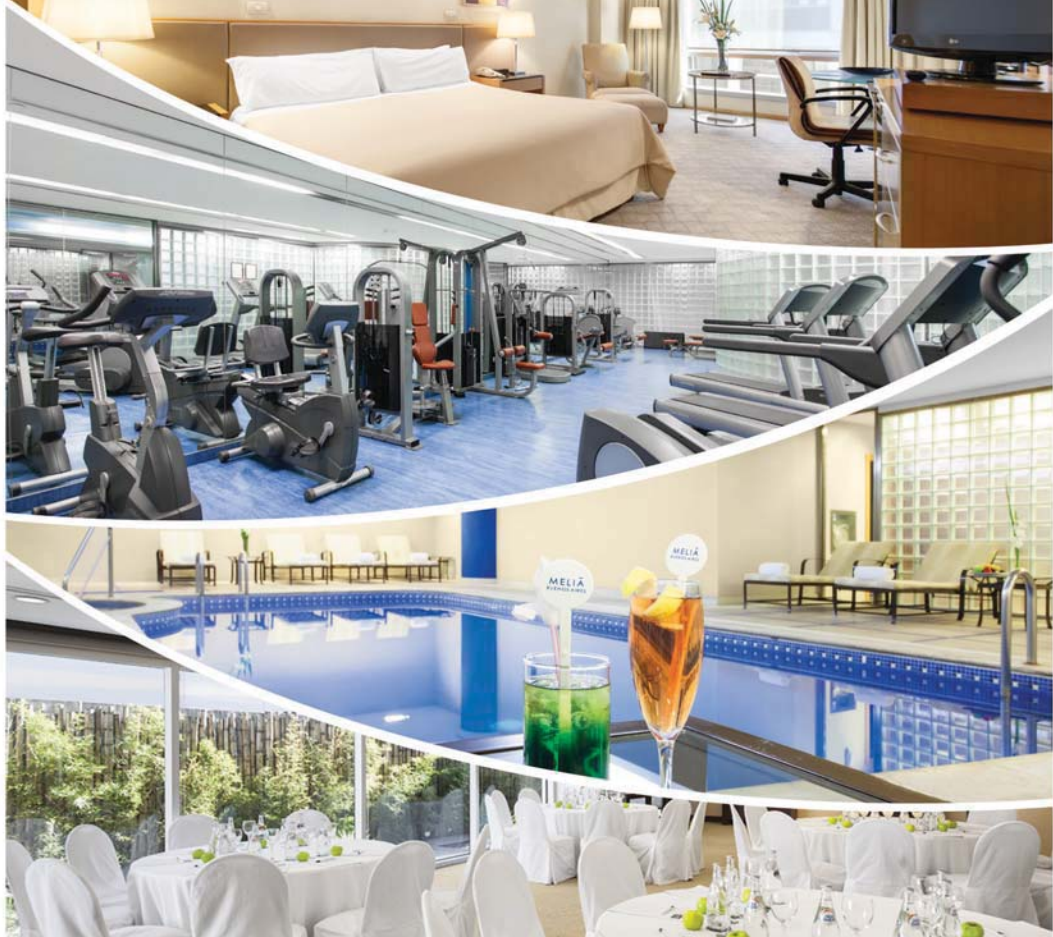
Actualmente, la cerveza artesanal ocupa apenas el 3% del mercado total de cervezas. Sin embargo, esa cifra se eleva a más del 30% en el mercado de la cerveza tirada en bares. Además, en los últimos años el consumo de este tipo de cervezas ha venido creciendo

alrededor de un 40% anual, una tendencia que se ve reflejada en la enorme cantidad de bares y despensas que se abren día a día. “Por un lado hay emprendedores que ingresan por hobby. Pero en los dos últimos años han empezado a entrar otro tipo de actores que vienen a jugar fuerte con importantes sumas de dinero porque ven en este fenómeno una oportunidad de negocios”, advierte Boan.

A todo esto se suman los denominados homebrewers, los autodidactas que elaboran cervezas en su propia casa. “Hoy son miles en la Argentina”, afirma el integrante del Centro de Cata de Cerveza. Así fueron incluso los primeros pasos de Miraglio, el brewmaster de la firma entrerriana Tau, quien comenzó la actividad como un hobby. “Empecé haciendo cerveza para despejarme de mi profesión como contador. Y recién hace cuatro años se transformó en un emprendimiento comercial”, revela el productor, que lleva adelante el proyecto junto a su familia entre tantos números y liquidaciones de ganancias. “Gracias a Dios tenemos una linda demanda que nos está exigiendo ampliar el equipo otra vez”, confiesa.

“La mayoría de los que estamos en el rubro arrancamos de esa manera”, confiesa por su lado Lico, quien desde su experiencia el ensayo de prueba y error es un aspecto fundamental para convertirse en un maestro cervecero. “Tienen que ser metódicos, repetir las operaciones, seguir investigando y jugar con los distintos sabores y materias primas”, recomienda Boan. “No hay nada mejor que tu primera cerveza. Por más fea que te salga, probarla, y disfrutar que la hiciste vos, no tiene precio”, finaliza Lico.

Más información en www.caminoysabores.com.ar



LA MEJOR OPCION PARA DISFRUTAR LA CIUDAD

- . 209 Habitaciones y Suites
- . Centro de Convenciones con 9 salones.
- . Ubicación estratégica, a pasos de Plaza San Martín
- . Cuatro opciones gastronómicas incluyendo una al aire libre
- . Spa, Health Club & Fitness Center con piscina climatizada, jacuzzi y sauna



@HotelMeliáBuenosAires



@hotelmeliabsas



hotelmeliabuenosaires

Reconquista 945 (C1003ABS)
Buenos Aires - Argentina
Tel (5411) 4891-3800
info@meliabuenosaires.com.ar
www.meliabuenosaires.com.ar

MELIÁ
BUENOS AIRES



Concurso en las redes de Caminos y Sabores

La falda, el roast beef y la cuadrada ponen a prueba la originalidad de los argentinos en la cocina.

Caminos y Sabores organiza un concurso con el auspicio del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) que pone de relieve la pasión de los argentinos por la carne e incentiva el consumo de tres cortes premiando a la receta más innovadora.

La 14ª edición de Caminos y Sabores, la feria del producto argentino que se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires, pone a prueba la destreza, pasión y originalidad en la cocina con tres típicos cortes argentinos de novillo: la falda, el roast beef y la cuadrada.

El certamen "Pasión por la Carne", organizado con el auspicio del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), premiará al concursante que presente la receta más novedosa en <https://www.facebook.com/caminosysabores>. El ganador irá a cocinar su plato a la feria junto a uno de los cocineros del

equipo gastronómico de Caminos y Sabores, recibirá una orden de compra por 2.000 -gentileza del Banco de la Nación Argentina- para adquirir productos en la feria del 6 al 9 de julio y un kit de asador -gentileza del IPCVA-. A su vez, los concursantes que envíen sus recetas participarán de sorteos de entradas.

El jurado está integrado por el equipo gastronómico de la feria liderado por Mónica Albiruz, y por Gastón Riveira, creador y alma mater de La Cabrera, una de las parrillas más representativas del país. Los interesados en participar tendrán tiempo de hacerlo desde ahora y hasta el viernes 29 de junio.

El objetivo del certamen es educar sobre las distintas maneras en que pueden utilizarse estos tres cortes, con el convencimiento de que conocer sobre los diferentes platos que pueden elaborarse con carne vacuna aporta un gran valor para los consumi-

dores y para quienes cocinan.

La carne vacuna es un recurso con grandes posibilidades ajustadas a las distintas preferencias y capacidad adquisitiva del consumidor. Según datos de la Cámara de Industria y Comercio de Carnes y Derivados de la República Argentina (CICCRA), en abril, el consumo per cápita de carne vacuna fue de 57,8 kg/año. Esta cifra significa un incremento del 3,3% interanual. Los argentinos siguen prefiriendo a esta carne por sobre las demás opciones. Según una encuesta del IPCVA, las milanesas y el asado se llevan el 48% y 41% de las preferencias respectivamente, contra un 4% para el cerdo y un 3% para el pollo.

Jorge Cerioli tiene 69 años y es carnicero desde los 17. En su opinión, la cuadrada, la falda y el roast beef son los tres cortes que en este momento más se venden en su local ubicado

desde hace 15 años en el barrio de Saavedra. “En el último año y medio empezaron a tener mucha salida. Porque si bien es una carne más firme, es más económica. El roast beef lo tengo a \$137 el kilo, la cuadrada a \$140 y la falda a \$85, y por \$120 te llevás 2 kilos”, enumera.

La falda se encuentra en la zona abdominal de la vaca. Si bien es gelatinoso y tiene mucho nervio, también es muy sabroso. El roast beef se encuentra en la región dorsal inmediatamente posterior al cuello y la cuadrada se ubica en el cuarto trasero del animal.

Según el carnicero del barrio porteño de Saavedra, a la falda la piden mucho para puchero, estofado, guiso y parrilla. El roast beef también se usa para estofado, guiso, churrasco y horno. Y a la cuadrada se la utiliza para milanesas, estofados y bifés. “A diferencia de la falda y el roast beef que se pusieron más de moda ahora, la cuadrada siempre se vendió mucho. En realidad se llama carnaza de cola y los carniceros modernos le pusieron cuadrada para cobrarla más cara. Porque hay un pedazo de esa cuadrada que se llama picana y se saca de abajo del cuadril. Entonces te la cobran como si fuera la colita de cuadril”, advierte Cerioli sobre este corte que se ubica en el cuarto trasero donde el animal.

No hay dudas de que la carne vacuna está desde siempre en la mesa y enraizada en el corazón de todos los argentinos. “Incluso los más jóvenes, que representan un desafío para la industria, siguen valorándola como lo hacemos nosotros y lo hacían nuestros abuelos”, sostiene Ulises Forte, el presidente del Instituto que ha podido relevar estadísticamente que la mayoría

de los argentinos relaciona a la carne vacuna con valores como la amistad, la pasión, la seguridad y el liderazgo.

Con todos estos valores a cuestas, la carne vacuna es un emblema del producto argentino y no podía faltar de la feria Caminos y Sabores. Para ir calentando motores, Gastón Riveira, creador y alma mater de La Cabrera, una de las parrillas más representativas de Buenos Aires, propone dos recetas que levantan la vara para quienes se animen a concursar en la fanpage de Caminos y Sabores (<https://www.facebook.com/-caminosysabores>): gorditas de roast beef y falda laqueada, dos propuestas para ir afinando el pulso.



Gorditas de roast beef

Para el relleno

- Roast beef 1kg
- cebolla blanca 500g
- zanahoria 100g
- Morrón rojo 250g
- Morrón verde 250g
- Morrón amarillo 100g
- ajo 4 dientes
- vino tinto 250cc
- caldo de carne 1000cc
- sal y pimienta a gusto
- nuez moscada 20g
- laurel 1 hoja
- extracto de tomate 30g
- aceite 55g

Para la masa

- Harina 000 1kg
- agua 500cc
- Grasa 100g
- sal fina 50g

Preparación:

Para la masa: tamizar la harina en un bowl. Agregar la sal y luego el agua y la grasa derretida. Amasar hasta formar un bollo liso y homogéneo. Separar en bollitos de 150gr. Dejar reposar por una hora.

Para el relleno, poner en una olla el aceite y todos los vegetales cortados en juliana. Cortar la carne primero en fetas y luego en tiras y cocinar junto a las verduras, los condimentos y todos los líquidos por 2 horas, como mínimo. Si faltara líquido, agregar caldo o agua.

Estirar la masa y cocinar en un sartén caliente, sin que quede dura.

Rellenar y ¡a disfrutar!



Falda laqueada

Ingredientes:

- Falda parrillera 2 kg
- agua 4l
- sal gruesa 500g
- miel 100g
- cerveza rubia 400cc
- azúcar negra 50g
- papa 2u
- batata 1u
- sal, pimienta y nuez moscada, a gusto

Preparación:

Colocar en una asadera el agua y la sal y dejar disolver. Agregar la falda y dejarla sumergida en el líquido por 24 horas en la heladera.

Entibiar en una cacerola la cerveza junto al azúcar negra y la miel. Cocinar la carne sobre fuego bien fuerte. Ir pintándola con la laca de miel y cerveza hasta que quede dorada.

Se recomienda acompañar con papas y batatas hervidas y pasadas también por la parrilla.

Antes de servir la carne, espolvorear con sal, pimienta y nuez moscada.



Lo que necesitas a un dedo de distancia

Descargá la App de Provincia Seguros y tené todo lo que te hace falta.

Planificá y manejá tu tiempo. Pedí **asistencia** para tu vehículo, **denunciá siniestros**, consultá el **estado de tus pólizas** y mucho más.

Si todavía no sos cliente, contactanos y enterate de los disitintos productos que tenemos para vos.



Grupo
Provincia

0810.222.2444

Consultá con tu asesor de seguros
o en nuestras sucursales.
provinciaseguros.com.ar

Provincia
Seguros

GOOGLE PLAY Y EL LOGOTIPO DE GOOGLE PLAY SON MARCAS COMERCIALES DE GOOGLE LLC. APPLE Y EL LOGOTIPO DE APPLE SON MARCAS COMERCIALES DE APPLE INC., REGISTRADAS EN LOS ESTADOS UNIDOS Y OTROS PAISES. APP STORE ES UNA MARCA DE SERVICIOS DE APPLE INC., REGISTRADA EN LOS ESTADOS UNIDOS Y OTROS PAISES.

Nº de inscripción en SSN
0499

Atención al asegurado
0800-666-8400

Organismo de control
www.argentina.gob.ar/ssn

SSN | SUPERINTENDENCIA DE
SEGUROS DE LA NACIÓN



Un adelanto de las novedades que ofrecerá Caminos y Sabores.

Del 6 al 9 de julio en La Rural, la feria del producto argentino reunirá a apasionados emprendedores de todos los rincones del país. Algunas propuestas destacadas que podrán encontrarse al recorrer los 9 caminos.

Ya se acerca la 14ª edición de Caminos y Sabores, la gran feria del producto argentino que se desarrollará del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires. Allí, cientos de expositores de alimentos, bebidas y artesanías de todo el país mostrarán su originalidad, pasión y esfuerzo en el trabajo que realizan con los frutos de nuestra tierra.

Un recorrido preliminar por las novedades que incluirá la feria

nos lleva al Camino de las Infusiones y nos pone cara a cara con la yerba mate, un emblema del producto nacional. Ahí estará la cooperativa de yerbateros creada en 1930 por un grupo de inmigrantes que se asentaron en la localidad misionera de Santo Pipó.

“Piporé Sublime” es la apuesta a una nueva molienda diseñada para mateadas duraderas. Está compuesta por hojas de corte más grueso, menor cantidad de palos y contenido de polvo.

Por el Camino de las Bebidas los visitantes podrán volver a enamorarse de la propuesta de La Scala Licores, una marca instalada en la localidad sureña de Dina Huapi con gusto italiano y pasión argentina que nació en 2010 fruto del amor entre Isabella Bava y Stefano Righetti.

Con la misma receta que usaban los abuelos de Stefano en Verona, la pareja comenzó a

elaborar artesanalmente licores, frutas al licor y el vino de montaña VinBrulé, que se toma caliente y forma parte de una tradición italiana. Hoy, sus productos se encuentran en casi 500 chocolaterías y vinotecas de las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Entre Ríos y Ciudad de Buenos Aires. Este año presentarán 5 nuevos sabores: pétalos de rosa, yerba mate, manzana verde, café y corazón negro. También tendrán un bartender que en algunos horarios preparará cócteles para convidar al público.

En el nuevo Camino de la Picada, donde estarán todas las variedades de quesos y chacinados, será de la partida Frigorífico Sersale. Fundado en 1976 por el inmigrante italiano Luciano Sersale, cuenta con una planta elaboradora de 2000 metros cuadrados ubicada en Parque Patricios, un criadero



propio de cerdos y cuatro sucursales. Además, en diciembre, inauguró una fábrica de quesos con una producción de 6000 litros diarios de leche.

Sersale es un clásico de Caminos y Sabores que llegó a vender más de 4000 kilos de productos en las últimas ediciones. Este año va a ampliar la oferta de ahumados y embutidos tipo alemanes junto al resto de la línea que incluye más de 150 opciones de salames tipo campo, chacarero, longanizas, cantimpalos, bondiolas, pancetas, mortadelas, butifarra y jamones. Entre ellos se destaca el jamón crudo reserva de 12 meses, elaborado bajo la receta italiana, y la gama de productos aptos para celíacos con precios accesibles.

En el Camino de los Dulces, desde Mendoza llegará nuevamente Miriam Fernández con su Mamma Rosa, emprendimiento que el año pasado logró alzarse con el mejor dulce de leche del concurso “Experiencias del Sabor”, donde catadores no videntes de la consultora STG elige los mejores alimentos artesanales cada edición.

Directo desde Villa Rosa (Pilar), donde está ubicada su planta, Tau Delta arribará al Camino de los Aceites y Aderezos con más de 30 productos que realzan el sabor de las comidas y las

convierten en exquisitos platos gourmet. Entre ellos, aderezos y crocantes para ensaladas y carnes, salsas dulces, blends de especias, sales marinas y coffee syrups.

Con sus tiendas ubicadas en el mítico Puerto de Frutos de la ciudad de Tigre, Nueces Mecoahué aportará mix de frutas, almendras, pistachos, nueces y castañas de cajú al Camino de los Frutos de la Tierra. Con envíos a CABA, Gran Buenos Aires y el interior del país, la firma busca acercar al público alimentos sanos, de calidad y a un precio competitivo.

