

SUPLEMENTO ESPECIAL
Domingo 3 de julio 2022



QUE RICO ES REENCONTRARSE

Caminos
y
SABORES

16° EDICIÓN 7 al 10 de julio 2022

LA RURAL DE PALERMO



COMPRÁ LAS ENTRADAS
ANTICIPADAS POR



OBTENÉ TU
DESCUENTO



COMPRÁ ENTRADAS Y
PRODUCTOS EN LA FERIA CON



NaranjaX PLANZ3 CUOTAS CERO INTERÉS 6 CERO INTERÉS

SPONSORS



AUSPICIANTE
DE CONTENIDOS



LONGVIE



AUSPICIANTE



TURISMO



MINISTERIO DE PRODUCCIÓN,
CIENCIA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



MEDIOS QUE ACOMPAÑAN



CON EL APOYO DE

ClarínX LA NACION

ORGANIZA

EXponenciAR

SEGUINOS EN:

f /CAMINOSYSABORES

@CAMINOSYSABORES

/CAMINOSYSABORES

/CAMINOSYSABORES

/CAMINOSYSABORES

Vos sos protagonista del Gran Mercado Argentino

Encontrarse es más que sabroso en Caminos y Sabores, la feria de gastronomía, artesanías y turismo más importante y tradicional de la Argentina.

Del 7 al 10 de julio en La Rural, y de 12 a 20 horas, a través de 9 Caminos temáticos vas a conocer durante 4 días los sabores y la riqueza que envuelve a nuestra tierra: **Federal; de las Picadas; de los Aderezos y Aceites; de las Bebidas; de los Dulces; de los Frutos de la Tierra; de las Infusiones; del Turismo y la Tradición; y de tu Cocina.**

Otra vez Caminos y Sabores se hará fuerte el fin de semana del 9 de julio. Todas las regiones de la Argentina en un solo lugar a través de los sabores, aromas, texturas y paisajes de cada sitio, producto y emprendedor.

40 chefs prepararán platos en las dos grandes cocinas que coronan los pabellones de la feria. Chefs y cocineros de todo el país que llegan para preparar los platos típicos de sus regiones, provincias y localidades. Además, como siempre vas a poder ver en acción a algunos de tus mayores ídolos de la comida como Osval-

do Gross, Madame Papin, Dolli Irigoyen y Chantal Abad, entre muchos más.

400 emprendedores de todo el país serán el corazón de la Feria con su inimaginable variedad de alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos del país.

Caminos y Sabores será este 2022 pura pasión de emprendedores. Este año vas a volver a vivir la experiencia de conocer que se esconde detrás de cada producto, su forma de elaborarlo, la tierra desde donde se produce, el clima y las historias de vida.

Esta 16° edición será mucho más que un evento gastronómico, es una experiencia única para los visitantes, a quienes le ofrecemos la posibilidad única de comprar, degustar y conocer en profundidad alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos.

¡Los esperamos del 7 al 10 de Julio!

Lo que tenés que saber

- 7 al 10 de julio de 2022
- 12 a 20 hs
- La Rural, Predio Ferial de CABA. Ingreso por Av. Sarmiento 2704
- Entrada general: \$1.000
- Jubilados: \$500
- Menores de 16 años ingresan gratis junto a un mayor
- Personas con capacidades diferentes entran gratis con un acompañante presentando el certificado de discapacidad correspondiente
- Podés abonar tu entrada y comprar productos con tu tarjeta de PRE VIAJE
- Anticipadas por Ticketek
- Descuentos 2x1 con las tarjetas 365 y Club La Nación (solo jueves y viernes)
- Descuentos y beneficios exclusivos con Naranja X



¡Podes premiar a los que más te gusten!

El público visitante de la feria será nuevamente protagonista del concurso Experiencias del Sabor, organizado por Caminos y Sabores bajo la coordinación del Laboratorio de Análisis Sensorial del Área de Análisis Físicos y Sensoriales del Instituto Tecnología de Alimentos (ITA).

Asesorados por los especialistas el público podrá degustar y seleccionar a sus preferidos en distintas categorías como aceite de oliva virgen extra, cerveza rubia, dulce de leche familiar, queso de vaca de pasta semidura, yerba mate con palo, salame picado grueso, vino tinto Malbec y miel de abeja. Los productores ganadores obtienen un sello de reconocimiento que brinda valor a su propuesta gastronómica de elaboración artesanal, con identidad territorial.

