



SUPLEMENTO ESPECIAL
Domingo 24 de junio de 2018

LLEGA CAMINOS Y SABORES

LA GRAN FERIA DEL PRODUCTO ARGENTINO

Cuatro días para vivir a pura pasión la mejor selección de alimentos regionales, turismo y artesanías del país. Un adelanto de lo que se viene.

#BACapitalGastronómica

LA RURAL
14ª Edición

Menores de 12 años gratis
(a cargo de un mayor)

Entradas anticipadas



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

SPONSORS



AUSPICIANTES DE CONTENIDOS



MEDIOS QUE
ACOMPANIAN



RedaLIMENTARIA



elfederal.com.ar



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



CON EL APOYO DE ClarínX

LA NACION

ORGANIZA EXponenciAR[®]

EXPANDIMOS FRONTERAS

PASIÓN POR LO QUE COMEMOS

Nuestros alimentos en la feria 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



Participarán cocineros de primer nivel.



NOVEDAD. En esta edición, los visitantes podrán degustar alimentos y bebidas en los patios de comidas de la feria.

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 provin-

cias, 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.

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 celiacos y de las ofertas.

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. ■

18 mil m² de feria

2 cocinas

9 caminos temáticos

3 patios de comidas

3 paseos (orgánicos, celiacos y de las ofertas)

2 concursos

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 pre-

sentando 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.

Este año ya confirmaron la presencia algunos de los más destacados cocineros de la Argentina como Santiago Giorgini, Soledad Nardelli, Felicitas Pizarro, Pía Fendrik, Juan Braceli y Gastón Riveira, entre otros, además de figuras especializadas de la nutrición como Alberto Cormillot.



La mejor selección de productos argentinos.

▶ **Seguinos en nuestras redes sociales**

Facebook: [/caminosysabores](https://www.facebook.com/caminosysabores)

Twitter: [@feriacys](https://twitter.com/feriacys)

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

Youtube: [/caminosysabores](https://www.youtube.com/caminosysabores)

LinkedIn: [/caminosysabores](https://www.linkedin.com/caminosysabores)

PLAN CocinAR EN LA FERIA

Un viaje a los sabores de toda la Argentina

Una nueva edición de Caminos y Sabores. Una nueva oportunidad para resaltar todo lo que la gastronomía argentina tiene para ofrecer.

Del 6 al 9 de julio, productores de todo el país estarán en la feria presentando sus sabores. Allí también estará el Ministerio de Turismo de la Nación a través de su plan CocinAR, con el que busca potenciar la gastronomía argentina.

El Ministerio participará con un espacio para que las provincias muestren sus productos y sus eventos gastronómicos del año. Y en la "Plaza del Sabor" impulsará la presentación de chefs y cocineros que representan la gastronomía de nuestro país, además de números artísticos.

La cocina argentina es un hermoso atractivo y una gran aliada del turismo. Cada región tiene

CocinAR busca posicionar la gastronomía como uno de los grandes sellos argentinos.

su sabor, su identidad, sus ingredientes. Hay productos típicos, recetas innovadoras y una escena culinaria que está en constante evolución. Desde el Ministerio buscan potenciarla y que todos puedan probar nuestros platos y recorrer nuestros paisajes. CocinAR es el programa de Turismo

Gastronómico que impulsa la cartera para posicionar la gastronomía en el plano nacional e internacional como uno de los grandes sellos argentinos.

En el mundo empiezan a reconocernos. World Travel Awards destacó a la Argentina como destino gastronómico de Sudamérica en 2017, después de cinco años consecutivos en los que Perú estuvo en el primer puesto. Desde el Ministerio apuntan a seguir el desarrollo para que nuestros sabores sean una de nuestras insignias.

"Argentina tiene puesto el foco en la gastronomía y gracias al trabajo en conjunto de los sectores público, privado y aca-



El objetivo es destacar la oferta culinaria del país y revalorizar la cadena de valor.

démico, estamos construyendo un mapa de nuestra cocina con todas las provincias del país", expresó el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos.

"Más allá de posicionar la cocina, CocinAR dinamiza las economías regionales mediante el desarrollo de toda la cadena de valor, generando oportunidades dignas de trabajo para todos, porque no sólo es una cadena económica y productiva, sino también humana", agregó. ■



GASTRONOMÍA. Eje de la gestión del ministro de Turismo Gustavo Santos.