Pero más allá de las exquisiteces, durante la muestra también habrá lugar para las artesanías y particularidades que identifican a cada región. Será en el camino del Turismo y la Tradición, donde habrá lugar para expositores como Arte América (tejidos artesanales), Liliana Julio (ponchos y ruanas) y Melina Joyería, entre otros. Asimismo habrá en este espacio un stand del Ministerio de Turismo de la Nación, con fuerte foco en el turismo gastronómico y su plan CocinAR.

En tanto, el Camino Federal será el sitio donde provincias como Corrientes, Jujuy, Catamarca, Chubut, Santiago del Estero y Entre Ríos, entre otras, tendrán su representación para impulsar las actividades que realizan sus

emprendedores.

Por último, en el Camino de Tu Cocina, una de las novedades que se incorporará este año, los visitantes podrán encontrar diferentes utensilios y elementos que los ayudará a despuntar sus destrezas culinarias. Así, Iron Bazar (artículos en fundición y chapa) y Borner Argentina (cortadores, accesorios, ralladores y peladores) serán algunas de las compañías que se sumarán a la gran fiesta del producto argentino.

Del 6 al 9 de julio en La Rural, la feria vuelve con 9 caminos repletos de propuestas imperdibles, dos nuevos paseos -el de los alimentos orgánicos y el apto celíacos-, un patio donde los visitantes podrán comer y beber lo mejor de la feria. Y como siempre, los más prestigiosos cocineros, nuevas experiencias pensadas para que la familia entera conozca y aprenda sobre los sabores típicos que nos identifican y la mejor manera de alimentarse, concursos, el torneo InnoBar que reúne a bartenders de todo el país, y una Ronda de Negocios para que los expositores de la feria peguen un salto cualitativo en sus ventas estableciendo contacto con distribuidores y supermercadistas.

Más información en www.caminosysabores.com.ar



Salta dice presente en la feria del producto argentino

Gracias al apoyo del gobierno provincial, más de 15 productores salteños expondrán un amplio abanico de alimentos y bebidas en Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires.

Con una variada oferta de alimentos y bebidas, Salta participará de la 14ª edición de Caminos y Sabores, la feria más federal del país que se desarrollará del 6 al 9 de julio en La Rural de la Ciudad de Buenos Aires.

En el flamante Camino Federal, un espacio donde los gobiernos provinciales desplegarán sus estrategias para potenciar el territorio, más de 15 productores salteños ofrecerán una amplia variedad de alimentos y bebidas a los miles de visitantes que todos los años se acercan a la gran muestra del producto argentino.

La comunidad "La Estrella" dejará plasmada toda la idiosincrasia de los pueblos originarios ofreciendo el

pimentón ahumado que producen en las orillas del Río Pilcomayo. Con el apoyo de la Fundación Redes Solidarias, unas 18 familias se dedican a la agricultura en una huerta comunitaria. En 2008, el pimentón de La Estrella fue premiado por Slow Food, movimiento italiano que promueve un consumo alternativo de alimentos.

La Asociación Pequeños Productores Fuerte Alto llegará con sus legumbres y especias. Esta cooperativa de la localidad de Cachi, que nació en 2004, produce pimentones, ajo, porotos, comino y orégano.

Las ricas masas regionales serán aportadas por la capital provincial de la mano de Encanto Salteño, Tía Yola y La Negrita Regionales, que expondrán diversos tipos de alfajores, tortas y tartas, entre otras exquisiteces.

Los tradicionales dulces norteños prometen ser la delicia del público. Chicocana, que desde 1959 trabaja en la localidad de El Carril, será de la partida con arándanos y frutillas al torrontés, machaca-

do de higo, dulce de cayote y batatas y cascos de membrillos en almíbar. También será de la partida Campo Quijano, con sus dulces de leche tradicional, repostero y heladero. A su vez, Tahuainti llevará su miel de uva que se comercializa en diferentes versiones con agregados de nueces, almendras, chia, quínoa, pimienta, ají y mostaza.

Tampoco faltarán opciones para aquellos amantes de los quesos que podrán darse el gusto gracias a las presencias de Lácteos Amasuyo, Cabras de Cafayate y Santa Elena.

Y si de bebidas hablamos, no puede dejar de mencionarse a los vinos regionales elaborados en distintas localidades salteñas. Así, La Bodeguita de Animana, Cooperativa Acevac de Cafayate y Don Teodoro de Angastaco expondrán sus vinos en la feria.

Por último, con la participación de Cerveza Salta, la provincia demostrará que tampoco está ajena al boom de la cervecera artesanal.



Una edición repleta de novedades

Vale destacar que la 14ª edición de Caminos y Sabores, que reunirá a unos 400 expositores de diferentes provincias, tendrá muchas novedades. Además de los ya clásicos recorridos (Aceites y Aderezos, Bebidas, Dulces y Frutos de la Tierra), habrá otros como el Camino de la Picada -con quesos y chacinados-, el Camino Federal, de las Infusiones, Camino de tu Cocina, y el de Turismo y Tradición.

Por primera vez en su historia, la muestra también contará con patios de comidas donde los

visitantes podrán degustar bebidas, picadas y menús especialmente elaborados para disfrutar del producto argentino.

Para los más chicos, llegará Caminitos, un espacio que incluirá nuevas experiencias pensadas para que la familia entera conozca y aprenda sobre los sabores típicos que nos identifican y sobre la mejor manera de alimentarse.

Como todos los años, la feria contará también con el certamen Experiencias del Sabor, donde un grupo de catadores ciegos

elegirán los mejores aceites de oliva, yerba mate, dulce de leche, cerveza artesanal y queso. A su vez, los visitantes podrán volver a probar los tragos más autóctonos de la coctelería argentina en el torneo InnoBar, la competencia que reúne a bartenders de todo el país. Y se volverá a realizar la Ronda de Negocios, una plataforma de vinculación comercial para que los expositores den un salto cualitativo en sus ventas estableciendo contacto con distribuidores y supermercados.

Múltiples funciones, miles de recetas.

Prepará todas tus comidas, conservando los nutrientes, colores y texturas de los alimentos. Y ahorrá tiempo y gas, aprovechando una mejor distribución del calor, aún cocinando con fuegos bajos.

Contactá a una Emprendedora Independiente Essen para conocer más beneficios y funciones.

0800-333-3773 / www.essenla.com /      



Cocinar hace bien

Vení a makro

¡ENTRÁS, COMPRÁS Y LISTO!

Sin trámites • comprás x unidad

brindarte el
mejor servicio



Podés pagar con Tarjetas de Crédito:



makro
tu mejor aliado.

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

NOTAS



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 tambor 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 seleccionárselas 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 Cristóforo, 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 tests 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.

The logo for Radio Continental is a blue speech bubble with rounded corners and a tail pointing downwards and to the left. Inside the bubble, the words "Radio" and "Continental" are written in white, sans-serif font. "Radio" is on the top line, and "Continental" is on the bottom line in a larger font size.

Radio
Continental

AM 590

Gente de radio



Tendencias que marcan el presente y el futuro de la coctelería

Paul Palmer, uno de los bartenders más reconocidos del país, repasa las propuestas más novedosas e innovadoras que se pueden saborear hoy en las barras argentinas. Además, el organizador de Innobar anticipa cómo será este año la competencia de bartenders que tendrá lugar una vez más en Caminos y Sabores, y nos brinda la receta del exclusivo trago de la feria.

Los amantes de la gastronomía siempre están atentos al descubrimiento de nuevos sabores y se desviven por sacar a la luz algún plato original para deslumbrar a sus conocidos. La misma suerte corre la coctelería, un mundo en donde la experimentación con distintos materiales y técnicas de vanguardia es moneda corriente. Y para saber cuáles son los tragos que se van a estar pidiendo próximamente en las barras, el reconocido bartender Pablo Palmer anticipa las tres tendencias que se vienen.

“En general cuando está de moda algo demasiado moderno, automáticamente el próximo paso es la búsqueda de algo que sea todo lo contrario”,

revela el también organizador de Innobar, el concurso de bartenders que se realizará por tercer año consecutivo en Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en La Rural. “En ese sentido, hay una gran vuelta al aperitivo, que tiene un gran arraigo en nuestro país, producto de las distintas inmigraciones de italianos y españoles”, agrega.

Dentro de la amplia gama de bebidas que pueden amenizar la espera al plato principal, Palmer destaca las casi infinitas variables de vermouths y amargos, la elegante y permanente presencia del Martini, o el regreso del centenario Carpano. Todo se recicla, y aquellos líquidos que disfrutaban los abuelos hoy

son revalorizados y reinventados por sus nietos. “Es como una vuelta de los sabores caseros y remite a los domingos en familia, donde antes del asado o la pasta se consumía un aperitivo junto con la picada”, rememora.

Sin embargo, el auge del aperitivo poco a poco va perdiendo su efervescencia y los cazadores de nuevas tendencias ya tienen en la mira a su próxima presa. “La coctelería de calidad siempre está en la búsqueda de sabores frescos, con lo cual hay un vuelco también hacia todo lo que es orgánico y saludable”, confiesa el experimentado bartender. La inclusión de ingredientes probióticos y fermentados caseros es la propuesta que más crece en la actualidad y que se suma además al auge de la alimentación saludable.

Hay una larga lista de fermentados, ya que son brebajes que pueden tener siglos de historia y tienen su origen en las diferentes civilizaciones que han habitado nuestro planeta. Muchos han quedado en el

olvido, pero la voluntad y el rescate de algunos bartenders le han devuelto el vigor a bebidas tan disímiles como la chicha de maíz, la aloja (en base a algarroba), el mudai (tradicional mapuche), ginger beer (cerveza de jengibre) o la kombucha (té fermentado).

Esta tendencia que apunta al consumo consciente y saludable se enlaza directamente con otra de las modas que se abren camino en el competitivo mundillo de la coctelería: la reivindicación de lo autóctono. “Hay un regreso de los sabores nativos y regionales, para buscar un producto no tan conocido y que puede sumar un puntito de valor dentro de un trago. Y esto que hoy en día es novedad, en Innobar lo venimos haciendo desde hace tres años”, explica orgulloso Palmer.

El torneo de bartenders más importante de la Argentina siempre se ha inclinado por poner en valor la cultura e

identidad de nuestra tierra y es por eso que ha elegido nuevamente a Caminos y Sabores como la sede de su ya clásico concurso. “Es una muestra que nos ha permitido trabajar y ponernos en contacto con pequeños productores, y conocer a la vez productos regionales exclusivos”, señala Palmer.

Dentro de Innobar, los participantes tienen la obligación de incluir en sus preparaciones al menos un producto que se exponga en la feria, y esto no se limita al rubro de bebidas. “También hay dulces, mermeladas, hierbas, infusiones, arropes y un montón de cosas que forman parte de la exposición y que te abren a todo un mundo de sabores diferentes. A nuestros concursantes les encanta, porque se encuentran con productos desconocidos que los sorprenden”, añade. Para este año, Innobar promete muchas novedades y una reñida

competencia que incluye no solamente a los nombres más respetados a nivel local, sino también a destacados representantes de Chile, Uruguay, Bolivia, Perú y otros países. “Como siempre, el flair y la acrobacia van a ser parte del torneo. Y además, vamos a contar con la Asociación de Barmen Argentino que nos van a dar una mano en el jurado desde la parte técnica y el protocolo de servicio”, apunta el organizador. Por último, Palmer se encuentra preparando el trago “Caminos y Sabores”, que representará la pasión de los argentinos por nuestras bebidas. “Como todos los años, buscamos armar un cocktail con los sabores de las feria y estamos investigando un poquito lo que van a traer los productores este año”, revela. Y como anticipo, regala la receta que se llevó todos los aplausos en la pasada edición de la muestra.

Cocktail Caminos y Sabores 2017

-Base alcohólica de Ginebra Llave, bebida arraigada al campo, y Píneral, que remite a lo porteño, al tango y el bodegón.

-Se agregan frutos del bosque de Il Mirtilo, Elixcor (licor de yerba mate), licor de rosa mosqueta de Fupentz y licor de Tuna de Beney.

-Se lo perfuma con sal marina y se le añade un gajo de naranja como decoración.

-El cocktail es presentado en una lata de galletitas como las que se encontraban antiguamente en los almacenes y pulperías.





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 Familia 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 Familia 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, Familia 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 amargo, 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 Familia 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 puedes 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 Familia 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 Exponencia 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 (artesanas) 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.

Café de la tarde



LN+

Café de la tarde

Con Eleonora Cole

Todas las tardes, la información precisa y actualizada con la participación del mejor equipo de periodistas.

L M M J V
18:00 HS



715 SD
1715 HD

Cablevisión

19 DIGITAL
618 HD Y FLOW



25.3

TeleCentro

705 DIGITAL

TeleRed

18 DIGITAL

ANTINA

6 DIGITAL

supercanal

9 DIGITAL

LN.MAS.LANACION.COM.AR



Cómo armarte una “picada mundialista” bien federal

Caminos y Sabores es la feria del producto argentino que se llevará a cabo del 6 al 9 de julio en La Rural. Allí, varias decenas de productores de los rincones más variados del país le dan una nueva dimensión a la pasión por comer de los argentinos. Consejos para armarte tu propia selección nacional.

Juntarnos, mirar fútbol y compartir una picada son tres pasiones que nos definen. Pero lo cierto es que de aquellos tradicionales embutidos elaborados por nuestros antepasados como forma de conservar los alimentos a hoy, han pasado muchos cambios. Hoy hay picadas tradicionales, gourmets y hasta libres de gluten. Todo un mundo por descubrir detrás de este emblema de la mesa argentina.

Del 6 al 9 de julio en La Rural, la

feria Caminos y Sabores abrirá sus puertas para ofrecerle al público la posibilidad de armar su propia selección nacional. Allí, más de 400 productores de todo el país se distribuirán en 9 caminos temáticos para deleite de los visitantes que en esta edición, por primera vez, podrán degustar alimentos y bebidas a precios muy accesibles en los patios de comida de la feria. Una picada maridada con la más variada gama de cervezas artesanales, fernets y vinos provenientes de San Juan, La Rioja, Salta y Jujuy, es un gran plan.

“Picar algo mirando fútbol no te requiere mucho tiempo, es cómodo, rico y variado. No tenés que sacar los ojos de la pantalla y a todos nos gusta comer un poquito de todo”, dice Mauro Falbo, uno de los responsables de Formagge, sobre la vieja costumbre argentina de mantenernos inmóviles una hora y media frente al televisor comiendo una picada. Especializados en la elaboración de quesos gourmet, el emprendimiento

familiar llevará a la feria una galería de productos que elevan a nivel Premium el contenido de cualquier bandeja.

Es que este tradicional plato argentino ha venido adquiriendo cada vez mayor sofisticación y vanguardismo con el paso del tiempo. Y a los tradicionales salamines, quesitos y aceitunas, ahora se han agregado una diversidad de productos delicatessen que aportan un completo abanico de sabores, colores y aromas. Así, por los pasillos del predio porteño de La Rural se podrán ver desde chacinados jujeños de llama hasta opciones saludables de hongos y frutos secos, pasando por jamón de ñandú o trozos de faisán.

“Nuestros productos son de los más elegidos en la feria. La gente está acostumbrada a que los sorprendamos”, comenta Gianina Bianchi, gerente de Secretos del Monte, la firma mendocina dedicada a la elaboración de productos ahumados en base a carnes

exóticas. Esta vez traerán a Buenos Aires embutidos de ciervo, chorizo cocido de jabalí, salmón ahumado y conservas saborizadas de distintos tipos de carne.

El típico salame de Colonia Caroya también estará presente en la feria. "Nuestra receta proviene de los viejos colonos friulanos (del norte de Italia)", adelanta Pablo Carranza, gerente general de Familia Grión. El tamaño de la grasa del tocino, la combinación de carne de vaca y de cerdo, condimentos como vino con ajo, el picado grueso o la maduración en sótanos, son algunos de los secretos mejor guardados que se van pasando de generación en generación.

La alimentación sana y natural también tiene sus propuestas para formar parte de la picada. En Caminos y Sabores se pueden encontrar nueces de pecán, distintos frutos secos de Nueces Mecohue y Aromas

Gourmet, bandejas de champiñones y portobellos de Hongos del Pilar, maníes de la cordobesa Servicios Agropecuarios, los patés vegetales de Chabenet que pueden untarse sobre las galletas de arroz de San Crispino.

Para los más transgresores, cambiar las papas fritas por la mandioca de Manfrith puede ser una gran opción. "No tiene conservantes, ni aditivos, y además es el primer snack que fue aprobado apto celíacos", confiesa Miguel Vogel, socio gerente de la compañía.

Y esto nos recuerda que los productos libres de gluten también se extienden a los

fiambres más tradicionales. Toda la línea de Formagge (que incluye mozzarella, gouda, raclette, provolone parrillero y patagónico, entre otros) no contiene gluten; mientras que una buena porción de las elaboraciones de Familia Grión y de los 150 productos que elabora Frigorífico Sersale también son apto celíacos.

Así, mientras avanza el mundial, se vuelve un buen plan ir armando la listita para conformar la propia selección argentina en Caminos y Sabores. Un dato: en los patios de comidas de la feria, los visitantes podrán degustar una picada para dos personas desde 100 pesos.