40 destacados chefs en acción

Estarán Osvaldo Gross, Dolli Irigoyen, Juan Manuel Herrera, Luciano García, Chantal Abad y Madame Papin, entre muchos más.

Esta 16° edición de Caminos y Sabores cuenta con referentes del arte culinario, algunos de ellos destacados por el público en redes sociales y la TV que brindarán clases gratuitas.

Las diferentes regiones de Argentina serán representadas en las cocinas, de la mano de renombrados chefs como: **Luciano Nanni (NEA Litoral), Javier Rodríguez (Centro), Pablo Buzzo (Patagonia), Federico Petit (CUYO), Carlos Losch (Chaco) y Gunther Moros (Misiones) Cristina Rojas Lazarte "Campeona Nacional de la Empanada" (Tucumán) Luis Bernal, ganador Martín Fierro al Mejor programa culinario del país y Charly Martinic, el participante ganador del certamen Bake Off Argentina 2021.**

Destacada como la reina madre, entre los cocineros de nuestro país, **Dolli Irigoyen,** de-

leitará al público el sábado 9 de julio a las 18:45 en la Cocina Azul. Su presencia en la pantalla de TV nacional se destaca hasta hoy y en el ámbito internacional, Irigoyen presidió dos veces el Bocuse d'Or y es miembro de la Académie culinaire de France, por su aporte a la gastronomía latinoamericana.

También en la Cocina Azul será parte el viernes 8 de julio a las 14 horas el consagrado pastelero **Osvaldo Gross.** Muy conocido por sus ciclos televisivos que con tan solo verlos ya traspasa la pantalla lo delicioso y sabroso que son sus preparaciones. Gross es director de Pastelería del Instituto de Gastronomía (IAG), y en 2021 publicó su último libro llamado "La pastelería sin secretos" (Editorial Planeta).

Juan Manuel Herrera, el gran maestro panadero argentino, estará presente con propues-



tas para que los aficionados de las panaderías puedan inspirarse en sus recetas más dulces y deliciosas. Es autor de los libros de cocina junto a D'Alouisio, "Panadería de Aquí y Allá" y "Panadería" y aparte de sus ya consagrados programas en el Canal El Gourmet.

Chantal Abad, traerá el domingo 10 de julio a las 18:45 horas en la Cocina Azul, recetas fáciles, económicas y con onda, acompañadas de su carisma y simpatía. "Concibo la profesión

desde un lugar que intenta encontrar equilibrios: fusionar la seriedad con el entretenimiento, la nutrición con el placer, la técnica con la creatividad y espontaneidad y la alta cocina con el plato regional y popular", explica Abad y destaca que "la curiosidad, es la madre del aprendizaje".

También, **Luciano Lucho García,** como un enamorado de la pastelería, desplegará su maestría y convocará a los visitantes más glotones, con sus

riquísimas recetas. Aparte de acompañar a su audiencia a diario en Cocineros Argentino por la TV Pública.

Madame Papin, trae todo su carisma y personalidad. Mujer potente que se ha dedicado por años a cocinar inigualables caterings para bandas de música que llenan estadios, no para de aprender de cocina y colaborar con quienes más lo necesitan. La cita es el jueves 7 de julio en la Cocina Azul a las 18:45 horas.

Preparate para una experiencia gastronómica única

Caminos y Sabores es una gran experiencia para disfrutar comiendo, probando y comprando. Enteráte que vas a poder ver y saborear.

Año tras año Caminos y Sabores mejora la experiencia de sus visitantes convirtiendo su visita en un gran paseo de compras, que suma la posibilidad de degustar y saborear distintos platos en los patios de comida.

Este año entre las novedades sabrosas los visitantes podrán disfrutar de **asados camperos, sándwiches de lomo ahumado, jamón crudo, jamón cocido natural, salames, quesos y choripán de jabalí.**

Y la lista sigue con helados artesanales y entre las bebidas, las novedades vienen del lado de la sidra tirada artesanal, el gin tonic, cocteles y, por supuesto, una gran variedad de cervezas artesanales de todo el país. Todo como siempre con

el acompañamiento de vinos de diferentes bodegas de Cuyo y el centro del país.