CONCURSO

Experiencias del Sabor elige a los mejores

El clásico certamen volverá a premiar al mejor queso de vaca, dulce de leche artesanal, yerba mate, aceite de oliva extra virgen y cerveza artesanal.

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 en cinco rubros. Además del prestigio que significa alzarse como ganador de la competencia, también se hacen acreedores de un stand gratuito para la próxima edición de Caminos y Sabores.

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. "Aumentamos las ventas en casi un 50% y también nos sirvió para hacer contactos con mercados externos", dijo. En la cooperativa trabajan unas 180 familias y actualmente venden entre 300 y 400 toneladas de yerba mate por año. Este año volverán con una yerba apta para celíacos.

Otro que sintió un antes y después luego de la competencia es Hernán Kloss de Die Eisenbrücke, que por segunda edición conse-

El concurso pone en valor la calidad de los productos que participan de Caminos y Sabores.

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

En el caso de Mamma Rosa, el dulce de leche fue el último producto que incorporaron. "Lo que en Mendoza no disponíamos de la cantidad de vacas necesarias, nos fuimos a Mendoza a buscar un tambo que trabaje con nosotros y logramos esta receta", cuenta Miriam Fernández, propietaria de la



En 2017 los ganadores fueron Mamma Rosa (dulce de leche), Famiglia Dell'Isola (aceite de oliva), Titrayju de la Cooperativa Agrícola Río Paraná (yerba), Luz Azul (queso) y Die Eisenbrücke (cerveza).

firma radicada en la localidad de Las Heras.

Por su parte, Gabriela Benac de Luz Azul, que se llevó el premio al mejor queso gracias a su pategrás, destaca la metodología con la que se realizó el concurso. "Me gustó que las muestras las hayan tomado de manera súper espontánea y que ningún expositor tuviera tiempo de seleccionarlas con anticipa-

ción. 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 Famiglia Dell'Isola está la conductora de TN Paula García, quien desde hace 4 años se en-

cuentra al frente de este emprendimiento junto a su marido Marcelo Dell'Isola, camarógrafo de Telefe. "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. ■

NACIÓN EMPRENDE

El desafío de incluir acercando oportunidades

El Banco Nación busca desarrollar comunidades de negocios dentro de la feria.

Nación Emprende, el programa para Microempresas y Emprendedores del Banco Nación, estará presente en Caminos y Sabores. Leonardo Viso y Javier Comba, Gerente y Subgerente del área de Microfinanzas del Banco explican que se trata de un programa integral orientado al ecosistema emprendedor que no solo ofrece líneas de crédito sino también asistencia técnica y la posibilidad de inclusión financiera.

“El crédito es la punta del iceberg”, asegura Comba. “Para que estas líneas resulten las más convenientes del mercado previamente se articulan políticas entre el Banco y sus sucursales, organismos públicos nacionales y locales, cámaras sectoriales y ONGs, posibilitando una asis-

tencia que se ajuste a las necesidades de cada emprendedor y le permita desarrollar su negocio de manera sustentable”, explica.

“El crédito es la punta del iceberg”, dicen los funcionarios.

Leonardo Viso, por su parte, destaca la inclusión financiera que propone el programa. “Nación Emprende asiste a los clientes que hoy no encuentran herramientas adecuadas en el sistema financiero”, dice. “Y lo hacemos con la firme convicción de desarrollar nuevos clientes. Los bancos compiten entre sí por captar clientes de

una base estática, en un juego de suma cero. Nuestra estrategia es la de incluir esforzándonos en ampliar esa base, desarrollamos nuevos clientes con la asistencia de Nación Emprende y los acompañamos en su crecimiento para que luego se incorporen a la cartera PyME del Banco Nación”, acota.

“La actual gestión del Banco puso mucho énfasis en la cercanía con la gente, en la simplificación de trámites y en la reducción de requisitos, ofreciendo productos competitivos, sin que ello implique la asunción de mayor riesgo de crédito, ni la resignación de rentabilidad. Lo que estoy comentando se ve reflejado en el record de préstamos, que en los últimos 5 meses han alcan-



Javier Comba y Leonardo Viso, subgerente y gerente de Microfinanzas del Banco Nación.

zando las 8.500 operaciones en todos los puntos del país, y con grandes expectativas de crecimiento, ya que actualmente estamos otorgando aproximadamente 1.000 créditos por semana”, detalla el gerente de Microfinanzas.

