



Disfrutá con todos tus sentidos de los sabores,
las artesanías y los paisajes de Argentina



Caminos y SABORES

COMPRÁ LAS ENTRADAS
ANTICIPADAS POR



OBTENÉ TU DESCUENTO



COMPRÁ LAS ENTRADAS CON TARJETAS DE CRÉDITO VISA Y
MASTERCARD DEL BANCO PROVINCIA HASTA 4 CUOTAS SIN INTERÉS.



Banco
Provincia

Del 6 al 9 de julio de 2023,
en La Rural de Palermo, 17° edición

SPONSORS:



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de
Turismo y Deportes

Ministerio de Economía



AUSPICIAN:



Ministerio de Producción y
Desarrollo Sustentable



LONGVIE

ALIANZA
ESTRATÉGICA



MEDIA PARTNER:



Datos clave para disfrutar al 100% la feria

El momento más esperado por los productores de alimentos, artesanos, cocineros, emprendedores y los amantes de la cultura y la gastronomía argentina está llegando. Desde el jueves 6 al domingo 9 de julio, se realizará la 17ª edición de Caminos y Sabores en La Rural.

- **Horario:** de 12 a 20hs
- **Ingreso:** Av. Sarmiento 2704

ENTRADAS:

- **General:** \$ 2.000.-
- **Jubilados:** \$ 1000.-
Todos los días
- **Menores de 16 años** ingresan gratis junto a un mayor.
- **Mayores de 16 años** abonan entrada general.
- **Beneficio 2X1**, jueves 6 y viernes 7 de julio: Presentando Tarjeta Club La Nación o Tarjeta 365.
- **Estudiantes** de turismo, gastronomía y carreras afines ingresan gratis presentando constancia, jueves 6 y viernes 7 de julio.
- **Entradas anticipadas** por Ticketek.

PARA RECORRER:

+ de 500 expositores: productores de alimentos y bebidas, artesanos y emprendedores de todo el país.

9 caminos temáticos: Federal, de los Dulces, de las Picadas, de los Frutos de la Tierra, de las Infusiones, de los Aceites y Aderezos, de las Bebidas, del Turismo y la Tradición, y de Tu Cocina.

19 provincias en el Camino Federal: Buenos Aires, Salta, Santa Cruz, La Rioja, San Juan, Mendoza, Río Negro, Tierra del Fuego, Chubut, Corrientes, Santiago del Estero, Santa Fe, Entre Ríos, Tucumán, Jujuy, San Luis, Chaco, Córdoba y Misiones.

Patio de comidas con 30 puestos para disfrutar de platos y bebidas típicas de Argentina.

2 cocinas con masterclass en vivo a cargo de reconocidos chefs.



Streaming:
Argentina y
sus sabores

Argentina
y sus
SABORES

Por segundo año consecutivo CyS brindará una transmisión en vivo de las masterclass, acompañada con entrevistas a los expositores, cocineros y un recorrido por los pasillos de la feria. Todo ello a través de caminosysabores.com.ar, lanacion.com.ar y clarin.com.



RSE: Tejido solidario

Junto con Artelanas se tejerán gorritos para niños y adolescentes que serán donados a la Fundación Margarita Barrientos.

¡Sumate a Tejer!