También habrá alimentos típicos saludables como snacks sin TACC, cereales, semillas, frutos secos, hamburguesas veganas, yerba mate, frutas y legumbres, además de diversos productos orgánicos de la mano de productores agroecológicos.

RECORRIDA POR LOS CAMINOS

Más allá de los alimentos y bebidas, los artesanos también pisan fuerte representando a sus regiones con artesanías como marroquinería y tapicería de autor, artesanías en crochet, ponchos, ruanas, ollas de barro, mates, libros fotográficos, obras de arte, hilos y te-



jidos de lana de oveja, llama y vicuña, entre otros.

Y como siempre por nombrar algunos poco y conocidos productos estarán los mejores fiambres y quesos en el Camino de la Picada; mermeladas, chocolates y alfajores en el Camino de los Dulces; tes y yerbas

en el Camino de las Infusiones; conservas y frutos secos en el Camino de los Frutos de la Tierra; en el camino **de los Aceites y Aderezos por tanto se lucirán salsas y por supuesto los más finos aceites de oliva de la Argentina; cervezas, licores y vinos conformarán el Camino de las Bebidas;** y en el Camino

de Tu Cocina se encontrarán además cacerolas, sartenes y cientos de artículos de bazar. **El Caminos Federal es el más diverso con la gran presencia de todos los gobiernos provinciales junto a sus productores más representativos y las ofertas turísticas.**

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación presente

"Caminos y Sabores demostró tener un contenido federal que indica la riqueza general de producción de alimentos", expresó Jorge Solmi, secretario de Relaciones Institucionales del organismo público.

Desde sus inicios en 2005 la feria se fue consolidando como el **Gran Mercado Federal que reúne a los productores de alimentos, emprendedores, cocineros y artesanos de todo el país para compartir** en un solo lugar la gran variedad de sabores, aromas, texturas y paisajes que caracteriza a cada región de Argentina.

La promoción, el impulso y el fortalecimiento de las distintas identidades regionales es el objetivo de la feria. Esa misma visión es compartida por el **Ministerio de Agricultura, Ga-**

nería y Pesca de la Nación, quien acompaña la actividad de la feria como sponsor. "A lo largo de su trayectoria, Caminos y Sabores demostró tener un contenido federal que indica la riqueza general de producción de alimentos y de transformación de las materias primas que se obtienen desde cada rincón de la Argentina", dice **Jorge Solmi, secretario de Relaciones Institucionales del organismo público.**

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca trabaja en conjunto con el Ministerio de



Turismo de la Nación "para la promoción tanto de la gastronomía como del turismo local", cuenta Solmi y agrega como ejemplo "las diferentes rutas del vino en las cuales estamos trabajando para poder demostrar producción, transformación, agregado de valor y la hospitalidad de cada una de las regiones a las que el visitante llega".

Para el Secretario de Relaciones Institucionales, **el turista es un vector de cultura, ya que viene con su propia cultura a conocer otro lugar, aprende y**

luego comparte con su familia y amigos en su lugar de origen. Para nosotros es fundamental poder mostrar la riqueza federal que tiene el país".

De esta forma destaca no sólo los vinos y la carne como emblemas de la gastronomía nacional, sino también los sabores que caracterizan a las distintas provincias como las famosas empanadas nortenas, los pescados del litoral o las truchas y el cordero paraguano, los chocolates, los asados de la pampa húmeda, entre tantos otros sabores que

enamoran a argentinos y extranjeros.

"No hay una gastronomía pura que defina a toda la Argentina, cada región tiene una riqueza cultural y gastronómica inmensa", afirma Solmi. Por ello, para el representante del Ministerio de Agricultura de la Nación, la realización de Caminos y Sabores es "una manera de federalizar las políticas públicas para hacer posible que, en muchos casos, estos productores puedan llegar a la mesa de cada uno de los argentinos e incluso exportar".

“Una ventana a la enorme oferta productiva de nuestro país”

BA Capital Gastronómica apoya a Caminos y Sabores, la feria en la que confluyen una inimaginable variedad de alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos del país empujados por la pasión de sus emprendedores. La ciudad como anfitriona no podía estar ausente.