El funcionario considera a Caminos y Sabores como una excelente oportunidad para desarrollar comunidades de negocios, para vincular a los expositores y visitantes con el Programa y ofrecerles la posibilidad de potenciarse. ■

Un ejemplo práctico

Los ejecutivos del Banco comparten el caso de una microcervecera de la ciudad de Tandil, un emprendimiento de tres amigos que que-

rían producir y comercializar su propia marca de cerveza.

Con un módico capital inicial, mucho esfuerzo y un PAC Emprendedor del Ministerio de Producción de la Nación pudieron instalar una pequeña planta en Tandil. Luego,

con un crédito de Nación Emprende pudieron ampliar su capacidad de producción e instalar un bar con vista a la planta. A menos de dos años de su lanzamiento, hoy el negocio es sustento familiar de sus fundadores y de

22 trabajadores que emplea, demanda insumos de la industria cervecera, produce 40.000 litros mensuales de cerveza, paga impuestos, fue premiada con medalla de plata en una competencia internacional por su cerveza

Old Ale en México y ya califica para ser atendida como cliente PyME por cualquier banco del sistema. “De eso se trata el Programa Nación Emprende –dice Viso–, es el desafío de incluir acercando oportunidades”. ■

Barbie Chef en Caminos y Sabores

La muñeca más famosa del mundo participará con una propuesta divertida e inspiradora.

Según la creadora de Barbie, Ruth Handler, “la filosofía de Barbie es que, a través de la muñeca, la niña pueda ser lo que quiera ser. Barbie siempre representó el poder de elección de las mujeres”. Y ser Chef es una de estas opciones. Además, es una súper tendencia de la cual Barbie no podría quedarse afuera.

En este caso, la muñeca eligió estar presente en la feria Caminos y Sabores 2018 con un stand interactivo, resaltando una profesión inspiradora como la de Chef, que está tan en boga y es muy valorada en estos tiempos. En el stand de Barbie Chef los niños de todas las edades podrán disfrutar

de actividades y experiencias inolvidables.

Dos veces por día los visitantes tendrán la oportunidad

Dos veces por día, Romina Polnoroff (@mamasanablog) compartirá sus tips de cocina

de conocer los mejorestips de cocina saludable en las espectaculares clases dictadas por Romina Polnoroff (@mamasanablog) quien llevará a cabo

recetas con productos regionales expuestos en la feria Caminos y Sabores.

El espacio Barbie Chef contará con un food truck especialmente intervenido para la ocasión, sector de entretenimiento con juegos de Mattel y sus principales socios. Además, tendrá un sector de relax con livings, una actividad interactiva donde los chicos podrán dejar escritos sus mejores deseos y sueños para el futuro, un espacio para sacarse fotos y selfies divertidas al mejor estilo Barbie Chef y otros detalles más, transformando así la propuesta de Barbie en un excelente sitio para que todos disfruten, aprendan y se lleven un lindo recuerdo. ■



En el stand de Barbie Chef los niños de todas las edades podrán disfrutar de actividades y experiencias inolvidables.

La gastronomía como herramienta de desarrollo

BA Capital Gastronómica participará de la feria promocionando a la ciudad como lugar de encuentro y de expresión de la identidad.

La gastronomía forma parte de nuestra identidad como pueblo y de nuestra historia. Nuestra cultura gastronómica, reflejada a través de las costumbres, tradiciones y rituales sociales, ha surgido de la fusión de sabores propios como la carne y la impronta de nuestros inmigrantes (españoles, italianos, turcos, armenios, árabes, entre otros) que trajeron consigo sus recetas bajo el brazo desde sus países de origen. Esta interacción produjo como resultado nuestras costumbres cotidianas al comer y el vasto abanico de opciones gastronómicas disponibles aún hoy en la Ciudad.

BA Capital Gastronómica es un programa de Gobierno que busca impulsar a la Ciudad de Buenos Aires como un destino gastronómico de América Latina. Con el objetivo de promocionar el desarrollo gastronómico, se busca posi-

cionar a la Ciudad como un lugar de encuentro en donde familias, amigos y parejas se reúnan alrededor de la mesa a comer y disfrutar los sabores de nuestra cultura.

“Gastronomía es empleo, es inclusión social, es incentivar el turismo, es visibilizar nuestra cultura en el mundo”.