Recetas

Picada Gourmet

- Chorizo cocido de jabalí ahumado
- Queso Gouda
- Faisán curado en fetas
- Trozos de lomo de cerdo
- Queso Raclette fundido
- Salame de carne de ciervo
- Bondiola
- Queso Rebleusson
- Mandioca frita
- Mix de frutos secos
- Portobellos sufritados
- Dip untable de puerro al estragón
- Pan

¿Dónde encontrar los productos? En el "Camino de la Picada", visitar los stands de Secretos del Monte, Formagge, Familia Grión, Frigorífico Sersale y De allá para acá Quesos; en el "Camino de los Frutos" pasar por Hongos del Pilar, Cámara Argentina de Productores de Pecán, Chabenet Gourmet, Tentaciones y Manfrith.



Picada tradicional

- Jamón crudo en fetas
- Lomo ahumado
- Quesillo salteño
- Salamín tandillero
- Panceta salada en plancha
- Queso Fontina
- Salame chacarero picado grueso
- Escabeche de chivito
- Queso Sardo
- Trozos de nueces y maní
- Papas fritas
- Aceitunas verdes y negras
- Pan

¿Dónde encontrar los productos? En el "Camino de la Picada", visitar los stands de Frigorífico Sersale, La Chacra, De allá para acá Quesos, D'Gustar productos gourmet, La Huella de Don Zenón, Estancias Don Abel, La Barraca, Cabaña Madariaga y Boutique Chips; en el "Camino de los Frutos", pasar por Nueces Mecohue, Servicios Agropecuarios y Finca Cave Canem.

radio | wikipedia |

¹ La radio (entendida como radiofonía o radiodifusión, términos no estrictamente sinónimos) es un medio de comunicación que se basa en el envío de señales de audio a través de ondas de radio, si bien el término se usa también para otras formas de envío de audio a distancia como la radio por Internet.

- PERIODISMO • MÚSICA • ENTRETENIMIENTO • COMUNICACIÓN • RADIO TRADICIONAL •
- CONTENIDO ON DEMAND • CONTENIDO AUDIOVISUAL EXCLUSIVO • INNOVACIÓN •
- 8 SITIOS DE FIGURAS • 10 SITIOS TEMÁTICOS • + 500 iRadios •
- 1.4M DE OYENTES AM • 1.4M DE OYENTES FM •
- 15M FOLLOWERS • 15.5M USUARIOS ÚNICOS • 138M PÁGINAS VISTAS •



#MÁSQUEUNARADIO

CAMINO DE LOS ACEITES Y ADEREZOS

Aceite Semilla De Uva

Stand A16

Pasaje Carlos Gardel 3130

Carlos Gardel

C.A.B.A. (1215)

Argentina

1154908194

juanignaciokamy@hotmail.com

semillasdeuva.wixsite.com

Facebook: aceite semillas de uva

Twitter: aceite semillas de uva

Instagram: aceiteuva

Rubros: Aceite semillas de uva y aceite de oliva, Licor de zarzamora, Hongos secos y en aceite.

Famiglia Dell Isola

Stand A01, A02, A03, A04

Av. Richeri 21500

Ezeiza (1804)

Buenos Aires

Argentina

+54 11-40362700

marcelodellisola@yahoo.com

www.famigliadellisola.com

Facebook: Famiglia Dell' Isola

Twitter: losdellisola

Instagram: losdellisola

Rubros: Aceite de Oliva; Aceto; Aceitunas;

La Toscana

Stand A08 - A12

Av. Libertador 350 - 5° piso

Vicente López (1638)

Buenos Aires

Argentina

+54 2206-0400

info@la-toscana.com.ar

www.latoscanaselecciones.com.ar

Facebook: Latoscanaargentina

Twitter: latoscanaarg

Instagram: latoscanaoliva

Rubros: Aceite de Oliva Extra Virgen; Aceto Balsámico; Aceitunas; Encurtidos;

Niña Federica - Blends De

Especias Gourmet

Stand A11

General Paz 4540

Ezpeleta (1882)

Buenos Aires

Argentina

54911 3424-3854

ninafederica@hotmail.com

www.ninafederica.com

Facebook: Ninafederica

Twitter: Ninafederica1

Instagram: Ninafederica

Rubros: Mezclas aromáticas de hierbas y especias para cocinar; garam masala, baharat y otras mezclas del mundo; Cajas de regalo, delantales, gifts; Talleres sensoriales con especias;

Gobierno de San Juan

A13 - F06 - F13 - D48 - B14 -

B15 - B19 - B20

Centro Cívico 4 Piso. Nucleo 7.

Ala Este. Av. Lib. Gral San

Martín 750 Oeste

Ciudad de San Juan (5400)

San Juan

Argentina

+54 0264 4306425

dircomexterior@gmail.com

Rubros: Vinos, pistachos, pasas, almendras, nueces, dulce de membrillo, aceite de oliva, aceitunas, p; Productos gourmet: Pastas untables de pistachos, hierbas aromáticas, especias, conservas, tomates, berenjenas, queso de cabra aromatizados o al syrah, tomates secos rehidratados en oliva, syrah o torrontés, sales saborizadas, berenjenas.;

Habitus

A15

Sarmiento 388

San Fernando del Valle de

Catamarca (4700)

Catamarca

Argentina

+54 3834-649945 /

3834-264582 / 3834-415193

info@proyectonogal.com.ar

www.proyectonogal.com.ar

Facebook: Habitus Catamarca

Instagram: @HabitusCatamarca

@ProyectoNogal

Rubros: Aceite de Oliva, Nueces partidas seleccionadas; Frutos secos y deshidratados; Condimentos y especias;

Aceitunas.;

Jeheza SA

Stand A17

Carril Monte caseros km 6.5

San Martín (5570)

Mendoza

Argentina

0263 4425709

aceite@viveroproductora.com.ar

www.viveroproductora.com.ar

Rubros: Aceite de oliva;

Almendras;

Tau Delta S.A.

Stand A21

J.Grippa1623 - Ruta 25 Km 7.5

Villa Rosa - Pilar- Bs.As -

Argentina (1631)

Buenos Aires

Argentina

+543484461007 / 4463370

info@taudelta.com.ar

www.taudelta.com.ar

Facebook: Taudeltagourmet

Instagram: Tau_delta

Rubros: Salsas

Pampa Gourmet

Stand A24

Rivadavia 926

San Fernando (1646)

Buenos Aires

Argentina

+54 47251429

info@pampagourmet.com.ar

www.pampagourmet.com.ar

Rubros: Salsas, Aceites y Mermeladas; Aderezos.

Barbie - Mattel

AZ01

Av Libertador, 1000 piso 11

Vicente López (1638)

Buenos Aires

Argentina

+54 1132306548

mariana.delia@mattel.com

www.mattel.com

Facebook: barbiefunOK

Instagram:

barbieargentinaoficial

Rubros: Juguetes Barbie;

CAMINO DE LAS BEBIDAS

Craft Beer Distribuidora Cervezas. B01, B02

José P. Tamborini 2771
C.A.B.A. (1429)
Argentina
+54111533275911.
eventos@craftbeer.com.ar
www.craftbeer.com.ar
Facebook: Craft Beer Argentina
Twitter: Craftbeer_arg
Instagram: Craftbeerargentina
Rubros: Cervezas artesanales
Antares. ; Cerveza Otro Mundo.;
Cerveza Artesanal en lata Peñon
del Aguila.; Cerveza Crafter,
Sidra de pera PEER, Papas
Gauchitas. Alquiler y venta de
Choperas. ;

Antonio Gonzalez S.A Stand B16

Jose Cubas 2729
C.A.B.A. (1417)
Buenos Aires
Argentina
+541145718001
galan@vinosgalan.com
www.antoniogonzalez.com.ar
Facebook: AGbodegas
Twitter: AGbodegas
Instagram: AGbodegas
Rubros: Vinos; Espumantes.

Buena Birra Social Club - Fábrica de Cervezas

Stand B21
Zapiola 1353
Colegiales (1426)
C.A.B.A.
Argentina
+541164283457
buenabirra@gmail.com
Facebook: Buena birra social
club
Twitter: Buenabirra
Instagram: Buenabirra
Rubros: Cerveza Artesanal.

Cervecería Tacuara Stand B22- B23 - B39 - V07

Lima 1574
Martinez (1640)
Buenos Aires
Argentina
cervceriatacuara@gmail.com

Facebook: El galpon de Tacuara
Instagram: El galpon de Tacuara
Rubros: Cerveza Artesanal

Cervecería Artesanal Barba Roja de Anapa s.a.

Stand B26
Ruta 25 2567
Escobar (1625)
Buenos Aires
Argentina
+54 3484-432002/430080
ventas@barbaroja.com.ar
www.barbaroja.com.ar
Facebook: BarbaRoja - Oficial
Instagram: BarbaRojaoficial2018
Rubros: Cerveza Artesanal -
Tirada y en Botellas;
Merchandising cervecero;

Cerveza Artesanal DIE EISENBRÜCKE

Stand B38
Moreno 533
Gdor Mansilla (2845)
Argentina
+541144592285
die_eisenbrucke@hotmail.com
Facebook: Cerveza artesanal
eisenbrucke
Instagram: cerveza_die_eisen-
brucke
Rubros: Cerveza Artesanal
Botellas 355cc; Cristalería de la
marca; Remeras de la marca;
Estuches Easy Pack x 3 botellas;

Craft Beer Distribuidora Cervezas.

Stand B01 - B02
José P. Tamborini 2771
C.A.B.A. (1429)
Argentina
+54111533275911.
eventos@craftbeer.com.ar
www.craftbeer.com.ar
Facebook: Craft Beer Argentina
Twitter: Craftbeer_arg
Instagram: Craftbeerargentina
Rubros: Cervezas artesanales
Antares. ; Cerveza Otro Mundo.;
Cerveza Artesanal en lata Peñon
del Aguila.; Cerveza Crafter,
Sidra de pera PEER, Papas
Gauchitas. Alquiler y venta de
Choperas.

Delicias Colo Colo Stand B37

Paseo 138 y Av. 3
Villa Gessel (7165)
Buenos Aires
Argentina
+54225-5476188
colocolonet@hotmail.com
Facebook: Delicias Colo Colo
Rubros: Licores; Licores de
Zambayon

Fernet Beney

Stand B25
Pje. Las Maravillas oeste, Calle
pública s/n
Villa Cura Brochero (5889)
Córdoba
Argentina
+54354415572910
guillermobeney@yahoo.com.ar
www.regionalesbeney.com
Facebook: Regionalesbeney
Instagram: Fernet.beney
Rubros: Fernet ; Licor de 50
hierbas ; Licor de Quemadillo;
Licor de Frutilla;

Gourmet Store Di Nadia

Stand B32
Calle 17, 429
La Plata (1900)
Buenos Aires
Argentina
+54221155035308
gourmetstoredinadia@gmail.com
www.dinadia.com.ar
Facebook: Gourmet Store Di
Nadia
Instagram: Gourmet Store Di
Nadia
Rubros: Licores Gourmet
Naturales.; Chocolates;

Gobierno de San Juan - Ángel Negro

B15- B15- B19- B20
Ciudad de San Juan (5400)
San Juan
Argentina
+54 0264 1157661177
olivieri@angelnegrowine.com
www.angelnegrowine.com
Rubros: Angel Negro moscatel,
syrah y espumante.

CAMINO DE LAS BEBIDAS

Gobierno de San Juan - CFI

B15- B15- B19- B20

Centro Cívico 4 Piso. Núcleo 7.
Ala Este. Av. Lib. Gral San
Martín 750 Oeste
Ciudad de San Juan (5400)
San Juan
Argentina
+54 0264 4306425

dircomexterior@gmail.com

Rubros: Vinos, pistachos,
pasas, almendras, nueces, dulce
de membrillo, aceite de oliva,
aceitunas, p; Productos
gourmet: Pastas untables de
pistachos, hierbas aromáticas,
especias, conservas, tomates,
berenjenas, queso de cabra
aromatizados o al syrah,
tomates secos rehidratados en
oliva, syrah o torrontés, sales
saborizadas, berenjenas.;

Gobierno de San Juan - Villa Borjas

B15- B15- B19- B20

Ciudad de San Juan (5400)
San Juan
Argentina
+54 0264 154148268
villaborjas@gmail.com
www.villaborjas.com
Rubros: Vinos

Gobierno de San Juan - La Guarda Wines

B15- B15- B19- B20

Ciudad de San Juan (5400)
San Juan
Argentina
+54 0264 1131742789
bodegaslaguarda@bodegaslaguarda.com
www.bodegaslaguarda.com
Rubros: Vinos

Gobierno de San Juan - La Guarda Wines

B15- B19- B20

Ciudad de San Juan (5400)
San Juan
Argentina

+54 0264 1131742789
bodegaslaguarda@bodegaslaguarda.com
www.bodegaslaguarda.com
Rubros: Vinos

Gobierno de San Juan - Bodega Romano Pin

B15- B19- B20

Ciudad de San Juan (5400)
San Juan
Argentina
+54 0264 155463925
bodegaromanopin@gmail.com
Rubros: Vinos

Gobierno de San Juan - Verbo wines

B15- B19- B20

Ciudad de San Juan (5400)
San Juan
Argentina
+54 0264 154519790
marianavasgar@gmail.com
www.fincadonalberto.com
Rubros: Vinos varietales:
Malbec, Pinot grigio y
espumantes.

Gobierno de la Provincia de La Rioja

**Stand F01, F02, B35, B36,
A19, A20**
La Rioja
Argentina
www.larioja.gov.ar -

Gut Bier

Stand B06

Ojo de Agua 24
Villa General Belgrano (5194)
Córdoba
Argentina
+543546463351
gutbier@ymail.com
Facebook: gutbier
Instagram: gut.bier
Rubros: Cerveza Artesanal.

Guten Bier

Stand B48

General Heredia 59
Avellaneda (1870)
Buenos Aires
Argentina
+541143687421
administracion@gutenbier.com
Facebook: Gutenbierfabrica
Instagram: Gutenbierfabrica
Rubros: Cerveza Artesanal;

In Wine

Stand B40

Molina Arrotea 341
Lomas de Zamora (1832)
Buenos Aires
Argentina
+54 911 4937 2550
info@inwine.com.ar
www.inwine.com.ar
Facebook: [https://www.face-
book.com/membresiaainwine](https://www.facebook.com/membresiaainwine)
Instagram: @inwine
Rubros: Club de vinos premium;

La Camila Estancia Gourmet

Stand B11

Victoria 1490
Escobar (1625)
Argentina
+54111533834001
estancialacamila@gmail.com
www.lacamila.com.ar
Rubros: Dulce de leche;
Creadores del licor de dulce de
leche al Rhum; sake artesanal;
Licor de pétalos de rosas;

La Scala Licores

Stand B24

Colombia 271
Dina Huapi (8402)
Rio Negro
Argentina
+542944487217
info@lascalalicores.com.ar
www.lascalalicores.com.ar
Facebook: La Scala Licores
Instagram: Lascalalicores
Rubros: Licores Patagónicos;
Licores frutales; Licores
Cremosos; Vino de Montaña ;

Barbie

YUM

VENI A LAS
CLASES DE COCINA
Y A JUGAR EN EL
ESPACIO BARBIE



CAMINO DE LAS BEBIDAS

PSA

Stand V04 - V05

Moreno 877
C.A.B.A. (C1091AAQ)
Buenos Aires
Argentina
0810-2222-772

consultas@psa.com.ar

www.psa.com.ar

Instagram: psavida

Rubros: Purificadores de Agua;

Sidra 1888

Stand B31

Eduardo Comesaña 4071
Ciudadela (1702)
Buenos Aires
Argentina
+541144880864

atencionalcliente@ccu.com.ar

www.1888saenzbriones.com.ar

Facebook: Sidra1888

Instagram: Sidra1888

Rubros: Sidra 1888;

Sidra 1930

Stand V06

Av. Colon 770
San Fernando (1646)
Buenos Aires
Argentina
+541147254800

info@delvalle.com.ar

www.delvalle.com.ar

Facebook: Sidra 1930

Instagram: Sidra 1930

Rubros: Sidra;

La Scala Licores

B24

Colombia 271
Dina Huapi (8402)
Rio Negro
Argentina
+542944487217

info@lascalalicores.com.ar

www.lascalalicores.com.ar

Facebook: La Scala Licores

Instagram: Lascalalicores

Rubros: Licores Patagonicos;

Licores frutales; Licores
Cremosos; Vino de Montaña ;



CAMINO DE TU COCINA

Viejas Chapas

Stand C01

Sarmiento 2548
Rosario (2000)
Santa Fe
Argentina
+54341155777309
viejaschapas@hotmail.com
www.viejaschapas.com.ar
Facebook: Viejas.Chapas
Rubros: Chapas Retro;

Goody Uniformes

Stand C03

Av. Jujuy 1582
C.A.B.A (1247)
Buenos Aires
Argentina
+541143084589
ventas@goody.com.ar /
www.goodyshop.com.ar
www.goody.com.ar
Facebook: Goody_uniformes
Instagram: Goody.uniformes
Rubros: Uniformes; Mantelerías;
Cortinos; Menucovers

La Triesta

Stand C04, C05, C06

Ruta 178 y Boulevard 5
Las Parejas (2505)
Argentina
+543471671609
latriesta@hotmail.com
Facebook: Latriesta
Rubros: Parrillas portátiles;
Planchas; Discos, asadores a la
estaca; Anafes, productos de
fundición