“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”, así lo definió Héctor Gatto, subsecretario de Políticas Gastronómicas del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Caminos y Sabores es una feria en la que confluyen una inimaginable variedad de alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos del país empujados por la pasión de sus emprendedores, la ciudad como anfitriona de este evento no podía estar ausente.

Desde el GCBA tienen una agenda nutrida de eventos tales como el Festival BA Capital Gastronómica, FECA Festival de Café, la Fiesta de la Empanada y el Campeonato Federal del Asado, entre otros, y no podían estar ausentes en “El Gran Mercado Argentino”.

“Para los productores de todo el país que visten la feria, ésta es una oportunidad para estar cara a cara con su consumidor



y que así crezca su negocio generando más empleo y desarrollo económico”, resaltó Gatto haciendo implícita la invitación a los emprendedores gastronómicos de no perder esta gran oportunidad.

Es por ello, que **Caminos y Sabores cuenta con el apoyo de BA Capital Gastronómica, un programa de gobierno que**

busca posicionar a la Ciudad de Buenos Aires como capital gastronómica de América Latina. Su objetivo es potenciar la actividad económica a través del desarrollo gastronómico de empleo y la promoción turística.

Desde hace seis años impulsan la realización de eventos gas-

tronómicos, propios y privados, que colaboran con el desarrollo económico de la Ciudad. Cabe destacar que la pandemia no fue un impedimento para continuar con el programa, ya que se actualizaron y continuaron realizando actividades para el sector, mayormente con propuestas digitales que impulsaron durante dos años muy duros.

Río Uruguay Seguros por primera vez en el Gran Mercado Argentino

La empresa estará con su stand mostrando productos y servicios a quienes los visiten.

Creada en 1958 como empresa cooperativa de seguros, RUS nace en Concepción del Uruguay (Entre Ríos, Argentina) con el objetivo de hacer crecer y defender los intereses regionales. Es por ello que este año decidieron ser parte del Gran Mercado Argentino apoyando como sponsor a este evento que **“al igual que nosotros, defiende los intereses regionales, respaldando a los productores y emprendedores de todo el país que fortalecen la idiosincrasia y las costumbres argentinas, favoreciendo la economía y fomentando el turismo”**, señalaron desde RUS.

Además de ser sponsor, RUS estará participando de la feria con un stand en el que darán a conocer sus productos y servicios. “Esperamos que se establezcan nuevos vínculos que nos permitan trabajar en conjunto a futuro, ya que este evento tiene una representación federal que coincide con la política comercial de Río Uruguay Seguros”.

La compañía se vincula con el sector gastronómico a través de sus coberturas específicas para el sector como el seguro Integral de Comercio y el seguro para Food Truck, este

último diseñado para proteger los trailers de comida que funcionan al aire libre. En ese sentido, participar de la 16ª Caminos y Sabores, les genera mucha expectativa ya que “es la primera vez que participamos de un evento de estas características que nos permitirá acercarnos a los productores para conocer en detalle lo que hacen y brindarle soluciones a la medida de sus necesidades”, comentan.

Río Uruguay Seguros fue pensada como socialmente responsable y trabaja por el bienestar de las personas creando coberturas adaptadas a cada una de sus necesidades, en pos de una sociedad más equitativa. Es una empresa con Calidad Certificada en Gestión Integral de Seguros Generales y a través de su estrategia de RSE contribuye al cuidado del medio ambiente para frenar el cambio climático.

En el 2019, RUS inició un proceso de digitalización de toda la organización que hoy le permite operar en forma remota, brindando una atención virtual de calidad junto a sus productores y productores de seguros.

Pasión por la Carne Vacuna

En la feria vas a conocer al ganador del concurso auspiciado por el IPCVA. Matambre, bola de lomo y paleta fueron los cortes elegidos.

El concurso desarrollado por redes sociales tiene como objetivo impulsar el consumo de carne vacuna, y la alimentación saludable. **“Pasión por la Carne Vacuna”**, organizado por **Caminos y Sabores** y auspiciado por el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)** corona al ganador con la gran experiencia de cocinar en la feria antes miles de personas junto a la chef Madame Papin.