Por eso participará de Caminos y Sabores, un espacio que fomenta y promociona el encuentro entre el productor y el consumidor. Más de 400 expositores de todos los puntos del país estarán en la feria del 6 al 9 de julio en La Rural,

trayendo productos típicos y artesanales para que se den a conocer en la Ciudad. Esta feria es reflejo de lo que sucede a diario en la Ciudad de Buenos Aires, turistas de todo el país y del mundo confluyen en la búsqueda de explorar los sabores de nuestra identidad. Para los productores que viajan especialmente, y también para los que son porteños, esta oportunidad les ofrece una ventana para estar cara a cara con su consumidor y que así crezca su negocio generando más empleo.

“Gastronomía es empleo, es inclusión social, es incentivar el turismo, es visibilizar nuestra cultura en el mundo. Por eso fomentamos y alentamos la multiplicación de estos espacios por parte de emprendedores que ven una potencialidad en esta actividad”, explica Diego Santilli, Vicejefe de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.



El objetivo de BA Gastronómico es difundir costumbres, tradiciones y rituales sociales.

La popularidad de eventos y ferias como Caminos y Sabores año a año va en incremento convocando a miles de visitantes. El crecimiento en la Ciudad de Buenos Aires en 2017 fue de un 23,7% en cantidad de eventos gastronómicos

y un 14,9% en personas que asistieron, en relación al año anterior. 323 ferias y festivales gastronómicos se realizaron el año pasado que convocaron a 2.7 millones de personas, esto es un impulso al consumo y al empleo. ■

Caminitos, para los más chicos

Habrán muchas actividades recreativas. En esta edición, los menores de 12 años podrán ingresar gratis a la feria acompañados de un adulto responsable.

La propuesta habitual de ciudad y originalidad que propone la feria, en esta edición se suman dos grandes espacios para el deleite. Para los grandes, la posibilidad de consumir alimentos y bebidas en los fla-

mantes patios de comidas que inaugurará Caminos y Sabores. Para los más chicos, Caminitos, un espacio con propuestas recreativas y de formación para que los niños aprendan sobre los sabores típicos que nos identifican y la

mejor manera de alimentarse. Para aprovechar la feria al máximo en familia, la organización permite en esta edición que los menores de 12 años acompañados de un adulto responsable puedan ingresar gratis. ■



A su manera, los niños también podrán vivir la pasión por el producto argentino.

Para divertirse y aprender

En Caminitos los chicos podrán participar de una serie de talleres diarios que invitan a realizar artesanías con telas y lanas de colores, basándose en el estilo de diseño de los artesanos de la región nortea de nuestro país.

También habrá espectáculos infantiles donde se fusionan la ilustración y la literatura. Allí, grandes narradores contarán cuentos clásicos y modernos en vivo, mientras ilustradores y artistas plásticos dibujarán en vivo. Es un viaje de historias y colores para chicos y grandes.

Los chicos también podrán lookear su propio delantal con materiales indelebles para llevárselos de recuerdo a sus casas. Habrá además un camping de arte y lectura para que los más

pequeños se distiendan, jueguen, se saquen fotos, o simplemente se sienten a leer un libro, a dibujar o descansar.

También habrá juegos interactivos y educativos. A través de elementos didácticos podrán asociar, pegar o armar juegos vinculados a paisajes, recetas, alimentos o hábitos saludables.

La plaza blanda incluirá juegos de bajo impacto para lo más chiquititos. Este espacio estará abierto todos los días para chicos de 1 a 3 años.

Además, para que los chicos puedan sentirse auténticos turistas en los paisajes más lindos de nuestro país, podrán disfrutarse con elementos autóctonos y sacarse una foto de recuerdo. ■

Los horarios de los talleres podrán ser consultados en el sector Caminitos dentro de la feria o en www.caminosysabores.com.ar. Las actividades estarán a cargo de profesionales especializados. Los niños deberán ingresar y participar acompañados de un adulto a su cargo.

Buenos Aires mostrará su variada gastronomía en Caminos y Sabores

La Subsecretaría de Turismo bonaerense acompañará en el “Camino Federal” a más de 30 productores gastronómicos y de artesanías.

La provincia de Buenos Aires estará presente en la Feria Caminos y Sabores, con una amplia y tentadora variedad de productos gastronómicos de sus diferentes regiones. La cita será del 6 al 9 de julio en La Rural de Palermo.

