**La vidriera ideal para emprendedores de todo el país**

*Del 3 al 6 de julio, se realizará Caminos y Sabores edición BNA en La Rural. Los productores gastronómicos ya comenzaron a reservar su espacio. Masividad, visibilidad y contactos son los motivos que los impulsan a participar.*

Cuatro días, desde el salame de llama y dulce de cayote hasta productos frescos de mar como centolla y mejillones, atravesando los alfajores y vinos de este a oeste, la feria gastronómica más federal propone un recorrido por los sabores y aromas de Argentina desde un solo lugar.

Del 3 al 6 de julio en La Rural, tendrá lugar Caminos y Sabores edición BNA, un nuevo encuentro marcado por la diversidad de productos, el networking y el volumen de negocios generado. “*En un contexto donde la autenticidad y la calidad son diferenciales clave,* ***los emprendedores ya aseguran su lugar en este evento que conecta con miles de consumidores ávidos de descubrir sabores únicos y experiencias*** *sensoriales innovadoras*”, informaron desde la organización.

**El Gran Mercado Argentino** se consolida como la plataforma de negocios clave para emprendedores gastronómicos y productores regionales de todo el país. Más que una feria, es una vidriera comercial de alto impacto, donde emprendedores de todos los tamaños encuentran la oportunidad de potenciar su marca, ampliar su red de contactos y generar nuevas oportunidades comerciales. Con una convocatoria masiva y la presencia de distribuidores, supermercadistas, chefs y prensa especializada, **el evento se posiciona como el espacio ideal para quienes buscan visibilidad estratégica y crecimiento en el mercado.**

“*Participar de la feria es formar parte de un escenario que celebra la diversidad, la calidad y la pasión por lo hecho a mano, a escala humana con raíces argentinas. Es conectarse con miles de visitantes que valoran lo auténtico y están listos para elegir lo que vos hacés*”, señalaron los organizadores.

**“Es la única feria que hace que el pequeño productor pueda mostrar su inmenso trabajo en la capital”**

Así lo expresó **Madame Papin**, una de las cocineras icónicas de El Gran Mercado Argentino, quien recibió el reconocimiento Gratitud 2023 y se declara **Fan de CyS**. *“Pasan los años y Caminos y Sabores crece, invita a grandes marcas, pero nunca se olvida, que su columna vertebral es el pequeño productor.* Es un orgullo ser parte de CyS”, resaltó.

En la misma línea, compartió: “*Empecé en un stand de la provincia de Jujuy porque soy una de las pioneras en traer las papas andinas a Buenos Aires. Caminos y Sabores tiene mucho que ver en la difusión de este producto*”, dijo al compartir que participa activamente en la feria desde su segunda edición.

**Muchas razones para ser la elegida**

A tres meses del evento, hay emprendedores que ya reservaron su espacio. Entre ellos se encuentra [**Malevo Vodka**](https://destileriafernandezlatino.com/malevo)**,** que llega por primera vez a Caminos y Sabores. Con gran entusiasmo, Román Lomazzo, gerente de Ventas señaló que se animaron a sumarse “*Por lo reconocida que es la feria a nivel nacional. Participamos para posicionar la marca ante público y distribuidores clave*”.

La destilería de Ituzaingó, Zona Oeste elabora productos artesanales, únicos de alta calidad y perfil sensorial distintivo. Enfocados en consumidores exigentes y curiosos. En este sentido, al ser consultado sobre lo que van a buscar, Lomazzo dijo: “*Visibilidad estratégica, generación de contactos comerciales y validación directa con el público especializado*”.

Malevo es el **primer licor fino a base de vodka con sabor a caramelo hecho en Argentina**, diseñado para quienes buscan **calidad, sofisticación y una experiencia sensorial inigualable**.

Para todos aquellos que quieran descubrirlo, pueden acercarse al Camino de las Bebidas.

Otros de los emprendedores que debutarán en esta edición, es [**Oliva Don Mateo**](https://www.instagram.com/olivadonmateo/) con productos regionales dietéticos, sin gluten y veganos. Destinados al consumidor de clase media que quiere cuidarse.

“Es la primera vez, antes fui solo como consumidor o a relevar proveedores”, anticipó Mario Stiner socio gerente y argumentó: “*Nos sumamos a la feria para mayor conocimiento de marca, ventas al consumidor y lograr masividad*”.

En El Gran Mercado Argentino hay emprendedores que acompañan desde hace tiempo. Tal es el caso de **Vaquero,** especialistas en quesos duros que se suma por cuarta vez a la feria y podrán saborearlo en el Camino de las Picadas. Desde la Cuenca Láctea del Oeste de la provincia de Buenos Aires, señalaron: “*Cada año volvemos con entusiasmo porque es una experiencia única para compartir nuestra pasión por los quesos con un público que valora la calidad y los sabores auténticos”*.

En este sentido,explicaron que **“***Nos sumamos porque es una oportunidad ideal para dar a conocer nuestros productos, conectar con nuevos públicos y fortalecer el vínculo con quienes ya nos eligen*”.   
A través de tres generaciones, el saber europeo se fusionó con nuestra impronta para ofrecer variedades autóctonas con personalidad propia.

De esta manera, durante cuatro días todo confluye en visibilidad, ventas, prensa, networking, clases magistrales, rondas de negocios y una comunidad vibrante que se alimenta del entusiasmo colectivo.

En 2024, Caminos y Sabores edición BNA participaron más de 450 productores, emprendedores y artesanos de 19 provincias. Todos ellos generaron más de $7.000 millones en volumen de negocios y sus productos fueron conocidos por más de 100.000 visitantes que disfrutaron de la feria, desde empresarios, pasando por jóvenes y *foodies* hasta familias. Por otro lado, en las rondas de negocios se realizaron 500 reuniones entre 240 expositores y 31 supermercadistas. Además, 60 chefs en vivo realizaron el paso a paso de más de 120 platos.