El certamen destinado a todos aquellos fanáticos de la carne vacuna, la cocina y las Redes Sociales se llevó a cabo en junio y contó con la participación de cientos de personas que crearon una receta innovadora que utilizó como ingrediente principal a algunos de estos cortes: **matambre, bola de lomo y paleta.**

“Realizamos este concurso en el marco de Caminos y Sabores porque es una feria muy concurrida. **Se presenta como una oportunidad ideal para fomentar la participación de un público especializado y semi especializado en la preparación de algunos de los cortes elegidos.** Además, permite ampliar el recetario que IPCVA tiene en su web y



de esa manera compartir con la comunidad”, expresó **Daniel Urcia, vicepresidente del IPCVA.**

A diferencia de las dos ediciones anteriores, se propusieron nuevos cortes para poner a prueba la creatividad culinaria. Según afirman desde el IPCVA el matambre tiene diferentes formas de tiernización, y cocción. Los otros dos cortes son de pulpa y permitirán saber cuánto conoce el consumidor sobre las propiedades para la preparación de la bola de lomo y paleta.

En cuanto a los atributos de la carne vacuna, tiene un componente nutricional muy importante para la salud. “Buscamos transmitir esas propiedades, favorecer el conocimiento de la sociedad para que tengan una adecuada nutrición y puedan acceder a una vida saludable”, argumentó Urcia.

La diversidad de sabores que dan vida a la cocina argentina

El Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación contribuye al fortalecimiento de la identidad regional y del valor agregado en origen.

El menú argentino contiene mucho más que buena carne y notables vinos. Ejemplo de ello son el característico cordero al asador de la Patagonia cordillerana, o la frescura de los frutos de mar de la zona costera, la típica harina de mandioca, y hasta el chipá litoraleño que ya se volvió tendencia más allá de la región. También se pueden citar el aceite de oliva cuyano de altísima calidad, los pistachos y sus inconfundibles vides, las emblemáticas empanadas norteañas, las tradicionales cazuelas y guisados, y los exquisitos chacinados y quesos que reflejan con su excelencia las bondades del Centro.

Así las diferentes cocinas (tradicional, popular, festiva, regional, nativa, fusión, gourmet, entre otras) que constituyen el patrimonio cultural

alimentario del país, son la base de la identidad en cada localidad, y están asociadas a la forma del tejido social que la conforman, siendo parte muy importante en la construcción de un desarrollo económico y social sustentable.

Por eso, desde el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación resulta clave participar nuevamente en Caminos y Sabores porque es una feria que contribuye al fortalecimiento de la identidad regional y del valor agregado en origen, en un espacio de representatividad federal en plena Ciudad de Buenos Aires.

LA GASTRONOMÍA Y EL ENOTURISMO COMO MARCA PAÍS

La cocina local representa, por ejemplo, un pilar fundamental para la promoción de la Marca País en el mundo porque



difunde intrínsecamente la identidad, la cultura nacional y promueve los productos destacados por su calidad, su técnica de elaboración y su origen autóctono.

En tanto, el vino es otro sello distintivo del país, y a través del Plan Estratégico de Marca País desde la cartera de Turismo se trabaja en su posicionamiento, con el objetivo de que las exportaciones sigan creciendo. Esto contribuye también al fortalecimiento del sentido de pertenencia y al orgullo de ser argentinos y argentinas.

LA VISIBILIZACIÓN DE LAS CADENAS DE VALOR DEL CAMPO A LA MESA

La revalorización y la promoción de las cocinas autóctonas se enmarcan también dentro del Programa Gustar impulsado por el Ministerio, en

conjunto con los Ministerios de Cultura y Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, y la Fundación ArgenINTA. Desde allí se propone contribuir al desarrollo federal y sostenible de Argentina, promoviendo los destinos turísticos nacionales a través de la visibilización de las cadenas de valor del campo a la mesa, y poniendo de manifiesto la diversidad productiva de los territorios, sus alimentos y cocinas identitarias, para contribuir al enriquecimiento del patrimonio culinario argentino.

Para llevarlo a cabo, se van a realizar distintas acciones estratégicas entre las que se destacan un ciclo que se llamará Cocina Abierta con espacios de encuentro y discusión para impulsar el desarrollo y la difusión de las distintas cocinas

regionales argentinas y la realización del Foro Federal de Alimentos y Cocinas Regionales de Argentina que reunirá en un espacio federal a los protagonistas de los esfuerzos de valorización de la cocina y las cadenas alimentarias en las diferentes regiones del país; así como la constante participación en el desarrollo y producción de contenido digital de la plataforma gastronómica Google Art & Culture.