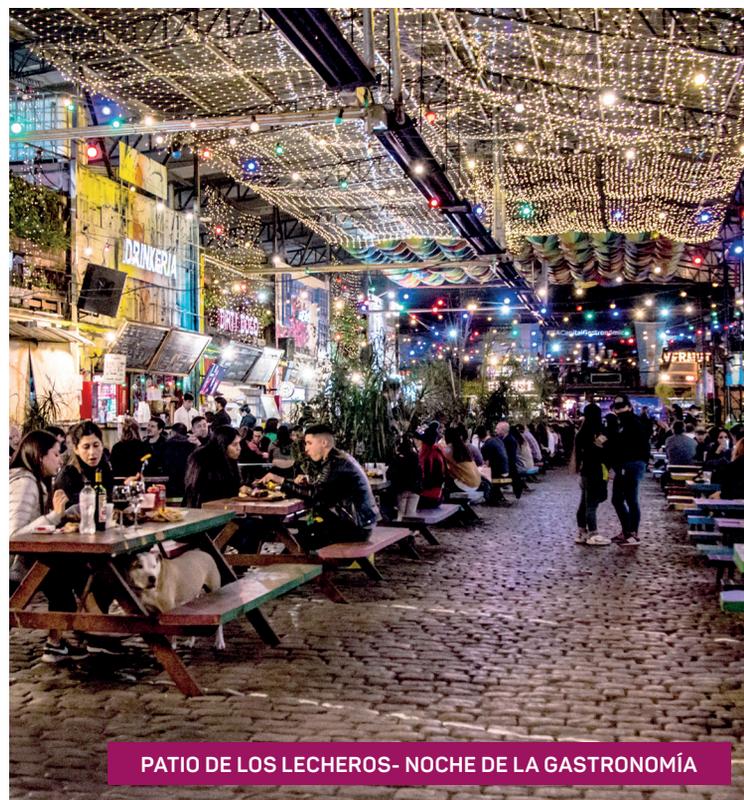
“En Caminos y Sabores encontramos la enorme oferta productiva de Argentina”

Así lo expresaron desde el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, que nuevamente estará acompañando la feria como sponsor, con su programa gubernamental **BA Capital Gastronómica**. Un proyecto que tiene como objetivo, impulsar a la Ciudad de Buenos Aires como un destino gastronómico destacado en América Latina y que busca promocionar y posicionar a la Ciudad como un lugar de encuentro para disfrutar los sabores de la cultura argentina. Para el **GCBA**, “Caminos y Sabores 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”. En la misma línea, agregaron: “La Ciudad es la vidriera de un país que produce alimentos y en Caminos y Sabores nos encontramos con la enorme oferta productiva que tiene la Argentina. Para los productores que nos visitan esta oportunidad es una ventana para estar cara a cara con su consumidor y que así crezca su negocio generando más empleo y desarrollo económico”.

APOSTAR A LA CULTURA GASTRONÓMICA

Durante los últimos ocho años, el **GCBA** ha trabajado en la generación de eventos gastronómicos que contribuyen al desarrollo económico de la Ciudad. Tal es el caso de MAPPA, el Festival de Café (FECA), el Campeonato Federal del Asado y la Fiesta de la Empanada, entre otros. Además, se han creado espacios como el Mercado Belgrano, Mercado San Nicolás y Patio de los Lecheros.



PATIO DE LOS LECHEROS- NOCHE DE LA GASTRONOMÍA

Detrás de cada producto, una historia por conocer

La Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación participará con 30 expositores de todo el país.

“La feria Caminos y Sabores es una excelente oportunidad para posicionar a los Alimentos Argentinos, dando a conocer la historia que hay detrás de cada producto nacional contada por los protagonistas”, así lo definieron desde la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación (SAGyP).

En la 17ª edición de Caminos y Sabores que se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural, la SAGyP llevará alrededor de 30 expositores de alimentos

y bebidas de todo el país. Según informaron, fueron seleccionados según una serie de requisitos y en el proceso se priorizó a las empresas Cesionarias del Sello Alimentos Argentinos (Ley 26.967); beneficiarias del Programa Escuela de Negocios para Pymes de Alimentos (en cualquiera de sus ediciones); reconocidas con una Indicación Geográfica o Denominación de Origen, que participen de la feria por primera vez a través de la SAGyP y sean beneficiarias de alguno



de los programas de esta Secretaría.

La Secretaría estará presente junto a los productores en el Camino Federal, ofreciendo un mundo de sabores donde los visitantes encontrarán una vidriera rica y productiva que representa las diversas regiones de nuestro país, y podrán

explorar la autenticidad de los productos regionales. “Descubrirán una amplia variedad de productos que es el resultado del esfuerzo y la pasión de productores locales que se dedican a preservar y promover las tradiciones culinarias de sus respectivas regiones”, resaltaron desde SAGyP.

Es importante destacar que la Secretaría no solo brinda la oportunidad a los productores y pymes de promocionar sus alimentos, sino que también los acompaña mediante diversas acciones enfocadas en las tendencias de consumo, la transformación digital y las certificaciones sostenibles.