Börner Argentina

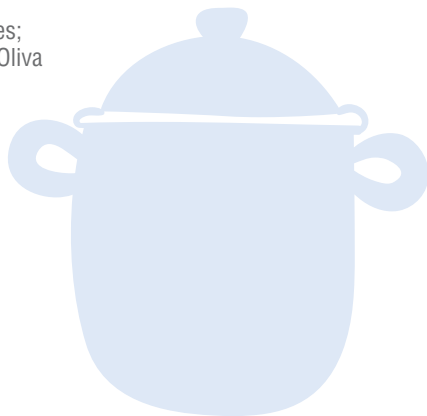
Stand C09, C10, C11, C12

Aguirre 508
C.A.B.A (1414)
Buenos Aires
Argentina
+541148550461

info@borner.com.ar
www.venialacocina.com.ar
Facebook: Veni.a.la.cocina.bazar
Twitter: Venialacocina
Instagram: Venialacocina
Rubros: Artículos de Bazar;
Menajes

Essen Aluminio SA

Pavón 348
Venado Tuerto (2600)
Santa Fe
Argentina
0800-333-3773
cae@essenla.com
www.essenla.com
Facebook: Essen Oficial
Twitter: essenoficial
Instagram: essenoficial
Rubros: Cacerolas y Sartenes;
Bazar Premium y Aceite de Oliva





ELRURAL.com

El punto de encuentro entre
compradores y vendedores
del sector agropecuario

TODO LO QUE EL CAMPO NECESITA EN UN SOLO LUGAR



Campos del País



Productos



Servicios



Bolsa de
Trabajo



Fletes



Contratistas
Rurales

**FIERROS
DEL PAÍS**

PUBLICA GRATIS



DESCARGÁ LA APLICACIÓN MÓVIL DE AVISOS RURALES
PARA SMARTPHONE O TABLET



CAMINO DEL DULCE

Acela

Stand D36

General Pacheco 2641
C.A.B.A. (1431)
Argentina
+54111550604021
aceloorganismocentral@gmail.com
Facebook: Acela Argentina
Rubros: Panes; Galletas;
Harinas; Premezcla;

La Tetera Miramar

D 46

Av.23 1162
Miramar (7607)
Buenos Aires
Argentina
+54 1154149380
dulceceleste@hotmail.com.ar
la tetera miramar
Facebook: La Tetera Miramar
Instagram: La tetera miramar
Rubros: Alfajores y Chocolates;

Naturalmente alimentos

D07, D13

Zapiola 4248 P 1° dto D
C.A.B.A. (1429)
Argentina
+54221-155318580
info@naturalmentealimentos.com
www.naturalmentealimentos.com
Facebook: Beepure Alimentos
Twitter: Naturalmente Alimentos
Rubros: Miel; Dulce de Leche;
Dulces; Azúcar Mascabo;

Guilab laboratorio de helados

D10

Ingeniero Silveyra 3330
Carapachay (1605)
Buenos Aires
Argentina
+541135098398
barbaralehrner@guilab.com.ar
www.guilab.com.ar
Facebook: Guilab

Twitter: Guilab_
Instagram: Guilab_
Rubros: Sabores helados
hechos al momento con
nitrógeno líquido ;

Choco Fit

D20

Terrada 1359
Ciudad Autónoma de Buenos
Aires (1416)
Buenos Aires
Argentina
+54 02227 15519738
chocofitsaludable@gmail.com
Facebook: Choco FIT
Instagram: choco_fit_
Rubros: bombonessin gluten,
choco semiamargo rellenos con
ddl sin azucar agregada y
mantequilla de mani natural;
barras sin gluten de choco
semiamargo con nuez,
almendras; lajas sin gluten de
choco semiamargo con mani,
pochoclos; dulce de leche sin
gluten, sin azucar agregada y
mantequilla de mani natural, sin
gluten en potes;

Por los Jóvenes - Don Bosco

D21

Don Bosco 4002
Capital Federal (1206)
Buenos Aires
Argentina
+541149586411
jarregoity@donbosco.org.ar
www.porlosjovenes.org
Facebook: Por los Jóvenes
Twitter: Porlos_jovenes
Instagram: Porlosjovenes
Rubros: Vino, dulce de leche,
yerba, queso y aceite de oliva;

**Distrito Alfajorero de la Costa –
Municipalidad de la Costa**

D22, D30

Av. 32 N° 365
Santa Teresita (7107)
Buenos Aires
Argentina
+54225715586784
distalfajorero.lacosta@yahoo.com.ar
Facebook: Distrito Alfajorero de
la Costa
Rubros: Alfajores Artesanales;

Alfajores Ninet

D27

calle 2 5437
Mar del Tuyú (7108)
Buenos Aires
Argentina
+542246422219
alfajoresninet@gmail.com
www.alfajoresninet.com
Facebook: Alfajores Ninet
Instagram: Ninet.official
Rubros: Alfajores; Chocolates;
Licores; Delicatecen;

Alfajores Faro San Antonio

D28

Av. Talas del Tuyú esq. 8
San Clemente del Tuyú (7105)
Buenos Aires
Argentina
+54222252522095
vanesaetarifa@gmail.com
Rubros: Alfajores; Chocolates;

ALFAJORES ELMIRA CASTRO

D29

Av. 26 de Enero 104
Villa Cura Brochero (5891)
Córdoba
Argentina
+543544443111
elmiracastro@hotmail.com
Facebook: Elmira Castro
Rubros: Alfajores Artesanales;

CAMINO DEL DULCE

Honecker boutique de chocolate

D35 - D43

Calle 33 N° 326

Santa Teresita (7107)

Buenos Aires

Argentina

+54 03484-444875

info@honeckerchocolates.com.ar

www.honeckerchocolates.com

Rubros: Chocolates;

Alfajores & Chocolates

Artesanales MILAGROS DEL CIELO

D38

Diagonal Pueyrredón 2910

Mar del Plata (7600)

Buenos Aires

Argentina

+542234922644

info@milagrosdelcielo.com.ar

milagrosdelcielo.com.ar

Facebook: Milagrosdelcielomdp

Instagram: Milagrosdelcielomdp

Rubros: Alfajores Especiales

Mousse de Chocolate al Licor;

Chocolates Artesanales mas de

60 sabores; Chocomensajes ;

Corazones yvPlacas de

Chocolate ;

Yemas del Uruguay

D39

Constitucion 120

Avellaneda (1870)

Buenos Aires

Argentina

+54 11-42014522 / +54

11-42011506

yemasdeluruguaycr@hotmail.com

www.yemasdeluruguay.com.ar

Rubros: Frutas secas;

Chocolates y Bombones;

Tumi Confituras de Nuez

D40

Lavalle 450

Belen (4750)

Catamarca

Argentina

+54111563323139

tumicata@gmail.com

Facebook: Carlos Emilio Saleme

Rubros: Bombones con Nuez,

dulce de leche y chocolate;

Bombones con Nuez, batata y

chocolate; Bombones con Nuez,

membrillo y chocolate;

Bombones con Nuez, naranja y

chocolate;

La Concepción Nueces & Deli

D40

Dr. Adolfo Cano s/n° LA

CHACARITA - CATAMARCA

capital Catamarca (4700)

Catamarca

Argentina

+54 0383 15 4 329154

hectrpaez@yahoo.com.ar

Facebook:

nuecescatamarca@hotmail.com

Rubros: NUECES; NUECES

CONFITADAS;

ORGÁNICOS & REGIONALES

D44

Montevideo 1012, Piso 2 Dpto C

Ciudad Autónoma de Buenos

Aires (1019)

Ciudad Autónoma de Buenos

Aires

Argentina

+541155824014

info@organicosregionales.com

www.organicosregionales.com

Facebook:

Espiritunatural.gourmet

Instagram:

Espiritunatural.gourmet

Rubros: Línea Gourmet:

Confituras naturales a base de

Miel (Sabores: ESPÍRITU

AMAZÓNICO, ESPÍRITU

MEDITERRÁNEO, ESPÍRITU

TROPICAL) - Región

Montecarlo, Misiones; Línea

Gourmet: Chutneys naturales a

base de Miel (Sabores:

ESPÍRITU DEL CARIBE,

ESPÍRITU DEL ORIENTE,

ESPÍRITU DE LA INDIA) -

Región Montecarlo, Misiones;

Línea Premium: Miel Regional

Filtrada (Región Malargüe,

Mendoza).; Jarros térmicos,

Sets de Regalo con Mix de

productos.;

La Cabaña de Bariloche

D47

Calle 36 3751

Necochea (7630)

Buenos Aires

Argentina

+542262-522869

ilgelatto@hotmail.com

www.lacabañadebariloche.com

Facebook: La Cabaña de

bariloche

Rubros: Bombones de

chocolate; Bombones de fruta;

Chocolate en rama; Paletas

artesanales, alfajores;



CAMINO DEL DULCE

Guilab laboratorio de helados

Stand D14

Ingeniero Silveyra 3330
Carapachay (1605)
Buenos Aires
Argentina

+541135098398

barbaralehrner@guilab.com.ar

www.guilab.com.ar

Facebook: Guilab

Twitter: Guilab_

Instagram: Guilab_

Rubros: Sabores helados hechos al momento con nitrógeno líquido.

Honecker boutique de chocolate

Stand D35 - D43

Calle 33 N° 326
Santa Teresita (7107)
Buenos Aires
Argentina

+54 03484-444875

info@honeckerchocolates.com.ar

www.honeckerchocolates.com

Rubros: Chocolates;

La Cabaña de Bariloche

Stand D47

Calle 36 3751
Necochea (7630)
Buenos Aires
Argentina

+542262-522869

ilgelatto@hotmail.com

www.lacabaniadebariloche.com

Facebook: La Cabaña de Bariloche

Rubros: Bombones de Chocolate; Bombones de fruta; Chocolate en rama; Paletas artesanales, alfajores.

Naturalmente alimentos

Stand D19

Zapiola 4248 P 1° dto D
C.A.B.A. (1429)
Argentina

+54221-155318580

info@naturalmentealimentos.com

www.naturalmentealimentos.com

Facebook: Beepure Alimentos

Twitter: Naturalmente Alimentos

Rubros: Miel; Dulce de Leche; Dulces; Azúcar Mascabo.

Orgánico & Regionales

Stand D44 - D45

Montevideo 1012, Piso 2 Dpto C
C.A.B.A. (1019)
Argentina

+541155824014

info@organicosregionales.com

www.organicosregionales.com

Facebook:

Espiritunatural.gourmet

Instagram:

Espiritunatural.gourmet

Rubros: Línea Gourmet: Confituras naturales a base de Miel (Sabores: ESPIRITU AMAZONICO, ESPIRITU MEDITERRANEO, ESPIRITU TROPICAL) - Región Montecarlo, Misiones; Línea Gourmet: Chutneys naturales a base de Miel (Sabores: ESPIRITU DEL CARIBE, ESPIRITU DEL ORIENTE, ESPIRITU DE LA INDIA) - Región Montecarlo, Misiones; Línea Premium: Miel Regional Filtrada (Región Malargüe, Mendoza).; Jarros térmicos, Sets de Regalo con Mix de productos.

Por los Jóvenes - Don Bosco

Stand D20

Don Bosco 4002
Capital Federal (1206)
Buenos Aires
Argentina

+541149586411

jarregoity@donbosco.org.ar

www.porlosjovenes.org

Facebook: Por los Jóvenes

Twitter: Porlos_jovenes

Instagram: Porlosjovenes

Rubros: Vino, dulce de leche, yerba, queso y aceite de oliva.

Tumi Confituras de Nuez

Stand D40

Lavalle 450
Belen (4750)
Catamarca
Argentina

+54111563323139

tumicata@gmail.com

Facebook: Carlos Emilio Saleme

Rubros: Bombones con Nuez, dulce de leche y chocolate; Bombones con Nuez, batata y chocolate; Bombones con Nuez, membrillo y chocolate; Bombones con Nuez, naranja y chocolate.

Yemas del Uruguay

Stand D39

Constitución 120
Avellaneda (1870)
Buenos Aires
Argentina

+54 11-42014522 / +54
11-42011506

yemasdeluruguaycr@hotmail.com

www.yemasdeluruguay.com.ar

Rubros: Frutas secas; Chocolates y Bombones;



elfederal .com.ar

f RevistaElFederal

🐦 @federalrevista



Conciencia ambiental



PUEBLOS. SUSTENTABILIDAD. ENERGÍAS ALTERNATIVAS. CIENCIA Y TECNOLOGÍA. ECOLOGÍA.
ALIMENTACIÓN SALUDABLE, AGROECOLOGÍA Y HUERTA URBANA.

CAMINO FEDERAL

Provincia de Buenos Aires - La Huella

FE 112
Calle 32 Nro 479
Las Toninas (7006)
Buenos Aires
Argentina
+54 02246- 431777
lahuella777@yahoo.com.ar

Rubros: Carteras; Bolsos;
Billeteras; Cintos, Mates;

Chacinados San Andres - Provincia de Tierra del Fuego

FE01
Avd. Belgrano N° 1523
Rio Grande (9420)
Tierra del Fuego
Argentina
+549-2964-406153
sanandres_rg@hotmail.com

Facebook: San Andrés,
Chacinados Fueguinos.

Rubros: Embutido seco de
salame Ovino y Criollo;
Salazones de jamón crudo
ovino, bondiolas, chalona;

Sello De Calidad Certificada Tierra Del Fuego Fin Del Mundo - Provincia de Tierra del Fuego

**FE01, FE02, FE03, FE06, FE07,
FE08**
Fitz Roy 164 - Planta Baja –
Secretaría de Pyme – Ministerio
de Industria
Ushuaia (9410)
Tierra del Fuego
Argentina
+54 2901-421891

calidadtierradelfuego@gmail.com
www.sellocalidadtdf.com.ar
Facebook: Sello de Calidad
Certificada Tierra del Fuego - Fin
del Mundo

Rubros: Marca Provincial creada
para distinguir la calidad y el
origen de los productos
fueguinos ;

Cerveza Beagle Y Cape Horn - Provincia de Tierra del Fuego

FE02
Héroes de Malvinas N° 4160 -
Fuegian Beverage Company S.A.
Ushuaia (9410)
Tierra del Fuego
Argentina
+549-2901-5037180
info@fuegian.com

www.cervezabeagle.com
Facebook: Cerveza Artesanal
Beagle

Rubros: Cerveza Beagle Rubia,
Roja, Negra e Ipa ; Cerveza Cape
Horn: Pilsen, Pale Ale, Oatmeal
Stout, Brown Ale, Wheat y
Honey;

Ahumadero Ushuaia - Provincia de Tierra del Fuego

FE02
Shanamain 809
Ushuaia (9410)
Tierra del Fuego
Argentina
02901-435419
info@ahumaderoushuaia.com.ar
www.ahumaderoushuaia.com.ar

Facebook:
ahumaderoushuaiapatagonica
Twitter:
ahumaderoushuaiapatagonica

Rubros: Centolla; Centollon;
Mejillon; Trucha;

Alfar - Provincia de Tierra del Fuego

Stand FE03
Altos de Beban N° 1130
Ushuaia (9410)
Tierra del Fuego
Argentina
011-1554953418
alfarushuaia@gmail.com

Facebook: Alfar cerámica de
Ushuaia

Instagram: alfar_ushuaia
Rubros: Piezas utilitarias de
cerámica hechas a mano;

Subsecretaria de Turismo Misiones

FE04, FE05, FE09, FE10
Calle La Rioja 1558
Posadas (3300)
Misiones
Argentina
03764447715
franciscoanibal@hotmail.com
www.misiones.tur.ar/

Facebook: Misiones Turismo

Rubros: Turismo Rural y
Gastronómico de la Provincia de
Misiones; Licor de yerba mate,
Azúcar negra, Dulces de
madera, otros.;

Hilanderas Y Tejedoras Del Fin Del Mundo - Provincia de Tierra Del Fuego

FE06
Galería Albatros (San Martin
esquina Laserre)
Ushuaia (9410)
Tierra del Fuego
Argentina
+549-2901-527783
hilanderasytejedorastdf@gmail.com
Facebook: Fibras Del Fin del
Mundo

Rubros: Madejas de lana de
oveja teñida con tintes naturales
y tejidos;

Provincia de Buenos Aires - La Bruja

FE101
Avenida Menton 1174
Santa Clara del Mar (7609)
Buenos Aires
Argentina
+540223-469-3905
licoreslabruja@yahoo.com.ar
www.labruja.com.ar
Facebook: La Bruja
@licoreslabruja
Twitter: licoreslabruja
Instagram: licoreslabruja

Rubros: Licor de cerveza; Licor
de dulce de leche; Licor crema
irlandesa; Licor de Sambayón al
Oporto;

CAMINO FEDERAL

Subsecretaría de Turismo Misiones

FE04, FE05, FE09, FE10

Calle La Rioja 1558

Posadas (3300)

Misiones
Argentina

03764447715

franciscoanibal@hotmail.com

www.misiones.tur.ar/

Facebook: MisionesTurismo

Rubros: Turismo Rural y
Gastronómico de la Provincia de
Misiones; Licor de yerba mate,
Azúcar negra, Dulces de
madera, otros.;

Hilanderas Y Tejedoras Del Fin Del Mundo - Provincia de Tierra Del Fuego

FE06

Galería Albatros (San Martin
esquina Laserre)

Ushuaia (9410)

Tierra del Fuego

Argentina

+549-2901-527783

hilanderasytejedorastdf@gmail.com

Facebook: Fibras Del Fin del
Mundo

Rubros: Madejas de lana de
oveja teñida con tintes naturales
y tejidos;

Provincia de Buenos Aires - La Bruja

FE101

Avenida Menton 1174

Santa Clara del Mar (7609)

Buenos Aires

Argentina

+540223-469-3905

licoreslabruja@yahoo.com.ar

www.labruja.com.ar

Facebook: La Bruja

@licoreslabruja

Twitter: licoreslabruja

Instagram: licoreslabruja

Rubros: Licor de cerveza; Licor
de dulce de leche; Licor crema
irlandesa; Licor de Sambayón al
Oporto;