La Subsecretaría de Turismo, dependiente del Ministerio de Producción bonaerense, promocionará en 252 metros cuadrados a más de 30 productores gastronómicos y de artesanías (telar, cerámica, cuero, etc) de Tornquist, Mar Chiquita, Cañuelas, Los Toldos, La Costa, San Antonio de

Areco, Tandil, Villarino, Coronel Dorrego, Junín, Roque Pérez, Lincoln, Dolores, Quilmes, Suipacha, Marcos Paz, Azul y Mar del Plata.

Así, toda la provincia dirá “presente” en el “Camino Federal”, un espacio destinado para que los gobiernos provinciales, las entidades y los organismos públicos y privados presenten a sus productores y promocionen sus ofertas turísticas.

Durante los 4 días de la feria, la provincia invitará en su stand institucional a degustar los diferentes sabores bonaerenses dando lugar a



La gastronomía bonaerense dará cátedra en la feria.

la singularidad de los alfajores y los licores de cerveza; la diversidad de las cepas de vinos y la tradicionalidad de los fiambres y quesos regionales. También serán protagonistas

los aceites de oliva, las frutas en conserva, las mermeladas y los chutneys, entre otros.

En tanto, cuatro pueblos provinciales participarán de la cocina de Caminos y Sabores

elaborando platos típicos y representativos de la gastronomía local. Además en la plaza del Sabor habrá espectáculos y demostraciones de cocina en vivo. ■

PASIÓN POR LA CARNE

La falda, el roast beef y la cuadrada desafían al público

En la fan page [facebook.com/CaminosySabores](https://www.facebook.com/CaminosySabores) se lleva adelante un concurso que premia las recetas más innovadoras.

Caminos y Sabores pone a prueba la destreza, pasión y originalidad en la cocina con tres típicos cortes 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 pesos -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



Unas gorditas de roast beef, receta de Gastón Riveira.

el equipo gastronómico de la feria liderado por Mónica Albirzu 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 hasta el lunes 2 de julio.

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 consumidores y para quienes cocinan.

La carne vacuna es un recurso con grandes posibilidades ajustadas a las distintas preferencias y capacidad adquisitiva del consumidor. 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. ■

Hay tiempo hasta el 2 de julio para participar del concurso.

RONDA DE NEGOCIOS

Otra oportunidad para expandir los negocios

En la feria Caminos y Sabores, el Ministerio de Producción de la Provincia de Buenos Aires volverá a reunir a los expositores con los supermercados y distribuidores.

En el marco de su programa “Comprá PyME”, que busca fomentar la comercialización en góndolas de supermercados de productos hechos en Buenos Aires por las micro, pequeñas y medianas empresas; el Ministerio de Producción de la Provincia relanza junto a Expo-

nenciar, la tradicional ronda de negocios para el sector alimenticio dentro de la feria Caminos y Sabores.

Cada año, los productores de la feria crecen desarrollando volumen y solvencia empresarial, que los posiciona mejor frente a los compradores y les abre múltiples oportunidades.

El Ministro de Producción de la Provincia, Javier Tizado, explica que “la Ronda de Negocios de Caminos y Sabores es una forma más de promover la industria nacional y el desarrollo de las economías regionales. Esta iniciativa se suma al trabajo que desde el Ministerio a través de la Subsecretaría de Turismo hacemos cada año para presentar en sociedad a los productores bonaerenses dentro de la Feria”.

En Caminos y Sabores, el año pasado, un total de 60 expositores participaron de la Ronda ofreciendo sus productos a una decena de importantes compradores entre los que se encontraban cadenas de retails, distribuidores y socios comerciales del sector alimenticio. ■



Cada año, la Ronda potencia a las PyMEs de todo el país que se dan cita en Caminos y Sabores.

La feria se pinta de Naranja



Importantes descuentos con Naranja.

La marca líder en emisión de tarjetas de crédito estará presente en el Pabellón Verde con una propuesta especial. Los interesados en obtener su plástico podrán gestionarlo en este espacio y llevarse en el acto.

Además, habrá descuentos del 20% y 3 cuotas cero interés para los clientes que compren entradas y productos en stands adheridos.

Naranja es una empresa con más de 30 años de trayectoria que busca conectar con expe-

riencias únicas y crecer a través de nuevos negocios basados en la tecnología.