Todo esto implica, a su vez, un trabajo constante de asistencia técnica con mesas de trabajo, conversatorios y capacitaciones para incrementar las articulaciones entre organismos y/o referentes en cada territorio y la generación de políticas públicas consecuentes con favorecer el desarrollo productivo de los territorios.

La provincia de Buenos Aires acompaña con sus manjares típicos

El Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica, a través de la Subsecretaría de Turismo de la Pcia. de Bs As, dice presente en la feria Caminos y Sabores.

“Nuestra Provincia ofrece de todo, en toda su extensión. Nos encontramos con destinos de mar y playa, pasando por sierras y lagunas, campos, delta y ciudades. **Esa variedad también se manifiesta en la oferta gastronómica para todos los gustos y edades. Chacinados, quesos, vinos, dulces de todo tipo, licores, hongos, panificados, gin, cervezas artesanales. La producción de cada región es clave.** Por eso queremos que todo el país y por qué no, el mundo, experimente los manjares de la provincia de Buenos Aires, y que sepa que hay rincones únicos que vale la pena conocer, recorrer y disfrutar de sus comidas típicas y caseras”, explica el ministro de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de la provincia de Buenos Aires, Augusto Costa.

La propuesta que ofrecerán desde la provincia de Buenos Aires es diversa. **“Habrá stands con manjares serranos, costeros y rurales. También un espacio de manjares bonaerenses, en donde se podrán degustar y adquirir productos de todo tipo y de distintos lugares: de los Pue-**

blos Turísticos, que son pueblos con menos de 2.000 habitantes con mucho para ofrecer; productos que se vinculan con las **Fiestas Populares gastronómicas y productos que tienen el sello Producción Bonaerense, un especial sobre Vinos Bonaerenses, la producción vitivinícola**

de la PBA. Además, participaremos con degustaciones y cocinas en vivo, en donde todos y todas podrán aprender cómo se realizan algunos platos típicos. También van a poder **descargarse el recetario de Manjares Bonaerenses a partir de un código QR para tener en el celular**

el recetario de la PBA y vamos a ofrecer merchandising y la oferta turística con la App Re-Creo”, aseguró Costa.

“Con Turismo de reuniones e Incentivos fomentamos la desestacionalización del turismo y ofrecemos conocer nuevos destinos para que los turistas vuelvan a vacacionar luego de haberlos conocido por trabajo. Desde **Re-Creo** en la Provincia promocionamos los atractivos turísticos de todos los distritos que conforman la PBA, difundimos la agendas, ofrecemos beneficios y con la aplicación se puede acceder a toda la oferta turística para planificar los viajes por nuestros territorios imperdibles”, aseguró el Ministro y añadió:

“Además, promovemos el turismo en las distintas regiones y por fuera de temporada alta con los Viajes de Fin de Curso financiados por la Provincia para que jóvenes también puedan acceder a disfrutar los destinos y para potenciar las producciones locales. La segunda edición del programa ya está abierta, pueden inscribirse en este link viajefindecurso.gba.gob.ar.”

El postre de Balcarce, el salame mercedino y tandilero, el alfajor costero, los quesos, las mieles y las cervezas artesanales en sus cientos de variedades, la trufa negra, los pescados, las framбуesas y los vinos bonaerenses serán de la partida del 7 al 10 de julio en La Rural.



¡Para agendar! Grilla de actividades

COCINA AZUL

Jueves 7 de julio

13.00 hs.

- **Juan Kittlein**
- **General Alvarado**

Provincia de Buenos Aires

14.05 hs.

- **Martín Altamirano**
- Provincia de Córdoba

15.30 hs.

- **Martín Lukesh**
- FEHGRA

17.00 hs.

- **Agustín Kurán**
- FEHGRA

18.45 hs.

- **Madame Papin**
- Caminos y Sabores



Viernes 8 de julio

13.00 hs.

- **Martín Altamirano**
- Agencia Córdoba Turismo

14.05 hs.