Provincia de Buenos Aires - Frigorífico Cazcol

FE105

Acceso Sabala 250

Marcos Paz (1727)

Buenos Aires

Argentina

11 53065309

frigorificocazcolsa@hotmail.com

Rubros: Embutidos, fiambres,
quesos;

Provincia de Buenos Aires - Chacinados Caseros

FE106

TARIGO N°765

ROQUE PEREZ (7245)

Buenos Aires

Argentina

2227-410427//2227-410499

chacinadocaseros@hotmail.com

Rubros: Embutidos y Quesos;

Provincia de Buenos Aires - Cluster Quesero de Tandil

FE107

Alem 920

Tandil (7000)

Buenos Aires

Argentina

02281 15401979

clusterqueserotandil@gmail.com

clusterqueserotandil.net

Rubros: Quesos típicos de
Tandil;

Provincia de Buenos Aires - II Mirtilo Berries de Suipacha

FE107

L.N. Além 822 Piso 4

CABA (1414)

Buenos Aires

Argentina

11 15 51204564

marisa@ilmirtilo.com.ar

www.ilmirtilo.com.ar

Facebook: ilmirtilo.arandanos

Rubros: Pulpas y jugos de
mora, arándanos y maracuya;
confituras de arándanos;
Mermeladas BC de arándanos,
franbruesa; Productos Gourmet,

Chutneys, Dulce irlandes,
arándanos en malbec;

Provincia de Buenos Aires - Sabor Pampeano

FE107

Venezuela 110

CABA (1095)

Buenos Aires

Argentina

11 44210800

oscarruggero@hotmail.com

www.saborpampeano.com

Rubros: Mermeladas
Artesanales; Miel; Aceite de
Oliva;

Provincia de Buenos Aires - Corsario Negro

Av. Costanera y Los Ángeles

Santa Clara del Mar (7906)

Buenos Aires

Argentina

11-63975995

cervezascorsario@hotmail.com

Rubros: Cerveza Artesanal
Embotellada;

Provincia de Buenos Aires - Pueblo Escondido

FE107

Don Bosco 492

Uribelarrea (1815)

Buenos Aires

Argentina

+54 9 11 5625-5080

info@puebloescondido.com.ar

www.puebloescondido.com.ar

Rubros: Fiambres Artesanales ;

Provincia de Buenos Aires - Kume Lalén

FE107

Ignacio Coliqueo 564

Los Toldos (6015)

Buenos Aires

Argentina

2355-412662

pulof@hotmail.com

Rubros: productos tejidos, en
lana hilada artesanalmente tipo
merino de color natural y
distintos colores teñidos con
tintes naturales.; mantas,
tapices, alfombras;

CAMINO FEDERAL

Provincia de Buenos Aires - Quesos Juan Grande FE107

Estancia La Eloisa zona rural
cuartel II

Lincoln (6070)

Buenos Aires

Argentina

11 60211545

adm.juangrande@gmail.com

Rubros: Queso Quártirolo;

Queso tipo Feta; Cream Cheese;

Halloumi;

Provincia de Buenos Aires - Pasta Sur- Coop. de Trabajo FE109

Rodolfo Lopez 1561

Quilmes (1878)

Buenos Aires

Argentina

4254-1317

pastasur@gmail.com

pastasur.com

Facebook: pasta sur

Rubros: Fideos secos tipo

artesanal;

Ministerio de Turismo de La Nación

FE11, FE12, FE13, FE14

Suipacha 1111 piso 20^a

CABA (1008)

Argentina

+541143161600

info@turismo.gob.ar

www.turismo.gob.ar

Facebook: MinTurismoAR

Twitter: MinTurismoAR

Instagram: MinTurismoAR

Rubros: Organismo oficial;

Provincia de Buenos Aires - Saint Gottard

FE111

Calle 3 y 6- Parque Industrial
Gral. Savio

Batan -Mar del Plata (7601)

Buenos Aires

Argentina

0223 4642881

smoya@saintgottard.com

www.saintgottard.com

Rubros: INFUSIONES

FRUTALES;

Ultimo Confin - Provincia de Tierra del Fuego

FE112

Moyano N° 338

Río Grande (9420)

Tierra del Fuego

Argentina

+54 2964-422096

josemariabarbona@hotmail.com

Facebook: Ultimo Confin

Mejillones de Cultivo

Rubros: Conservas de

mejillones envasados en aceite y

vinagre ; Conserva de centollón

en aceite y vinagre ; Conserva

de cholgas en aceite y vinagre-;

Conserva de caracoles en aceite

y vinagre;

Provincia de Buenos Aires -El Faro

FE112

Coronel Dorrego Zona Rural

Coronel Dorrego (1116)

Buenos Aires

Argentina

+54 11-50102247

ignaciobottini@yahoo.com.ar

Facebook: El Faro Aceite de

Oliva

Rubros: Botellas y bidones de

aceite de oliva extra virgen;

Provincia de Buenos Aires - Dulce Estampa

FE113

Av. Maipú 3705 Dto A

La Lucila (1636)

Buenos Aires

Argentina

5411-47999077

ventas@alfajoresdulceestampa.com.ar

www.dulceestampa.com.ar

Rubros: Alfajor Premiun

Chocolate, Alfajor Premiun

Merengue; Alfajor Mini Maicena

y Coco, Alfajor Mini Chocolate

con dulce de leche y Alfajor Mini

Chocolate blanco con dulce de
leche.;

Provincia de Buenos Aires - Via Dolce

FE113

Don Bosco 3126

Mar del Plata (7600)

Buenos Aires

Argentina

0223 5297895

productosviadolce@gmail.com

Facebook: Via Dolce Alfajores

Rubros: Alfajores; Chocolates;

Bombones;

Provincia de Buenos Aires - Dulce Cobo

FE113

Buena Vista 408

Mar de Cobo (7609)

Buenos Aires

Argentina

11 3627-5972 / 223 529-8480

alfajoresdulcecobo@gmail.com

Rubros: Alfajores artesanales;

Provincia de Buenos Aires - La Colmena de Cristal

FE115

PADRE VARETTO 1639

SIERRA DE LOS PADRES MAR

DEL PLATA (7601)

Buenos Aires

Argentina

2234631273/2235924868

eiretesa@gmail.com;

mieldelasierra@infovia.com.ar

www.lacolmenadecristal.com

Rubros: Miel ; Polen; Jalea;

Provincia de Buenos Aires - Miel de Parque

FE116

Azul (7300)

Buenos Aires

Argentina

2281 531999

pedirmiel@gmail.com

Rubros: Miel fraccionada;



PLANO DE LA FERIA



Caminos SABORES

DEL 6 AL 9 DE JULIO 2018
LA RURAL

Organiza

EXponenciAR
EXPANDIMOS FRONTERAS

Almora, P.B. Caminos SABORES Expoagro

*Plano sujeto a modificaciones.

ACCESO POR SARIEMTO

CAMINO FEDERAL

Banco Nación

FE117, AL FE121, FE132 AL FE136

Bartolomé Mitre 326
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (1036)
Argentina
0810-666-4444

banconacion-informa@bna.com.ar
www.bna.com.ar

Facebook: Banconacion
Instagram: Banconacion

Rubros: Asistencia financiera a las micro, pequeñas y medianas empresas, cualquiera fuere la actividad económica en la que actúen.; Promueve y apoya el comercio con el exterior, y especialmente, estimula las exportaciones de bienes, servicios y tecnología argentina.; Pone a disposición de las empresas productoras de bienes y servicios créditos para inversión y capital de trabajo, otorgando además, financiamiento y garantías a la actividad de comercio exterior.;

•También orienta su actividad a las personas físicas a través de préstamos personales e hipotecarios para la vivienda y productos interrelacionados.;

Gobierno de la Provincia de Salta

FE15 AL FE23, FE29 AL FE37

Avda. los Incas S/n Centro Cívico Grand Bourg
Salta (4400)
Salta

Argentina

+54 3874212996

privadaseccomercio@gmail.com
www.salta.gov.ar

Rubros: Stand Institucional;

Gobierno de Entre Ríos - Secretaría de Producción | C.F.I. Consejo Federal de Inversiones

FE152 AL FE158, FE168 AL

FE174

Laprida 465 - 4° Piso
Paraná (3100)

Entre Ríos

Argentina

+543434073184

convocatorias.dgci@gmail.com

www.entrerios.gov.ar/comercio

Facebook: Secretaría de
Producción Entre Ríos

Instagram: @sec.produccion

Rubros: Stand Institucional -
Gobierno de Entre Ríos;

LICORES BARD

FE153

ENTRE RIOS Y SARMIENTO

SAN JOSE (3283)

Entre Ríos

Argentina

+54 3447 470-214

licoresbard@hotmail.es

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

Facebook: licores.bard

Instagram: licoresbard

Rubros: LICORES NATURALES;

LICOR DE MIEL; LICOR DE

YATAY; LICOR DE NARANJA;

Vinos Entrerrianos

FE154

Miguel David 172

Paraná (3100)

Entre Ríos

Argentina

+54 3874896506

maria.y.rene@hotmail.com.ar

Facebook: Vinos Entrerrianos

Twitter: @Ortizvalerio

Rubros: Vinos en general;

Vinagres; Jugos de uva; Acero

balsamico;

Gobierno de Entre Ríos - Cervecería TAU

FE155

San Lorenzo 365

Hasenkamp (3134)

Entre Ríos

Argentina

+54343-4930499

hmhira@hotmail.com

Facebook: Tau Cerveza artesanal

Instagram: cerveza_tau

Rubros: Cerveza Artesanal (7
estilos);

Gobierno de Entre Ríos - HORNOS ROTATIVOS GRAFO FE156

Ruta prov 32 km 15.5 Parque
Industrial

Seguí Entre Ríos. (3117)

Entre Ríos

Argentina

+54343156214691

administracion@hornosgrafo.com.ar;

gustavograsiani@hotmail.com

www.hornosgrafo.com.ar

Facebook:

Argento.hornorotativo

Instagram: Horno rotativo

argento grafo

Rubros: Horno rotativo
gastronómico; Horno rotativo
para panificados; Sobadora de
acero inoxidable;

Angelitas // Mimimiel

FE157

Rondeau 1325

Paraná (3100)

Entre Ríos

Argentina

+54 0343-4241175

mimimiel@hotmail.com

Facebook: Mimiel Paraná //

Angelitas

Rubros: Galletitas Dulces y
Salada libre de Gluten; Miel
Fraccionada libre de Gluten.

Arroz Argentino

FE158

Urquiza 244

San Salvador (3218)

Entre Ríos

Argentina

institucional@arrozargentino.com

www.arrozargentino.com

Rubros: Arroz Procesado;

CAMINO FEDERAL

Turismo Marcos Paz FE165

Belgrano 2094
Marcos Paz (1727)
Buenos Aires
Argentina
+54 220 4774224
turismo@marcospaz.gov.ar
www.marcospaz.gov.ar

Facebook:
TurismoMunicipiodeMarcosPaz
Twitter: turismo_mmpp
Instagram: turismo_marcospaz
Rubros: Jamon Crudo; Cerveza Artesanal; Miel; Dulce de Frambuesa;

FEDERACION DEL CITRUS DE ENTRE RIOS FE168

Entre Ríos 387
Concordia (3200)
Entre Ríos
Argentina
+54 3454212025
fecier@arnetbiz.com.ar
www.fecier.org.ar

Facebook: Fe Ci ER
Rubros: Jugos Exprimidos Artesanalmente; dulces de naranjas y mandarinas en barra, bombones de cítricos, cascarritas de naranjas y mandarinas; bombones cítricos. Miel de citrus, de eucalipto, de monte y pradera;

Fuegoero

FE170
LOS OLIVOS 9 - ENTRE LAS CALLES : L TEROS Y L PICAFLOR

Oro Verde (3100)
Entre Ríos
Argentina
+54 0344-715509829
nicoleaodwyer@gmail.com
Facebook: Fuegoero
Instagram: Fuegoero

Rubros: Pepinos agridulces en conserva ; Chutney de manzana; Mermeladas frutales;

Gobierno de Entre Ríos - Jugos Purosol

FE171
Malvinas Argentinas 3311-
Victoria, Bs. As.
San Fernando (1644)
Buenos Aires
Argentina
+540114746-7335 / 7858
info@purosol.com.ar
www.purosol.com.ar
Facebook: PuroSolJugos
Instagram: purisol.official
Rubros: Jugos Exprimidos con pulpa;

Hambis Aceite de Canola

FE173
Colonia hambis
Villa Elisa (3265)
Entre Ríos
Argentina
+54 3447-15625443
contacto@hambis.com
www.hambis.com
Facebook: Hambis Aceite de canola
Twitter: @canolahambis
Rubros: Aceite de Canola virgen;

Productos Monacal

FE174
Ruta provincial N° 11 Km. 112
Victoria (3153)
Entre Ríos
Argentina
+54 3436423171
comercial@monacal.com.ar
www.monacal.com.ar
Rubros: Dulce de leche; Licores; Miel; Caramelos;

Caserito Productos Artesanales FE174

Ayacucho 612
Paraná (3100)
Entre Ríos
Argentina
+54 343- 4240732
productoscaserito@gmail.com
Facebook: productoscaserito/
Rubros: Dulces en Almibar;

Dulce de leche; Mermeladas; Escabeches y Encurtidos;

La Huerta Tambo

FE179
RN 9 - Km 1688 - Barrio San Guillermo II
San Salvador de Jujuy (4600)
Jujuy
Argentina
+54 388 154724334
vsalfity@fernandomanzur.com
www.lahuertatambo.com
Rubros: Queso semiduro de cabra; Queso criollo de cabra; Queso criollo de cabra saborizado con orégano; Queso criollo de cabra saborizado con ají;

Porkman - Gobierno de Jujuy

FE179
Jujuy
Argentina
mancinifc@hotmail.com
Rubros: Porotos en bolsitas de 1 kg. Diferentes variedades;

Ministerio de Cultura y Turismo de Jujuy

FE179 AL FE186
San Martín N° 450- (4600)
San Salvador de Jujuy (4600)
Jujuy
Argentina
+54 388 4239400
ministerioculturayturismojujuy@gmail.com
www.jujuy.gob.ar
Rubros: Vinos; Miel de uva, mermeladas; Cerveza artesanal, chacinados;

Gobierno de la Provincia de Salta - La Tía Yola

FE18
Caseros 400
Salta, Argentina
+54 3874290787
ventastaiayola@gmail.com
Rubros: Dulces y masas regionales;

LA FÁBRICA DE ALIMENTOS
MÁS GRANDE DE LA ARGENTINA
está las 24 horas, los 365 días del año,
en Canal Rural



ELRURAL.com



CAMINO FEDERAL

Pequeños Productores de las Yungas Jujeñas FE180

Zona Rural 0
Ocloyas (4601)
Jujuy
Argentina
+54 388-154383554
yunga.sustentable@gmail.com
Rubros: Tomate chilito (fruta fresca); Mermelada de chilito;

Prosol - Gobierno de Jujuy FE180

Jujuy
Argentina
pablo_maimara@hotmail.com
Rubros: Deshidratado mediante Energía solar de verdiras, hortalizas, frutas y cereales autóctonos y agroecológicos;

Arronor - Gobierno de Jujuy FE183

Jujuy
Argentina
dante766@hotmail.com
Rubros: Galletas de Arroz;

Cerveza NOA FE183

Gorriti 483
Yala (4616)
Jujuy
Argentina
+54 3885801622
consultas@cervezanoa.com.ar
www.cervezanoa.com.ar
Facebook: cervezanoa/
Rubros: Cerveza Artesanal;
Accesorios y productos promocionales;

Jusuy Alimentos Artesanales - Gobierno de Jujuy FE186

AV. BALBIN 1638 BAJO LA VIÑA
San Salvador de JUJUY (4600)
Jujuy
Argentina
+54 0388-4261992
jusuyalimentos@gmail.com

Facebook: jusuy
Instagram: alimentosjusuy
Rubros: Dulces y Conservas.;

Gobierno de Corrientes - Alfajor Correntino Ñandé FE187

Belgrano 992
Paso de los Libres (3230)
Corrientes
Argentina
+543772424533
alfajoresdemandioca@gmail.com
Facebook: alfajorescorrentinos
Instagram: alfajorescorrentinos
Rubros: Alfajor Ñande Blanco; Alfajor Ñande Negro; Alfajor Ñande Azucarado;

Provincia de Corrientes

FE187, FE188, FE191, FE192
Irigoyen 2289
Corrientes (3400)
Corrientes
Argentina
+543794474051
azarratea@corrientesexporta.gov.ar
www.corrientesexporta.gov.ar
Facebook: Corrientesexporta
Twitter: CtesExporta
Rubros: Productos regionales - Turismo; Miel – Dulces en almíbar; Alfajores - Escabeches; Cigarros Puros – Productos congelados Chipá;

Gobierno de Corrientes - Arroz Danubio FE188

Ruta Nac. 12 Km 1027.5
Riachuelo Corrientes (3400)
Corrientes
Argentina
+543794450251
pedidos@arrozdanubio.com.ar
arrozdanubio.com.ar
Facebook: Arroz Danubio
Rubros: Arroz; Harina de maíz; Maíz pisado;

Gobierno de Corrientes - Garavano Helados y Congelados FE189

Rivadavia y M. Franco
Paso de los Libres (3230)
Corrientes
Argentina
+543772424196
contable@heladosgaravanosrl.com.ar
www.heladosgaravanosrl.com.ar
Facebook: Garavano Tienda de Congelados
Rubros: Helados; Chipa congelados; Churros congelados; Prepizzas congeladas;