Un encuentro gastronómico que promueve el turismo

El Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación estará presente en El Gran Mercado Argentino impulsando la gastronomía y realizando actividades para fortalecer las economías regionales.

“Caminos y Sabores se presenta como una oportunidad excepcional para fortalecer el vínculo sólido entre la gastronomía y el turismo, invitando a los visitantes a emprender un viaje sensorial por todas las regiones del país y descubrir la identidad única de cada provincia a través de sus sabores”, señalaron desde el Ministerio de Turismo y

Deporte de la Nación. El organismo aprovechará su participación para exhibir la diversidad de ingredientes y platos que caracterizan la cocina nacional. En su stand, ubicado en el Camino Federal, se presentarán empresas de alimentos y bebidas reconocidas con la distinción de Marca País, y se ofrecerán degustaciones de pla-



tos y productos regionales. Además, se llevarán a cabo shows de cocinas abiertas en el escenario, clases de cocina a cargo de renombrados cocineros y muchas otras sorpresas para el disfrute de los asistentes.

La presencia del Ministerio en Caminos y Sabores es parte de un conjunto de acciones estratégicas para impulsar

el turismo en Argentina. Programas como PreViaje y 50 Destinos han reactivado el sector y mejorado la infraestructura turística en todo el país. Además, se han implementado iniciativas como Promover Turismo Federal y Sostenible, Promoción Federal Fiestas Argentinas y el Plan de Promoción del Turismo de Reuniones, Activar+

El Ministerio también ha promovido la formación turística y el enoturismo, a través de programas como el Plan Integral de Calidad y Formación, el programa Gustar en colaboración con el Ministerio de Cultura y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, y el Plan Argentina Tierra de Vinos en asociación con la COVIAR.

Oportunidades para establecer nuevos vínculos

Río Uruguay Seguros se prepara para ser parte de una experiencia única, apoyando a los productores que serán los protagonistas de este gran encuentro.

No sólo las pymes de gastronomía y turismo participan del Gran Mercado Argentino, sino que también las empresas de servicios ven la feria como excelente oportunidad para establecer vínculos.

“En Río Uruguay Seguros (RUS) estaremos acompañando la feria Caminos y Sabores, una iniciativa muy importante para nosotros, ya que busca impulsar y defender los intereses regionales, respaldando a los emprendedores de todo el país que son los que fortalecen la idiosincrasia y las costumbres argentinas, favoreciendo la

economía y fomentando el turismo”, señaló Luis Morera, Coordinador de Comunicación Corporativa de RUS.

Creada en 1958 como empresa cooperativa de seguros, **RUS nace en Concepción del Uruguay, Entre Ríos, con el objetivo de hacer crecer y defender los intereses regionales.** 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.

“Al igual que el año pasado, esperamos establecer 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 RUS. Asimismo, es una oportunidad para estar más cerca de los pro-

ductores a modo de conocer sus necesidades y ofrecerles soluciones a medida”, destacó Morera.

Salta “La Linda” se traslada 4 días al corazón de Palermo

La provincia estará presente en el Camino Federal con aproximadamente 28 emprendedores que ofrecerán un amplio abanico de productos regionales.

Martin de los Ríos, ministro de Producción y Desarrollo Sustentable de Salta, señaló: “Caminos y Sabores es una feria muy importante porque la consideramos una vidriera extraordinaria para mostrar la diversidad de productos que tiene nuestra provincia y para visibilizar la cantidad y calidad de nuestros emprendedores”, y agregó: “Participamos con mucho gusto de esta feria desde su primera edición, siempre con mucho éxito y buenos resultados para nuestros productores”.

Los visitantes podrán degustar las especialidades de la provincia a través de sus stands y de todas las actividades que allí se realicen. “El turismo es una actividad extraordinaria y pretendemos que cada producto sirva también como un llamador turístico. En CyS ofreceremos especias, dulces artesanales, quesos, bebidas, carnes, todo envuelto en tradición, ade-



más llevaremos cervezas artesanales, vinos de altura, embutidos, miel, conservas, lácteos y dulces regionales; Salta está llena de cultura, folklore y cada producto tiene una identidad, donde aquellos que degusten podrán viajar a través de sus paisajes”, especificó de los Ríos.