- **Oswaldo Gross**
- SEABOARD

15.30 hs.

- **Franco Malacisa**
- FEHGRA

17.00 hs.

- **Pablo Buzzo**
- FEHGRA

18.45 hs.

- **Matias Rise**
- Caminos y Sabores

Sábado 9 de julio

13.00 hs.

- **Martín Altamirano**
- Caminos y Sabores

14.05 hs.

- **Diego Maldonado**
- Provincia de la Rioja

15.30 hs.

- **Luciano Nanni**
- FEHGRA

17.00 hs.

- **Javier Rodriguez**
- FEHGRA

18.45 hs.

- **Dolli Irigoyen**
- Caminos y Sabores



Domingo 10 de julio

13.00 hs.

- **Pasión por la carne vacuna: cocina**
 - **Madam Papin**
- IPCVA

14.05 hs.

- **Facundo Milanese**
- Municipalidad de Villa La Angostura

15.30 hs.

- **Federico Petit**
- FEHGRA

17.00 hs.

- **Martín Lukesh**
 - **Agustín Kurán**
 - **Franco Malacisa**
 - **Pablo Buzzo**
 - **Luciano Nanni**
 - **Javier Rodriguez**
- FEHGRA

18.45 hs.

- **Chantal abad**
- Caminos y Sabores



COCINA VERDE

Jueves 7 de Julio

12.15 hs.

- **Demostraciones de Cocina con Essen**
- ESSEN

13.15 hs.

- **Andrea Arias**
- Provincia de Buenos Aires

14.15 hs.

- **Bariloche a la Carta**
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación

15.15 hs.

- **Provincia de Buenos Aires**

16:20 hs.

- **Rocío Espinillo**
- Caminos y Sabores

17.25 hs.

- **María Alicia Monteavaro**
 - **Benito Juarez**
- Provincia de Buenos Aires

18:30 hs.

- **Luciano "Lucho" García**
- Caminos y Sabores



Domingo 10 de Julio

12.15 Hs.

- **MARCELO PONCE**
- Provincia de Buenos Aires

13.15 Hs.

- **MAURICIO SAVOCA**
- Provincia de San Juan

14.15 Hs.

- **LUCIO MARINI**
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación

Viernes 8 de Julio

12.15 hs.

- **Roberto Ceferino González**
 - **Sergio Ríos Aguilar**
- Provincia de Buenos Aires

13.15 hs.

- **Jacinto Echandia**
- Municipio de Concordia, Provincia de Entre Ríos.

14.15 hs.

- **Hugo Veliz**
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación

15.15 hs.

- **Carlos Lösch**
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación

16:20 hs.

- **Leo Gutierrez**
- Los Quara de Autor

17.25 hs.

- **Andres Chajaile**
- Provincia de Córdoba. Agencia pro Córdoba

18:30 hs.

- **Gustavo Nari**
- Caminos y Sabores

Sábado 9 de Julio

12.15 Hs.

- **Mauricio Savoca**
- Provincia de San Juan

13.15 Hs.

- **Magdalena Becu**
- Municipalidad Villa La Angostura

14.15 Hs.

- **Kalia Manzur**
- Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación

15.15 Hs.

- **Cristina Rojas Lazarte "Campeona Nacional De La Empanada"**
- Tucumán

Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación

16:20 Hs.

- **Juan Manuel Herrera**
- Caminos y Sabores



17.25 Hs.

- **Charly Martinic**
- Provincia de Tierra del Fuego

18:30 Hs.

- **Martin Altamirano**
- Provincia de Córdoba. Agencia Pro Córdoba

Actividades en el Salón del Gusto

Jueves 7 de julio

9.30 a 14.00 hs.

- Ronda de Negocios - Soy Pyme

14.00 a 20.00 hs.

- Concurso Experiencias del Sabor / Degustación del Público

Viernes 8 de julio

9.30 a 14.00 hs.

- Ronda de Negocios - Soy Pyme

14.00 a 20.00 hs.

- Concurso Experiencias del Sabor / Degustación del Público

Sábado 9 de julio

14.00 a 16.00 hs.

- Tejemos mantitas con artelanas @artelanashome

Domingo 10 de julio

14.00 a 16.00 hs.

- Tejemos mantitas con artelanas @artelanashome