The Old Chef FE189

Nueva Coneta
Capayan (4724)
Catamarca
Argentina
+54 383-431-8012
ing.jrparedes@gmail.com
Rubros: Aceituna Deshidratada; Tomate Deshidratado; Charqui - Carne Deshidratada;

Aceite de Nuez Oro del Yokavil FE189

Hipólito Irigoyen prolongación E
Santa María (4139)
Catamarca
Argentina
+54 03838486019
orodelyokavil@yahoo.com.ar
Facebook: Aceite de Nuez Oro del Yokavil
Rubros: Aceite de Nuez; Harina de nuez ;

Bodega Michango FE190

Av. Pte. Castillo 4181
San Fernando del valle de
Catamarca (4700)
Catamarca
Argentina
+54 03834699953
oandreatta@bodegamichango.com.ar
www.bodegamichango.com.ar
Facebook: Bodega Michango
Rubros: Vinos Varietales;

CAMINO FEDERAL

Oliva Ilustre FE190

Concordia 927
Floresta (1407)
Buenos Aires
Argentina
+54 45841235
marketing@olivailustre.com
<http://olivailustre.com/>
Facebook: olivailustre1/
Instagram: olivailustre/
Rubros: Aceite de Oliva Extra Virgen;

Gobierno de Corrientes - Regionales del Norte S.R.L. FE190

Mariano I. Loza
Corrientes (3476)
Corrientes
Argentina
+543773450740
regionalesdelnorte-srl@outlook.com
Rubros: Escabeches conservas;

Gobierno de Corrientes - Puros Argentinos FE192

Piedras 1399 - (1140) - Capital
Federal
Buenos Aires (1016)
Corrientes
Argentina
+541141631760
info@purosargentinos.com.ar
purosargentinos.com.ar
Facebook: Puros Argentinos
Rubros: Habanos puros;

Manos Andinas FE193

Cura Brochero 150
Pantaniillo, san Fernando del
Valle de Catamarca (4700)
Catamarca
Argentina
+54 1533886529
info@manosandinas.com.ar
www.manosandinas.com.ar
Rubros: PRENDAS TEJIDAS
CON FIBRAS NATURALES
ANDINA. ; RUANAS, PONCHOS,

CHALINAS, CHALES Y
BUFANDAS;

Altos de Tinogasta FE193

Belgrano 313
San Isidro (1642)
Buenos Aires
Argentina
+54 1147434044
ventas@altosdetinogasta.com.ar
www.altosdetinogasta.com.ar
Facebook: Altos de Tinogasta
Rubros: Vinos y Aceite de Oliva;

Tierras Catamarqueñas FE194

Habana 55
Villa Martelli Buenos Aires
Argentina
+54 1136849094
gusiew@yahoo.com.ar
www.fincatierras.com.ar
Rubros: vino; aceite de oliva;

Kakan Wines FE194

Presidente Peron 645
Tinogasta (5340)
Catamarca
Argentina
+54 3837420774
kakanwines@gmail.com
Facebook: Kakanwines/
Twitter: @kakanwines
Instagram: @kakanwines
Rubros: Vino Kakan Bonarda
2016; Vino Kakan Bonarda B+B
2016; Vino Kakan Malbec
Reserva 2014;

Finca El Symbol FE194

Chelemin 100
Andalgalá (4740)
Catamarca
Argentina
+54 3834-510505
fincaelsymbol@outlook.es
Facebook: FincaElSymbol
Twitter: @ElSymbol
Instagram: FincaElSymbol_2018

Rubros: Vino; Nueces, ; dulces,
gaznate;

Gobierno de la Provincia de Salta - Lácteos Amasuyo FE20

Ruta Nac 34 – Km 1448
MetanSalta
Argentina
+54 387660318
info@amasuyo.com.ar
www.amasuyo.com.ar
Rubros: Quesos;

Gobierno de la Provincia de Salta - Santa Elena Quesos de Cabra FE21

Los Mirlos 4414 Bº Bancario
Salta. Argentina
+54 3874244325
fincavillagran@hotmail.com
Rubros: Queso de cabra;

Gobierno de la Provincia de Salta - Vinos del Norte FE22

Argentina
+54 1160527117
info@vinosdelnorte.com.ar
Rubros: Distribución y
comercialización de bodegas de
Salta;

Gobierno de la Provincia de Salta - Tahuainti Miel de Uva FE23

Mzna 758 . casa 13 – Bº
Ampliación Santa Ana
Salta. Argentina
+54 3874292512
mieldeuva2009@hotmail.com
Rubros: Dulces regionales (miel
de uva);

Gobierno de la Provincia de Salta - La Negra Regional FE27

España 79
Salta. Argentina
+54 3875269065
telepep@hotmail.com
Rubros: Masas regionales;
Nueces confitadas; Bombones y
dulces;



canal agrositio

LOS PROGRAMAS QUE VEN LOS PRODUCTORES Y PROFESIONALES QUE DECIDEN



NUEVA OLA

con Mercedes Colombres
Comunicadora y
Periodista



CLÍNICA DE GRANOS

con Paulina Lescano
Ing. Agr. y especialista en
Mercados de Granos



GANADERÍA TV

con Agustín Arroyo
Lic. Cs. Agrarias y
ex Director Ejecutivo de
Angus y Braford



30 ONLINE

con Carlos Curci
Periodista Agropecuario



AGTECH TV

con Sebastián Salvaro
Lic. Econ Agraria y
Dir de Globaltecnos



AGRODIRIGENCIA TV

con Hugo Delgado
Ing. Agr. y Coord. Académico
Agronegocios de Univ. ESEADE



AGROMAQUINARIAS TV

con Manuel Portela
Periodista Agrositio



AM y PM TV NOTICIERO DIARIO

con Cynthia Nuñez
Periodista Agrositio



ENTREVISTAS y ACTUALIDAD

con Ricardo Bindi
Periodista y Presidente de
Agrositio



URUGUAY TV

con Rosanna Dellazoppa
Ing. Agr. y Periodista
Uruguaya

CAMINO FEDERAL

Chubut Gobierno - Sabor Mapuche

FE47
Pellegrini 1172
Esquel (9200)
Chubut
Argentina
+54 2945596670
sabormapuche@gmail.com
Facebook: Sabor Mapuche
Rubros: Sales saborizadas mapuches 7 variedades y merken en 4 variedades;

Chubut Gobierno - Radal

FE48
Lote 17 fraccion 15
Lago Puelo (8431)
Chubut
Argentina
+54 2944484694
cervezaartesanalradal@gmail.com
www.cervezaartesanalradal.com.ar
Facebook: Cerveza artesanal Radal
Instagram: [cerveza_radal](https://www.instagram.com/cerveza_radal)
Rubros: Cerveza en botella y tirada;

Chubut Gobierno – Pavos de la Patagonia

FE49
Ruta 40 km 1897
El Hoyo (9211)
Chubut
Argentina
+5429444934766
pavosdelapatagonia@gmail.com
Rubros: Escabeche de pavo;

Chubut Gobierno - Patagonia Berries

FE50
Guatemala 5415
CABA...
Argentina
+54 4774-1474 / +54 4773-5043
info@patagoniaberries.com
www.patagoniaberries.com
Facebook: patagoniaberries
Instagram: patagoniaberries
Rubros: Dulces en frascos;

Chubut Gobierno - Paso Ancho Berries

FE51
Rivadavia 2880
Esquel (9200)
Chubut
Argentina
+54 2945455386
info.pasoanchoberries.com
www.pasoanchoberries.com
Facebook: Paso Ancho Berries
Rubros: Jugos Arándano/Frambuesa/Sauco;

Chubut Gobierno - Memorable

FE52
Soberanía Nacional 850
Trelew (9100)
Chubut
Argentina
+54 2804426518
contacto@memorablegourmet.com
www.memorablegourmet.com
Facebook: Memorable Gourmet
Rubros: Torta negra galesa; Alfajores; Chocolates;

Chubut Gobierno - Lácteos Chubut

FE53
Río Futaleufu 2280 (PARQUE INDUSTRIAL TREVELIN)
Trevelin (9203)
Chubut
Argentina
+54 2945467140
lacteoschubutpatagonia@hotmail.com
Facebook: Lacteos Chubut
Rubros: Quesos artesanales tipo chubut;

Chubut Gobierno - Il monde del chá-Tea Blends

FE55
Mitre 467
Puerto Madryn (9120)
Chubut
Argentina
+54 2804965237
hola@ilmondedelcha.com.ar
www.ilmondedelcha.com.ar
Facebook: IL Monde del Chá-Tea Blends

Twitter: [ilmondedelcha](https://twitter.com/ilmondedelcha)
Instagram: [tea_blends](https://www.instagram.com/tea_blends)
Rubros: Blends de té en hebras;

Chubut Gobierno - Fupentz Dulces Naturales

FE56
Chacra 12 Parcela 12
Lago Puelo (8431)
Chubut
Argentina
+54 2944473027
contacto@fupentz.com
www.fupentz.com
Facebook: Fupentz
Twitter: fupentz
Instagram: fupentz
Rubros: Dulces naturales, jugos, licores y frutas en almíbar;

Chubut Gobierno - Frutos De La Angostura

FE57
Chacra 11 parcela 18
Gaiman Chubut
Argentina
S/D
desistilius@hotmail.com
Facebook: Frutos de la angostura
Rubros: Dulces y conservas de fruta fina;

Chubut Gobierno - Establecimiento frutícola El Viejo Nogal / Berries patagónicos Maika

FE58
Ruta 40 Km 1891 Lote 93 – El Pedregoso
El Hoyo de Epuyen (9211)
Chubut
Argentina
+54 294 4471945
elviejonogalberries@gmail.com / marielabwilliams@gmail.com
Facebook: El viejo nogal berries
Rubros: Distintas variedades de Mix de frutos rojos congelados; Pulpas congeladas de frambuesa / sauco / mosqueta;

CAMINO FEDERAL

Chubut Gobierno - Cuyen FE59

Lote 63
El Hoyo (9211)
Chubut
Argentina
+54 1143821846
coordinacion@cuyen.com.ar
www.cuyen.com.ar
Facebook: Cuyensrl/
Instagram: cuyensrl

Rubros: Confituras orgánicas de frutas finas de la Patagonia, con azúcar y sin azúcar y frutas en almíbar liviano ;

Chubut Gobierno - Bivalvia Sabores de Mar

FE60
Antonio Cañal 2098
Comodoro Rivadavia (9000)
Chubut
Argentina
+542974475176
info@bivalvia.com.ar
www.bivalvia.com.ar
Facebook: Bivalvia sabores de mar

Instagram:
[bivalviasaboresdemar](https://www.instagram.com/bivalviasaboresdemar)

Rubros: Paté de Langostino, Paté de Salmón Rosado, Paté de Mar, Salmón a la Criolla y Pulpo en Aceite;

Albríos - Ministerio de Agroindustria

FE61
Buenos Aires
Argentina

Ministerio de Agroindustria

FE61 - FE69 ; FE75 - FE83
Avenida Paseo Colon 982
CABA (14251063)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina
+54 800 333 62497
minagroencaminos@gmail.com
<https://www.argentina.gob.ar/agroindustria>
Facebook: agroindustriaAR
Twitter: AgroindustriaAR

Instagram: agroindustriaar/
Rubros: Productos de economías regionales;

Alfajores Oki Oki - Ministerio de Agroindustria

FE63
Buenos Aires
Argentina

Cerveza Lester- Ministerio de Agroindustria

FE63
Entre Ríos
Argentina

Almaoliva Frutos del Olivar - Ministerio de Agroindustria

FE65
Mendoza
Argentina

Argenmieles - Ministerio de Agroindustria

FE67
Buenos Aires
Argentina

Artesanos del Sur - Ministerio de Agroindustria

FE67
Santa Fe
Argentina

Bodega Vasija Secreta- Ministerio de Agroindustria

FE67
Salta
Argentina

Santa Sangría

FE67
Alta Italia 682 - Gral Gutierrez
Maipú (5511)
Mendoza
Argentina
+54 261-152165356
nimbuscomercial@gmail.com
www.santasangria.com.ar
Facebook: Santa Sangría
Twitter: @santa_sangria
Instagram: @santa.sangria
Rubros: Santa Sangría Tropical;
Santa Sangría Citrus;

Dulce de Membrillo Rubio - Ministerio de Agroindustria

FE68
San Juan
Argentina

Beck Asociados - Ministerio de Agroindustria

FE69
Buenos Aires
Argentina

Gobierno de la Provincia de Chaco

**FE70, FE71, FE72, FE84, FE85,
FE86**
MARCELO T. DE ALVEAR N° 145
- 9° PISO
RESISTENCIA (3500)
Chaco

Argentina
+54 0 362 444-8005
caceresorlando@chaco.gov.ar
<http://chaco.gov.ar/planificacion>
Facebook: MINISTERIO DE
PLANIFICACIÓN, AMBIENTE E
INNOVACIÓN TECNOLÓGICA
Twitter: minpatchaco

Instagram: minpatchaco
Rubros: MIELES; ARTESANIAS
QOM, WICHI Y MOQUIT;
DULCES REGIONALES;

Provincia de Catamarca

**FE73, FE74, FE87, FE88,
FE189, FE190, FE193, FE194**
(4700)
Argentina

+543834801114
dirprovprom@hotmail.com
Rubros: aceite de oliva extra
Virgen Premium, Aceto, ; Vino
malbec, cabernet sauvignon,
cerveza artesanal; Aceite y
Harina de Nuez, Nueces
confitadas bañadas en fondant y
chocolate;

Zafran - Ministerio de Agroindustria

FE75
Catamarca
Argentina

LA MEJOR INFORMACIÓN SIEMPRE



Estamos en contacto con los hechos más importantes.

Estamos en contacto con la gente.

Estamos en contacto siempre.

CAMINO FEDERAL

Fiambres Facundo - Ministerio de Agroindustria

FE75
Buenos Aires
Argentina

Provincia de Buenos Aires - Armandine D'Ozouville

FE75
Puerto Rico 430
Santa Clara del Mar (7609)
Buenos Aires
Argentina
0223 4693357
slopezaraya@yahoo.com.ar
Facebook: Armandine
D'Ozouville Alfajores Caseros
Rubros: Alfajores Caseros;

Pastas Mulini - Ministerio de Agroindustria

FE76
Santa Fe
Argentina

Quesos Santa Maria - Ministerio de Agroindustria

FE76
Buenos Aires
Argentina

Yancanelo - Ministerio de Agroindustria

FE77
Mendoza
Argentina

Makarona - Ministerio de Agroindustria

FE77
Neuquén
Argentina

Santa Sangría - Ministerio de Agroindustria

FE78
Mendoza
Argentina

Ficcó's Gourmet Libre Gluten - Ministerio de Agroindustria

FE79
Santiago del Estero
Argentina

Heredia Infusiones - Ministerio de Agroindustria

FE79
Buenos Aires
Argentina

Hummus Kamar - Ministerio de Agroindustria

FE80
La Rioja
Argentina

Cooperativa La Apícola - Ministerio de Agroindustria

FE80
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina

Isondú - Ministerio de Agroindustria

FE81
Santa Fe
Argentina

Frutos del Sol S.A

FE82
Laprida 190 Oestes
San Juan (5400)
San Juan
Argentina
+54 1143310766
pistachos@agroconsulta.com
www.agroconsulta.com
Facebook: Frutos del Sol
Pistachos
Instagram:
[frutosdelsolpistachos](https://www.instagram.com/frutosdelsolpistachos)
Rubros: Pistachos tostados y salados; Aceite de Pistachos; Harina de Pistacho;

Finca Dinamia - Ministerio de Agroindustria

FE82
Buenos Aires
Argentina

Fincas del Parana - Ministerio de Agroindustria

FE83
Santa Fe
Argentina

La Obereña - Ministerio de Agroindustria

FE83
Buenos Aires

Argentina

Alma Morena - Confituras de Catamarca

FE87
Barrio Parque La Gruta
Catamarca (4700)
Catamarca
Argentina
+54 03834 389326
gisroger_13@hotmail.com
Rubros: Nueces confitadas bañadas en fondan; Nueces confitadas bañadas en chocolate; Nueces tostadas bañadas en chocolate;

Cerveza artesanal DosLeone

FE88
Padre Brandon 2448
Catamarca (4700)
Catamarca
Argentina
+54 3834521370
dosleone@hotmail.com
www.dosleone.com
Facebook: Quiero una cerveza dos leone
Rubros: Cerveza artesanal;

Provincia de Buenos Aires - Alun Cerveza de Pueblo

FE89
la Habana 544
Santa Clara del Mar (7609)
Buenos Aires
Argentina
0223 5468611
aluncerveceria@gmail.com
Rubros: cerveza artesanal enlatada ;

Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires

FE89 AL FE102, FE103 AL FE116,
Calle 12 esq 53 Torre II piso 13?
La Plata (1900)
Buenos Aires
Argentina
0221 429-5555?
www.buenosaires.tur.ar
Facebook: TurismoPBA
Twitter: TurismoPBA
Instagram: olivailustre/
Rubros: Aceite de Oliva Extra Virgen;

CAMINO FEDERAL

Provincia de Buenos Aires - Olio Pampa, Olea Fragans FE90

San Martín 704
Coronel Dorrego (8150)
Buenos Aires
Argentina
2281 531999
dorapastorino@gmail.com
Rubros: Aceite de Oliva Virgen
Extra; Cosmética;