Delicias santacruceñas arriban al Gran Mercado Argentino

Santa Cruz desplegará toda la propuesta turística y los productos regionales que la caracterizan.



Desde el año 2017, la encantadora provincia argentina ubicada al sur del país participa de Caminos y Sabores, y en esta oportunidad, será auspiciante.

En el Camino Federal y durante cuatro días exhibirán una amplia variedad de productos. “A través de estos, destacamos la riqueza gastronómica y cultural de Santa Cruz, promoviendo nuestras tradiciones y fomentando el turismo sustentable”, resaltaron desde el Ministerio de la Producción, Comercio e Industria de Santa Cruz.

Quienes se acerquen al stand podrán conocer de primera mano, cinco emprendimientos santacruceños: **Konkashken**, compartirá sus delicio-

sos dulces de frutas patagónicas, de cosecha y elaboración artesanal; Escabeches y Conservas **Lihuen**, donde las conservas guanaco y cordero son las protagonistas, aunque el jamón no se queda atrás. Además, podrán degustar la Torta Especiada **Westerlund**; como así también descubrir a **Puris Glaciar**, productos cosméticos con esencias de la estepa y el bosque andino patagónico. En esta edición, debutará como expositor Gin Pascasio, para brindar por nuevos mercados.

Los cinco expositores, estarán acompañados por Santa Cruz, el **Ministerio de Producción**, y también habrá un cocinero deleitando con sus destrezas culinarias.

Banco Provincia llega con beneficios exclusivos

La entidad ofrecerá descuentos en stands adheridos a través de la billetera digital Cuenta DNI y cuotas sin interés en la compra de entradas con tarjetas de crédito.

Una vez más la banca pública bonaerense estará presente en la tradicional feria gastronómica Caminos y Sabores, donde ofrecerá beneficios especiales para quienes utilicen sus medios de pago.

Quienes tengan tarjetas de crédito emitidas por Banco Provincia podrán comprar sus entradas con cuotas sin interés. **Además, las personas que utilizan la billetera digital Cuenta DNI podrán comprar productos con descuentos en los stands adheridos.**

Los días 3 y 4 de julio se sortearán 50 pares de entradas entre usuarios y usuarias de la billetera digital Cuenta DNI. El listado con las personas ganadoras se publicará en las redes sociales verificadas de la banca pública bonaerense.

El viernes 7 de julio a las 18, la cocinera Ximena Sáenz preparará en la Cocina Verde la receta de la Torta Bonaerense y compartirá porciones con los presentes. Es una receta original con ingredientes producidos en la provincia



de Bs. As., que Banco Provincia le encargó a Ximena para crear una gran torta de cumpleaños para celebrar su Bicentenario.

La banca pública bonaerense contará con un stand donde ofrecerá atención comercial para quienes deseen recibir asesoramiento sobre productos y servicios, como Cuenta DNI Comercios, la app

que ya usan más de 54 mil comerciantes de toda la Provincia y que brinda la posibilidad de cobrar desde el celular con las comisiones más bajas y acreditación inmediata del dinero, entre otras ventajas. También se brindarán diferentes propuestas lúdicas y recreativas para toda la familia.

“Sabemos que en Caminos y Sabores hay producciones de

varias regiones de la provincia y que detrás hay trabajo bonaerense”, expresó Juan Cuattromo, presidente de Banco Provincia. Y agregó: “participar de esta muestra nos permite potenciar las ventas de nuestros productos regionales con los beneficios que ofrece el Banco a través de sus medios electrónicos de pago”.

La provincia de Buenos Aires presenta sus Manjares Bonaerenses

Productos clásicos, sabores icónicos y platos novedosos invitan a viajar por los 135 municipios.

Más de treinta productores y productoras de diferentes municipios presentarán y comercializarán sus productos en el stand **Manjares Bonaerenses**, ubicado en el Camino Federal.