Este es el tercer año en el que participa de la gran feria del producto argentino, donde la gastronomía y el turismo reúnen a los principales actores de las economías regionales de diferentes provincias.

Hoy Naranja cuenta con más de 5 millones de clientes, 250 sucursales, un equipo de 3.800 colaboradores y una red de 260 mil comercios adheridos en todo el país. ■

La final de Innobar se juega en la feria

La gran competencia de bartenders se llevará a cabo el lunes 9 de julio en La Rural.

El concurso de bartenders Innobar se realizará por tercer año consecutivo en Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en La Rural. “En coctelería hay un regreso a los sabores nativos y regionales en busca de un producto no tan conocido y que puede sumar un puntito de valor dentro de un trago. Esto que hoy en día es novedad, en Innobar lo venimos haciendo desde hace tres años”, explica orgulloso Paul Palmer, uno de los bartenders más reconocidos del país y organizador de Innobar.

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 parti-

cipantes 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.

A pocos días del comienzo de

la feria, Palmer ya 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 la 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. ■



En Innobar los participantes tienen la obligación de incluir en sus preparaciones al menos un producto que se exponga en la feria.

Cocktail Caminos y Sabores 2017

- Base alcohólica de Ginebra Llave, bebida arraigada al campo, y Pinalar, que remite a lo porteño, al tango y el bodegón.
- Se lo perfuma con sal marina y se le añade un gajo de naranja como decoración.
- 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.
- El cocktail es presentado en una lata de galletitas como las que se encontraban antiguamente en los almacenes y pulperías.

ALIMENTOS Y REGIONES

Cómo recorrer el país sin moverte de Buenos Aires

Expositores de toda la Argentina se dan cita en Caminos y Sabores. Pero hay un camino que alberga exclusivamente a cada provincia.

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.

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. Además de reflejarse en los 9

caminos donde todo el país se encuentra, en esta edición, algunas se concentrarán en el flamante Camino Federal, un espacio donde los gobiernos provinciales desplegarán sus estrategias para potenciar el territorio. Allí ya confirmaron su participación Entre Ríos, Corrientes, Catamarca, Santiago del Estero, Jujuy, Chubut, Tierra del Fuego, Chaco,



De Norte a Sur, todo el país se expresa en la feria.

Salta, Córdoba, el Ministerio de Turismo de la Nación, la municipalidad de Esteban

Echeverría y el Ministerio de Agroindustria nacional, entre otros. ■

PASIÓN POR LO QUE BEBEMOS

Cómo disfrutar a pleno la mayor variedad de cervezas

La nueva edición estrenará patios de comidas donde se podrán degustar menús y picadas acompañados de la gran diversidad de cervezas artesanales y vinos.

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 es

que además se podrá beber en los flamantes patios de comidas.

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 Cipo-

letti llegará Crafter, la representante cordobesa será Peñón del Aguila, desde Salta ofrecerá Otromundo, y por último también estará Okcidenta de Santa Fe.

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, de la pequeña localidad de Hasenkamp, a unos 80 kilómetros de la ciudad de Paraná, Entre Ríos: Golden Ale, Bitter, Brown Porter (cerveza negra), IPA, Weissbier (de trigo), Saison (cerveza belga hecha con jengibre) y Dubbel (cerveza roja).

Al camino de las bebidas también se suma desde Banfield



Habrá una cerveza de cada región.

Brauer, Guten Bier –que llega a la feria desde Villa General Belgrano, Córdoba-, Keuk desde Chubut, que se suman a Barba Roja y cervecería Tacuara. ■

Las picadas, un camino de ida

La feria permite vivir toda la pasión por comer de los argentinos.

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.

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.

A los tradicionales salamines, quesitos y aceitunas, ahora se han agregado una diversidad de productos delicatessen que apor-

Los visitantes podrán degustar una picada para dos personas desde 100 pesos.

tan 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 has-

ta opciones saludables de hongos y frutos secos, pasando por jamón de ñandú o trozos de faisán. Por caso, Secretos del Monte, la firma mendocina dedicada a la elaboración de productos ahumados en base a carnes exóticas, esta vez traerá 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, al igual que otras opciones que también pueden formar parte de la picada, como las nueces de pecán, los frutos secos de Nueces Mecohue y Aromas Gourmet, bandejas de champignones 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.

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. ■