Provincia de Buenos Aires - Chacinados Bien de Campo FE91

Av. San Martín 574
Los Toldos (6015)
Buenos Aires
Argentina
2355-694163
e_f_rp@hotmail.com
Rubros: Lomo; Jamon;
Bondiola; Chorizos y salames;

MARIA TRICOTTI

FE91
HERNANDEZ 127
LINCOLN (6070)
Buenos Aires
Argentina
+54 1132502150
ventas.marilac@gmail.com
www.marilac.com.ar
Facebook: marilacteos
Instagram: marilac_quesos/
Rubros: QUESO SARDO; QUESO
CUARTIROLO; QUESO
ROMANITO; QUESO PATEGRAS;

Provincia de Buenos Aires - Bodega Saldungaray FE92

Saldungaray (8166)
Buenos Aires
Argentina
02324 15515403
info@bodegasaldungaray.com.ar
www.bodegasaldungaray.com.ar
Rubros: Vinos Ventania: Ventania
Sauvignon Blanc-Chardonay;
Ventania Pinot Noir; Ventania
Caberner Franc; Ventania
Malbec, Ventania Blend,
Ventania Espumoso Pinot Noir;

Provincia de Buenos Aires - Wara FE94

Calle 42 N° 719
Santa Teresita (7107)
Buenos Aires
Argentina
02246 521202
cervezaartesanalkarnak@gmail.com
Rubros: Cerveza Artesanal;

Provincia de Buenos Aires - La olla de Cobre FE95

Matheu 433
San Antonio de Areco (2760)
Buenos Aires
Argentina
02326-453105
info@laolladecobre.com.ar
www.laolladecobre.com.ar
Rubros: Alfajores de chocolate;
tabletas de chocolate;
bombones;

Provincia de Buenos Aires - La Gloria de La Peregrina FE96

Lopez de Gomara 5540
Mar del Plata (7600)
Buenos Aires
Argentina
0223 155242710 / 0223
4713301
lagloriadela peregrina@live.com.ar
Facebook: La Gloria de La
Peregrina
Rubros: Mermeladas
artesanales bajas en calorías;

Comunidad indígena Daviaxaiqui FE96

Bahía Darbel 2900 (esq.
Sarmiento)
Pte. Derqui, Pilar (1635)
Buenos Aires
Argentina
011 15-60287593
qomlec01@hotmail.com
<http://www.qom-toba.com.ar>
Facebook: arteqom
Rubros: Artesanías en cerámica
realizadas a mano de acuerdo a
técnicas y simbologías de su
pueblo; Cestería ; Telares ;

Provincia de Buenos Aires - Don Abel FE97

Agustín Álvarez 590
Dolores (7100)
Buenos Aires
Argentina
2245 478071/2245 428263
info@alfajoresdonabel.com.ar
www.alfajoresdonabel.com.ar
Rubros: alfajores y conitos
artesanales, en base a la "Torta
Argentina" postre típico
dolorense. ;

Provincia de Buenos Aires - Seresi FE98

Quintana 157
Junín (6000)
Buenos Aires
Argentina
236 4645710
info@elisaseresi.com
www.elisaseresi.com
Rubros: Blends de té y yerba
mate;



infocampo.com.ar



*Información
Inmediata*

-EN EL MOMENTO JUSTO-

 Infocampo

 @infocampoweb

 infocampo

CAMINO DE LAS INFUSIONES

Yerba Mate Tritrayju - Cooperativa Agrícola Rio Paraná

I26

Ombú 2165
Ituzaingo (1714)
Buenos Aires
Argentina

+541120078688

yerbamateitrayju@yahoo.com.ar

www.yerbamateitrayju.com.ar

Rubros: Yerba Mate;

Del Iguazú Infusiones - TE DE MISIONES

I27

Guauguay 568
Oberá (3360)
Misiones
Argentina

+543755435249

pablomachicote@gmail.com

www.tedemisiones.com

Facebook: Del iguazu infusiones

Instagram: Deliguazuinfusiones

Rubros: Té en Hebras;

Productos Artesanales San Expedito

I28

Pasaje kantuta 142
Rio Cuarto (5800)
Córdoba
Argentina

+54358154209805

dantediaz84@yahoo.com.ar

Facebook: Productos

Artesanales San Expedito

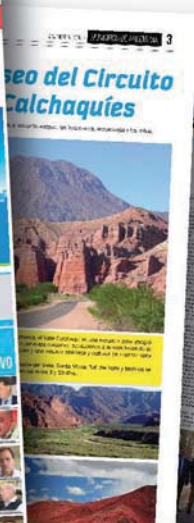
Rubros: Productos a base de
stevia;



EL PRINCIPAL MEDIO DE COMUNICACIÓN DE LOS GOBIERNOS LOCALES



NUESTRO MULTIMEDIO CUENTA CON UN DIARIO MODERNO, UNA WEB ÁGIL Y REDES SOCIALES ACTUALIZADAS, LLEGANDO A MILES DE USUARIOS



CAMINO DE LOS FRUTOS DE LA TIERRA

La Misión – Escuela Agro técnica Salesiana - Provincia de Tierra del Fuego

F01
Ruta Nacional N° 3 – Km. 2800
Río Grande (9420)
Tierra del Fuego
Argentina
+54 2964-446166
eargtdf@gmail.com

Rubros: Queso semigraso de pasta semidura de leche de oveja puro ; Queso semigraso de pasta semidura de leche de oveja saborizado con ají molido, orégano, pimienta y ahumado;

Gobierno de la Provincia de La Rioja

F01, F02, B22, B23, A19, A20
Argentina

Finca Cave Canem

F03-F04A
Los Filtros
San Rafael (5603)
Mendoza
Argentina
+54 1144523733
gerencia@fincacavecanem.com.ar
www.fincacavecanem.com.ar

Rubros: Encurtidos vegetales, Aceite oliva extra virgen ; Mermeladas ; Salsas;

Paese Dei Sapori

F04B, F05
Azcuénaga 3650
San Martín (1672)
Buenos Aires
Argentina
+54 4519-6368
info@meridione.com.ar
<http://www.paesedeisapori.com/>
Facebook: Paese Dei Sapori
Instagram: paesedeisapori
Rubros: Pasta de Sémola de Grano Duro (Trigo Candeal);

Chabenet Gourmet

F07
Alicia Moreau de Justo 1150-
Oficina 306 N°A
C.A.B.A (1107)
Argentina
+54 5273-8909
ventas.chabenetgourmet@gmail.com
www.formatogourmet.com.ar
Facebook: formatogourmet
Twitter: formatogourmet
Instagram: chabenetgourmetok
Rubros: Paté Vegetales ;

Nuestras Manos

F08- F09
LAS AZUCENAS 822
GODOY CRUZ (5501)
Mendoza
Argentina
+54 911 35172712
info@nuestrasmanos.com.ar
www.nuestrasmanos.com.ar
Facebook: Nuestras Manos
Mendoza
Instagram: nuestrasmanos

Rubros: Alimentos Saludables: Libre de Gluten - Kosher - Orgánicos; Mermelada Orgánica de Damasco; Mermeladas de : Lanza, Frambuesa, Ciruela, Arándanos, Frutilla, Durazno, Tomate, Higos; Pulpa de Tomate Sin Piel y Sin Semillas; Tomate Deshidratado Libre de Gluten ;

Tentaciones

F10, F11, F22
Días Vélez 72
Avellaneda (1870)
Buenos Aires
Argentina
+54 11-42014522 / +54 11-42011506
yemasdeluruguaycr@hotmail.com
www.yemasdeluruguay.com.ar
Rubros: Chocolates y Bombones;

Cuyoaromas S.A.

F12
Montecaseros 2473
Mendoza (M5500AZC)
Mendoza
Argentina
0261-4308176
info@cuyoaromas.com.ar
www.cuyoaromas.com.ar
Facebook: Cuyo Aromas
Twitter: Cuyo Aromas
Instagram: Cuyo Aromas
Rubros: Aceite de Oliva, Aceite de Pepitas de Uva, Aceto Balsámico; Tomate Deshidratado; Oregano, Especies, Condimentos; Semillas, Aromaticas, Mix ;

Cámara Argentina de Productores de Pecán

F14
Av. García del Río 2588 Piso 2
C.A.B.A. (1429)
Argentina
+54 1169602589
coordinadora.cappecan@gmail.com
www.cappecan.com.ar
Rubros: Nuez Pecán;

Hongos del Pilar

F15, F16
Ruta 28 Km 3.5
Pilar (1629)
Buenos Aires
Argentina
+542304426642
ventas@hongosdelpilar.com.ar
www.hongosdelpilar.com.ar
Facebook: Hongosdelpilar
Twitter: Hongosdelpilar
Instagram: Hongosdelpilar
Rubros: Champignones ; Portobellos;

Complacer

F17
Reducción Mendoza
Argentina
+54 47404140
producto_regionales@hotmail.com
complacer.com
Rubros: CONSERVAS;

CAMINO DE LOS FRUTOS DE LA TIERRA

Crisppino

F18

Jose Hernandez 2518- 4° piso-Dto. 7

C.A.B.A (1426)

Buenos Aires

Argentina

+54 11- 15- 55670353

contacto@crisppino.com

www.crisppino.com

Facebook: Crisppino

Instagram: Crisppino

Rubros: Snack y galletas de arroz;

Nueces Mecohué

F19

Los Mimbres y Los Sauces

1576 Local 55

Tigre (1648)

Buenos Aires

Argentina

+54 112601-5555

info@nuecesmecohue.com.ar

www.nuecesmecohue.com.ar

Facebook: Mecohué

Rubros: Mix de Autor, Frutas Secas y Desecadas; Venta Mayorista;

PLEIONE Productos Gourmet

F194

Pje Isidro A. Zarate s/n

Andalgala (4740)

Catamarca

Argentina

+54 3835-423520

pleione.productosgourmet@gmail.com

Facebook:

[facebook.com/pleione.gourme](https://www.facebook.com/pleione.gourme)

Twitter: PleioneProdGou

Instagram: pleioneprodgourmet

Rubros: Pasta de Acetunas ; Aceitunas rellenas no tradicionales; Confituras;

Gobierno de Entre Rios - Establecimiento Los Pecanes

F25

Ruta provincial 130 (Ex 26)

San José (3283)

Entre Rios

Argentina

+543447470810

nuezpecanlareina@gmail.com

www.lospecanes.com.ar

Facebook: Establecimiento Los Pecanes

Rubros: Nuez Pecan; Nueces acarameladas, saladas, bañadas en chocolate; Dulces de leche con nuez pecan, etc.; Productos en su totalidad en base a nueces pecan con valor agregado ;

Servicios Agropecuarios S.R.L. - Oddi's Nuts

F27

ruta provincial 10 s/n

Hernando (5929)

Córdoba

Argentina

0353-4960348

servagrop@servagro.com.ar

www.servagrop.com.ar

Facebook: Servicios

Agropecuarios

Instagram: Oddi's nuts

Rubros: Maní; Maní tostado con y sin sal, frito con y sin sal, pasta de maní, harina de maní, grana de maní; Mani con chocolate negro, mani con chocolate blanco, garrapiñada de mani, garrapiñada con chocolate; mix de frutos secos, pasas con chocolate, almendras con chocolate;

Alimentos Naturales Mamma Rosa

F28, F29

Neuquen 394

Las Heras (5539)

Mendoza

Argentina

+54 11- 15 6097-2360

contacto@mammarosa.com.ar

www.mammarosa.com.ar

Facebook: mammarosa

Instagram:

mammarosaalimentosnaturales

Rubros: Conservas y Dulces; Aceites ;



CAMINO DE LA PICADA

Frigerífico La Pompeya- Fiambres Fox

Stand P13

Murguiondo 1916
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1440CNR)
Buenos Aires
Argentina
+54114686-6901/05 Int. 253
linatiana.lth@gmail.com
www.lapompeya.com
Facebook: fiambresfox
Instagram: fiambresfox
Rubros: Secos (salames y salamines); Jamonería.

Opción serrana

P14, P15

Las Heras 608
Tandil (7000)
Argentina
+54 2494310937
fartandil@yahoo.com.ar
Facebook: Opcion serrana
Rubros: Salamines con bajo contenido sodio; Salazones con bajo contenido de sodio;

Secretos del Monte

P16 - P26

Av. Ballofet 2869
San Rafael (5600)
Mendoza
Argentina
+54 2604422250
info@secretosdelmonte.com
www.secretosdelmonte.com
Facebook: Secretos Del Monte
Rubros: Jamon de cerdo ahumado; Jabali; Ciervo;

De Allá Para Acá

P17

Ruta 5 km. 118
Suipacha (6612)
Buenos Aires
Argentina
+54 1167122951
contacto@deallaparaaca.com
www.deallaparaaca.com
Facebook: de allá para acá
Rubros: Quesos Artesanales ;

Sabores de Campo

P18

Ascasubi 959
Merlo (1722)
Buenos Aires
Argentina
+54 1167447126
maximmonte@hotmail.com
www.cabañamontenegro.com
Instagram: saboresdecampo
Rubros: Quesos; Fiambres;

Brenmar

P19

Perito Moreno 2678
San Justo (1754)
Argentina
+54 1161220989
juampi_buceo@yahoo.com.ar
Rubros: Salame casero; Sopressata ; Longanizas; Jamones ; Bondiola;

Estancia Don Abel

P20

Directorio 602
Haedo (1706)
Buenos Aires
Argentina
+54 11-6118-6306
chacrasdonabel@gmail.com
Rubros: Embutidos, Chacinados ; Quesos;

Servicios Gastronómicos

P23

La Pampa 2779
CABA (1425)
Argentina
+54 11-44001392 / +54 11-36255159
fuogosserviciosgastronomicos@gmail.com
Rubros: Chacinados; Quesos;

Lácteos Ferrari

P24

CAMPO VECINAL 10 - PARAJE RURAL
General Mansilla Buenos Aires
Argentina
+54 1164067189
oscar.bidonodo@hotmail.com
www.lacteosferrari.com.ar
Facebook: lacteosferrari
Rubros: Quesos y fiambres; Panes;

Boutique Chips

P25

Soldado de la Independencia
531- 8°G
CABA (1426)
Argentina
(+54) 1169548008
boutiquechips@gmx.com
www.boutiquechips.com
Facebook: Boutiquechips
Twitter: Boutiquechips
Instagram: Boutiquechips
Rubros: Papas Fritas Artesanales Gourmet;

FORMAGGE QUESOS ESPECIALES

P28

Manuela Pedraza 4818
CABA (1418)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina
+54 5430-0960
info@formagge.com
www.formagge.com
Facebook: Formagge
Twitter: formagge.quesos
Instagram: formagge.quesos
Rubros: Quesos;

ANALIA HOLTTHOFF

P29 - P36 - P46

AREVALO 2073
CABA (1414)
Argentina
+54 02320553875
anu_cel_7@hotmail.com
Rubros: SALAMES, QUESOS, BONDIOLA, JAMON; ACEITUNAS, MIEL;

D'Gustar Productos Gourmet P30

La usina 187
Merlo (5881)
San Luis
Argentina
+54 2656470072
dgustarproductosgourmet@yahoo.com.ar
Facebook: D'Gustar Merlo
Rubros: Pate de chivito- Pastas de aceitunas- Escabeche de chivito; Mostazas; Chutney; Pasta de ají extra picante;

CAMINO DE LA PICADA

Familia Grion

P37, P47

Cansiani sur y 144
Colonia Caroya (5223)
Córdoba
Argentina

+54 3525464960/70

administracion@familiagrion.com.ar

www.familiagrion.com.ar

Facebook: familiagrion /
salamesdelacolonia

Rubros: Salame etiqueta negra;
Bondiola; Jamon crudo;
Salazones;

La Chacra - La Boutique del Salame

P38 - P48

A. San Martin 257
Belén de Escobar (1625)
Buenos Aires
Argentina

+54 1167581129

ad.lachacra@yahoo.com.ar

Facebook: La Chacra La
Boutique del Salame

Rubros: Salames artesanales y
queso de campo.; Lomo
ahumado, bondiola, jamón
crudo;

Regionales Charito

P39 - P43- P49

Quetgles 427
San Antonio de Areco (2760)
Buenos Aires
Argentina

+54 2325651545

regionales.charito@hotmail.com

Rubros: Quesos artesanales;
Fiambres;

Frigorífico Sersale

P40 - P41 - P50 - P51

24 de Noviembre 1926
C.A.B.A. (1242)
Argentina

+541149432106 / 2171

marcelosersale@gmail.com

www.frigorificosersale.com.ar

Facebook: Sersalefrigorifico
Instagram: Sersalefrigorifico

Rubros: Chacinados; Quesos ;
Fiambres;

Leizer

P42

Acceso Zabala 250
Marcos Paz (1727)
Buenos Aires
Argentina

+54 1153065309

frigorificocazcolsa@hotmail.com

Rubros: Fiambres y embutidos;
Quesos;

La Huella de Don Zenon - Frigorífico Cagnoli

P53, P57

Resistencia 593
Lanús (1824)
Argentina

+54 1137942925

gracielaazabala@hotmail.com

Facebook: La Huella de Don
Zenon

Instagram: La huella de Don
Zenon

Rubros: Salamines tandileros;
Emitidos y derivados; Quesos
artesanales;

La Barraca

P54 - P55 - P58 - P59

Rivadavia 2517
Mar del plata (7600)
Buenos Aires

Argentina

+54 223 4922284

labarracagourmet@gmail.com

Facebook: la barraca

Instagram: la barraca gourmet

Rubros: Quesos y Fiambres
Artesanales; Tablas
empresariales; Variedades de
sanwiches;

Castell S.A.