Con ventas de Producción Bonaerense y descuentos imperdibles del **Banco Provincia**, en ese espacio se realizarán decenas de **degustaciones**

dulces y saladas que incluyen platos sin T.A.C.C, también funcionará un lugar destacado sobre **Vinos Buenos Aires** y se podrá participar de **sorteos** a través de la app **Re-Creo**, la herramienta de promoción sobre los atractivos imperdibles de la Provincia.

Con preparaciones asombrosas, la Trufa Negra, el diamante negro de la cocina

internacional; las nueces de pecán, el Postre Balcarce y las frambuesas serán protagonistas de las **cocinas en vivo** a cargo de la provincia de Buenos Aires. “Somos el motor productivo del país. Tenemos diversidad de productos que dieron origen a platos y celebraciones, como un verdadero impulso del arraigo, la desestacionalización del turismo y la generación de fuentes de trabajo en cada región”, afirmó Augusto Costa, ministro de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica provincial.

Las y los visitantes también podrán acceder al **recetario Manjares bonaerenses**, y



dialogar con los fabricantes de productos clásicos como miel, alfajores, cervezas, que-

so y chacinados; y de otros innovadores como gírgolas, gin, vinos y aceite de oliva.

FEHGRA tendrá una participación estelar

La Federación Empresarial Hotelera Gastronómica de la República Argentina encenderá las hornallas de Caminos y Sabores con una propuesta única y llena de talentos.

“Participamos porque compartimos la visión de poner en valor los productos y productores regionales, y nuestro aporte como entidad es promover esa valorización a través del trabajo articulado con nuestros chefs y técnicos”, dijo el Dr. Fernando Desbots, presidente de FEHGRA.

Para la 17ª edición, decidieron romper esquemas y llevar la experiencia gastronómica a otro nivel. “No solo estare-

mos presentes con nuestras brigadas regionales de chefs, sino que, además, nos hemos hecho cargo por completo del contenido y la logística de la cocina del Pabellón Azul, que se transformará en “Cocina FEHGRA”, expresó el presidente.

La Federación ha preparado una interesante agenda con profesionales de lujo. **Las brigadas de FEHGRA representativas de las regiones** pon-



DR. FERNANDO DESBOTS, PRESIDENTE DE FEHGRA

drán en escena una verdadera explosión de sabores regionales confirmando el carácter federal de la institución.

El 9 de julio por la tarde, la reconocida cocinera **Narda Lepes**, brindará una masterclass imperdible y la talentosa pastelera **Andrea González** deleitará con sus increíbles dulces.

También estará el bartender **Matías Jurisich**, ganador de la medalla de oro al Mejor Vermouth de Malbec en Londres 2023 que presentará su producto “Pichincha” y la prestigiosa bartender **Magali Caviasso** ganadora del reciente concurso mundial de Johnie Walker en la categoría

Brand ambassador, elaborará su trago ganador: “El Consuelo. Ambos interactuando en un maridaje perfecto con los platos preparados por el chef Luciano Nanni de FEHGRA.

También incluirán una propuesta denominada las “Tres I” (Impenetrable Chaqueño, Iguazú e Iberá) compuesta por los cocineros Alina Ruiz, Juan Pablo Koch y Gisela Medina.

Finalmente, Desbots remarcó que asumen con compromiso y dedicación esta nueva participación porque son la entidad representativa de la gastronomía en la Argentina, lo que amerita plasmarlo en estas acciones concretas como las que se vienen desarrollando en todos los ámbitos.

El plato fuerte de la feria

Destacados chefs ofrecerán clases magistrales a los visitantes, y sorprenderán con nuevos segmentos.

Conocé la grilla completa con más de 50 chefs en caminosysabores.com.ar



JUEVES 6
JUAN MANUEL HERRERA
Auspicia: Longvie.
18:30 hs.
Cocina Verde.



VIERNES 7
DOLLY IRIGOYEN
18:45 hs.
Cocina FEHGRA.



VIERNES 7
XIMENA SAENZ
Auspicia: Banco
Provincia de Buenos Aires.
18:00 hs.
Cocina Verde.



VIERNES 7
Y DOMINGO 9(*)
MADAME PAPIIN
(*)Auspicia: IPCVA
14:30 hs. Cocina Verde.