P60

SANTA ROSALIA 2290
SAENZ PEÑA (1674)
Buenos Aires

Argentina

+54 4712-1000

castell@castell.com.ar

www.castell.com.ar

Facebook: Fanaticos de las
Aceitunas

Rubros: Aceitunas; Encurtidos;





Q-ECOBAGS

www.q-ecobags.com.ar

(15) 4562-7445  (15) 6145-1482

Reduce - Recicla - Reutiliza

*Busquemos el desarrollo sustentable
Cuidemos el planeta con el uso de bolsas
de papel 100% biodegradables*



CAMINO DEL TURISMO Y LA TRADICIÓN

Arte y Esperanza

TU06
Pedro de Mendoza 587
San Isidro (1642)
Argentina
+54 4707-0613
arteyesperanzacomercial@gmail.com
http://arteyesperanza.com.ar/
Facebook: arteyesperanza
Instagram: arteyesperanza
Rubros: Artesanías;

Gobierno de la Provincia del Neuquen (Ministerio de Produccion e Industria)

TU09 - B17- D08
Belgrano 398
Neuquen (8300)
Neuquén
Argentina
299 4495798
minproduccioneindustria@gmail.com
Rubros: Lana; Miel; Jugo de Manzana;

Regionales El Tata

TU10
Paso 356
C.A.B.A (1031)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina
+54 1135840038
ceciliacuevas82@yahoo.com.ar
Facebook: regionales el tata
Rubros: Cinturones; Billeteras; Mates ; Ponchos; Boinas; Bombachas de campo;

Arte America

TU147
Riobamba 464
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (1025)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina
+54 1149513165
angelcieza@hotmail.com
www.arte-america.com
Rubros: ARTESANIAS EN LANA DE ALPACA, PRENDAS PARA

MUJERES, HOMBRES Y NIÑOS. INDUMENTARIA EN ALGODON PIMA 100%; CERAMICAS ANDINAS DE AUTORES ; ARTICULOS ARTESANALES DE DECORACION ;

Don Fausto Talabartería

TU148
Pacheco de Melo 2021
Recoleta (1126)
Argentina
+54 1149394062
talabarteriadonfausto@yahoo.com.ar
Facebook: donfaustotalabarteria
Instagram: donfaustotalabarteria
Rubros: Marroquinería, Calzados Y Carteras; Indumentaria ; Cuchillería; Artículos de decoración;

Municipalidad De Goya

TU149
Colon 608
Goya (3450)
Corrientes
Argentina
+54 3777-31672
turismo@goya.gov.ar
www.goya.gov.ar
Facebook: DIRECCION DE TURISMO-GOYA
Rubros: Puros y cigarros;

Doble faz

TU151
French 4362
Mar del Plata (7600)
Buenos Aires
Argentina
+542234742282
lilianajulio07@hotmail.com
www.doblefaztextil.com.ar
Rubros: Prendas y accesorios tejidas en lana merino;

Yamila joyería

TU163
Galería planeta local 55
Córdoba
Argentina
+54 3513128721
luisenriquearte@hotmail.com
Rubros: Anillos, joyería;

Hilados del Azul

TU164A
Ruta 51, N° 2710
Azul (7300)
Buenos Aires
Argentina
+54 2281539061
hiladosdelazul@gmail.com / verotorassa@gmail.com
Facebook: Hilados del Azul
Rubros: Productos de lana de oveja hilados, tejidos y bordados artesanalmente. Productos 100% naturales. Productos de decoración, pie de camas, mantas, almohadones; chalecos, gorros, boinas. ;

Melina joyería

TU166A
Florida 844 - Galería del caminante local 9
C.A.B.A (1005)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina
+54 1165701232
melinajoyeria@gmail.com
www.melinajoyeria.com.ar
Facebook: melinajoyeria
Twitter: melinajoyeria
Instagram: melinajoyeria
Rubros: Joyería en Rodocrosita; Joyería en otras piedras argentinas; Adornos y cortes de colección en Rodocrosita;

Red de Buenas Prácticas Agropecuarias

TU166B, TU167
Reconquista 661
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (1003)
Buenos Aires
Argentina
+54 1148967772
coordinacion@redbpa.org.ar
www.redbpa.org.ar
Rubros: Cabina de fotos;



INSTITUCIONALES

Club BONVIVIR

V01

Zepita 3251
C.A.B.A (1285)
Buenos Aires
Argentina
(+54) 6900-5235
info@bonvivir.com.ar
www.bonvivir.com
Facebook: Bonvivir
Twitter: Bonvivir
Instagram: club_bonvivir
Rubros: Vinos;

Naranja

V02

La Tablada 451
Córdoba (5000)
Córdoba
Argentina
+54 0810-333-6272
www.naranja.com

Facebook: NaranjaSitioOficial
Twitter: Naranja
Instagram: Naranja
Rubros: Tarjeta Naranja; 20 %
de descuento en entradas y
expositores.

PSA

V04 - V05

Moreno 877
C.A.B.A. (C1091AAQ)
Buenos Aires
Argentina
0810-2222-772
consultas@psa.com.ar
www.psa.com.ar
Instagram: psavida
Rubros: Purificadores de Agua;

Sidra 1930

V06

Av. Colon 770
San Fernando (1646)

Buenos Aires
Argentina
+541147254800
info@delvalle.com.ar
www.delvalle.com.ar
Facebook: Sidra 1930
Instagram: Sidra 1930
Rubros: Sidra;

El Gourmet

V09

Humboldt 1967 PB y 3er piso
CABA (1414)
Argentina
+54 1147785300
santiago.cano@latam.amcnetworks.com
www.elgourmet.com
Facebook: elgourmet
Twitter: elgourmet
Instagram: elgourmet.tv
Rubros: Gastronomía;



Descubrí los sabores de la Provincia.



Buenos Aires
Provincia

Entre todos
podemos más.



RedaALIMENTARIA

soluciones
estratégico-comerciales

Genaramos oportunidades de negocios y capacitación a través de nuestros servicios. Articulamos nexos entre Empresas, Universidades e Instituciones.

SOLOAVES
& PORCINOS

AmeriCarne
& FIFRA



- ★ Espacio Editorial
- ★ Promoción y Participación en Ferias y Exposiciones
- ★ Comunidad de Negocios en Internet
- ★ Giras Técnicas Agrícolas-Ganaderas Internacionales

Disponible
en todos los
dispositivos y
redes



www.redalimentaria.com

www.enredalimentaria.com ★ www.redalimentaria.net





PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS



ALFAJORES NINET

3 valijitas, cada una
con 6 alfajores de
30g c/u.

\$ 200

CAMINO DE LOS DULCES - STAND D 27

Marca: Alfajores Ninet - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



ALFAJORES OKI OKI

2 docenas de alfajores
surtidos.

\$ 250

CAMINO FEDERAL - STAND FE 63

Marca: Alfajores Oki Oki - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



DEL IGUAZÚ INFUSIONES

Pack Colección
Producto agro-orgánico,
latas de cada tipo de té en
presentaciones de 30g.

Desde
\$ 150

CAMINO DE LAS INFUSIONES - STAND I 27

Marca: Del Iguazú Infusiones - Stock: 120

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



PIPORÉ

Piporé Tereré Saborizado
Yerba para tereré sabores
limón y mentol por 500g.

\$ 34,99

CAMINO DE LAS INFUSIONES - STAND I 20 y I 29

Marca: Piporé Tereré Saborizado - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS



NUECES MECOHUÉ

Mix Energía

Mix de 1 kg. Contiene:
nuez, almendra, maní,
pasas rubias y moradas.

\$ 119,99

CAMINO DE LOS FRUTOS DE LA TIERRA- STAND F 19

Marca: Nueces Mecohué - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



SOL NATIVO

3 unidades de miel pura
de abejas de 500g c/u.

\$ 150

CAMINO FEDERAL - STAND FE 191

Marca: Sol Nativo - Stock: 500

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



LA BARRACA

Picada para 2 personas

- Bondiola casera
- Queso condimentado
- Lomito ahumado
- Queso de campo
- Salame tandilero
- Cantimpalo español
- Jamón crudo
- Aceitunas

\$ 200

CAMINO DE LA PICADA- STAND P 54-55 y P 58-59

Marca: La Barraca - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



FLORES DE LIEBIG

Miel de multiflora de
500g.

\$ 80

CAMINO DE LAS INFUSIONES - STAND I 06 y I 07

Marca: Miel flores de Liebig - Stock: 18

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS



TACUARA

6 latas de cerveza de
473ml c/u.

\$ 500

CAMINO DE LAS BEBIDAS - STAND B 39

Marca: Cervecería Tacuara - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



LA BRUJA

Licor de Cerveza de
500cc.

\$ 100

CAMINO FEDERAL - STAND FE 101

Marca: La Bruja - Stock: 50

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



REGIONALES DEL NORTE

Frasco de Carpincho
Deshuesado en
Escabeche

- 375g por \$87
- 500g por \$115
- 1kg por \$180

Desde
\$ 87

CAMINO FEDERAL - STAND FE 190

Marca: Regionales del Norte - Stock: 375g: 400 / 500g: 230 / 1kg:150

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



ORGÁNICOS & REGIONALES

Confitura Espíritu
Tropical por 280g.
Incluye: mango, naranja,
miel y jengibre.

\$ 110

CAMINO DE LOS DULCES- STAND D 44

Marca: Espíritu Natural - Stock: 100

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



NIÑA FEDERICA

Blends de especias
Una caja con 3 blends
surtidos.

\$ 190

CAMINO DE LOS ACEITES Y ADEREZOS - STAND A 10-11

Marca: Niña Federica - Stock: 20

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



SANTA SANGRÍA

Bebida refrescante de sabor
mediterráneo, frutado y
refrescante. Elaborada con
vinos tradicionales junto con
una selección de extractos
naturales de los mejores
cítricos y frutas tropicales.

\$ 40

CAMINO FEDERAL - STAND FE 67

Marca: Santa Sangría - Stock: 8000

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



LA SCALA LICORES

Licor de pétalos de
rosa de 250ml con
vasito de vidrio y
naipes.

\$ 150

CAMINO DE LAS BEBIDAS - STAND B 24

Marca: La Scala Licores - Stock: 60

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



BÖRNER ARGENTINA

Mandolina Alemana.

\$ 990

CAMINO DE TU COCINA - STAND C 09 al 12

Marca: Börner V3 - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



CRAFT BEER

Choperas eléctricas de 1, 2 o 3 canillas y a hielo.

30% de descuento en el valor del alquiler del equipo (el descuento no aplica sobre el valor de la cerveza).

Desde
\$ 1700

CAMINO DE LAS BEBIDAS - STAND B 01 y 02

Marca: Memo - Stock: 10

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



ARTESANOS DEL SUR

Pack de 2 unidades de licores de 250cc.

\$ 220

CAMINO FEDERAL - STAND FE 67

Marca: Artesanos del Sur - Stock: 200

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



LA HUELLA DE DON ZENÓN

3 Fuet Edición Limitada Cristal.

\$ 200

CAMINO DE LA PICADA - STAND P 53 y P 57

Marca: Cagnoli - Stock: Ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



TEANISENSE

Lanzamiento: un vaso con hebras de té y un filtro descartable.

\$ 50

CAMINO DE LAS INFUSIONES - STAND I 19

Marca: Teanisense - Stock: 4000

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS



FINCA DINAMIA

- Una botella de 750cc de Buenalma Malbec 2016 a \$250.

- Una caja de 6 botellas de 750cc de Buenalma Malbec 2016 a \$1.250.

Desde
\$ 250

CAMINO FEDERAL - STAND FE 82

Marca: Buenalma Malbec- Stock: 120

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



CERVEZA ARTESANAL LESTER

Un vaso de 850cc de cerveza rubia Pilsen.

\$ 100

CAMINO FEDERAL - STAND FE 63

Marca: Cerveza Lester Rubia Pilsen- Stock: 100

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



NUESTRAS MANOS

3 unidades de mermeladas de varios sabores, Orgánicas, Libre de Gluten y Kasher de 400g c/u.

\$ 200

CAMINO DE LOS FRUTOS DE LA TIERRA - STAND F 08 y 09

Marca: Nuestras Manos- Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



HABITUS

Aceite de oliva extra virgen de 1l de intenso aroma frutado, con notas de cata dulces y picantes.

\$ 175

CAMINO DE LOS ACEITES Y ADEREZOS - STAND A 15

Marca: Habitus Aceite de oliva extra virgen - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS



CUYO AROMAS

Orégano en hojas por
200g.

\$ 80

CAMINO DE LOS FRUTOS DE LA TIERRA - STAND F 12

Marca: Aromas Gourmet - Stock: 300

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



D'GUSTAR

2 frascos de
escabeche de
berenjenas sin sal
agregada de 500g c/u.

\$ 160

CAMINO DE LA PICADA - STAND P 30

Marca: D'Gustar Productos Gourmet - Stock: 100

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



LÁCTEOS AMASUYO

Sardo estacionado por
800g.

\$ 120

CAMINO FEDERAL - STAND FE 20

Marca: Amasuyo - Stock: 400

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



LA TOSCANA

3 frascos de aceitunas
o encurtidos a
elección.

\$ 130

CAMINO DE LOS ACEITES Y ADEREZOS - STAND A 08 y 12

Marca: La Toscana - Stock: 300

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS



DULCES CHICOANA

2 unidades de dulce de cayote de 450g c/u.

\$ 200

CAMINO FEDERAL - STAND FE 30

Marca: Dulce de Cayote - Stock: 400

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



MBA APRONS

Delantal de Jean con tirador de algodón.

\$ 680

CAMINO DE TU COCINA- STAND C 08

Marca: MBA - Stock: 50

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



ARTE AMÉRICA

Suéter de niño bordado a mano.
Talles del 0 al 10.

\$ 450

CAMINO DEL TURISMO Y LA TRADICIÓN - STAND TU 14

Marca: Arte América - Stock: 50

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS



ALFAJORES ÑANDÉ

Una caja de alfajores negros por 6 uds más una caja de alfajores glaseados por 6 uds más una caja de alfajores azucarados por 6 uds.

\$ 300

CAMINO FEDERAL - STAND FE 187

Marca: Alfajores Ñandé - Stock: 60

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS

CyS

TANY TE

3 sobres de té o infusiones a elección de 20g c/u.

\$ 150

CAMINO DE LAS INFUSIONES - STAND I 11

Marca: Tany Te - Stock: 50 sobres por sabor

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS

CyS

CHABENET GOURMET

5 frascos de untables de 160g c/u. Hay seis sabores para elegir.

\$ 340

CAMINO DE LOS FRUTOS DE LA TIERRA - STAND F 07

Marca: Chabenet Gourmet - Stock: 1500

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS

CyS

DON ABEL

Una docena de Don Abel Alfajor Dolorense (40g cada alfajor).

\$ 160

CAMINO FEDERAL - STAND FE 97

Marca: Don Abel Alfajor Dolorense - Stock: ilimitado

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS

CyS

LICORES BARD

Una caja con tres licores de 180ml de diferentes estilos: yatay, naranja y miel.

\$ 300

CAMINO FEDERAL - STAND FE 153

Marca: Licores Bard - Stock: 120

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS
CYS

OLEA FRAGANS

Un jabón de oliva.

\$ 100

CAMINO FEDERAL - STAND FE 90

Marca: Olea Fragans - Stock: 200

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS
CYS

CHIPA GARAVANO

Dos bolsas de Chipa Garavano (congelado) de 1,4kg c/u (segunda unidad con 50% de descuento).

\$ 390

CAMINO FEDERAL - STAND FE 189

Marca: Chipa Garavano - Stock: 200

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS
CYS

TAHUANTI MIEL DE UVA

Mosto concentrado de uva en envase con pico vertedor por 450g.

\$ 100

CAMINO FEDERAL - STAND FE 23

Marca: Tahuanti Miel De Uva- Stock: 200

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS
CYS

ALMAOLIVA

Un bidón PET de aceite de oliva virgen extra por 3l.

\$ 750

CAMINO FEDERAL - STAND FE 65

Marca: Almaoliva - Stock: 40

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA



PASEO DE LAS OFERTAS



PASEO DE LAS OFERTAS

C y S

CHOCO FIT

Choco Fit Saludable

Chocolate semiamargo
sin TACC con
pochoclo, almendras,
maní y nuez.

Desde
\$ 150

CAMINO DE LOS DULCES - STAND D 20

Marca: Choco Fit Saludable - Stock: 2500

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS

C y S

ALFAJORES FARO SAN ANTONIO

Una caja con 6
alfajores tradicionales
más una caja con 6
conitos.

\$ 230

CAMINO DE LOS DULCES - STAND D 28

Marca: Alfajores Faro San Antonio - Stock:

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

PASEO DE LAS OFERTAS

C y S

BUENA BIRRA SOCIAL CLUB

2 latas de BBSC de
473cc c/u.

\$ 140

CAMINO DE LAS BEBIDAS - STAND B 21

Marca: Buena Birra Social Club - Stock: 200

* LA OFERTA ES RESPONSABILIDAD DEL EXPOSITOR Y NO DE LA FERIA

Caminos y SABORES



www.caminosysabores.com.ar

Exponenciar S.A. | Av. Corrientes 1302 piso 5 (1043) CABA
Informes: +54-11-5128-9800 - ventas@exponenciar.com.ar

CON EL APOYO DE

LA NACION Clarín

ORGANIZA

EXponenciAR[®]
EXPANDIMOS FRONTERAS