SÁBADO 8
CHANTAL ABAD
18:00 hs.
Cocina FEHGRA.



SÁBADO 8
EL GORDO COCINA
16:30 hs.
Cocina Verde.



DOMINGO 9
PACO ALMEIDA
13:30 hs.
Cocina Verde.



DOMINGO 9
ANDREA GONZÁLEZ
Auspicia: FEHGRA y Rational
16:30 hs.
Cocina FEHGRA.



DOMINGO 9
NARDA LEPES
Auspicia: FEHGRA
18:00 hs.
Cocina FEHGRA.

"EL GORDO COCINA RAPIDÍSIMO"

Todos los días a las 12 en la Cocina Verde.
Preparaciones con lo que hay en la heladera. Rápidas, riquísimas y muy fáciles.

COCINA REGIONAL

Desde Jujuy hasta Tierra del Fuego, Chefs de diferentes provincias compartirán el paso a paso de los platos típicos de cada región.

8 productos imperdibles

CaminoS y Sabores es el lugar ideal para descubrir esos sabores originales y productos innovadores que destacan ingredientes propios de cada región o utilizan técnicas de elaboración que los hacen únicos. Estos son solo algunos de los emprendedores que sorprenderán del 6 al 9 de julio.



PIONEROS DEL AJO NEGRO

Dedicados desde hace más de cien años a la producción hortícola orgánica, en Quinta Pionera se destacan por la producción del ajo negro, un producto gourmet que surge del ajo orgánico certificado que cultivan en su propia estancia ubicada en Tierra del Fuego.

CENTOLLAS DEL FIN DEL MUNDO

Al pie de la Cordillera de los Andes y a orillas del Canal Beagle, Ahumadero Ushuaia produce centollas congeladas envasadas al

vacío y en conservas, siendo los únicos en el mundo que le dan un valor agregado a través del método de ahumado.

CERVEZAS A BASE DE MIJO SIN TACC

Gauthier se diferencia por elaborar cervezas artesanales a base de Malta de Mijo, lo que las hace aptas para celíacos por ser libres de gluten. Esta birra elaborada naturalmente a partir de Malta de Mijo, levadura y lúpulo patagónico, se caracteriza por su color claro y sabor fresco.

EMBUTIDOS DE LLAMA, CON ADN JUJEÑO

En la cooperativa agraria La Candelaria, elaboran los embutidos para preparar una picada tan sabrosa como original: mortadela, lomo, salame, cantimpalo, chistorra y bondiola, entre otros productos.

EL SECRETO DEL JAMÓN AHUMADO

Desde Mendoza, Secretos del Monte compartirá los sabores de su producción dedicada 100% a jamones ahumados no tradicionales. Su producto estrella es el jamón de jabalí curado durante 30 días y ahumado en frío. Pero también cuentan con una línea de ciervo, jabalí y ñandú en sus distintas presentaciones.

EL MEJOR ALFAJOR DEL MUNDO

Se trata de una creación de Mousse de Chocolate al Licor bañado en una cobertura de chocolate 70% cacao, elaborado por Milagros del Cielo. Pero no será el único representante de la línea Especial, también se podrán degustar algunas de las 18 variedades, las opciones frutales y por supuesto no faltarán los clásicos.



SNACKS SIN TACC

Nuestros Sabores presentarán las nuevas Tortillas Chips de maíz y chíca, ideales para dpear o comerlas directamente del paquete. No faltarán los chips de batatitas; los de mandioca; los de papas rústicas; remolacha, entre otros. Todos 100% naturales, 0% grasas trans, libres de gluten, con sal marina y bajo los principios de la responsabilidad social.



GIN DE AUTOR

En Potreritos de los Funes, nace Gin Eterno. Un emprendimiento familiar que elabora con lo mejor de las hierbas serranas y agua de las sierras puntanas, una bebida de autor con seis estilos: Gin Roble, Gin Botánico, Pink Gin, Gin Cacao, Gin Mint, Gin Blue. Por su forma de producción son una bebida Kosher y, además, obtuvieron el sello Marca País para su despegue internacional.



| REFERENCIAS | |
|-------------|-----------------------------------|
| | Camino FEDERAL |
| | Camino de los DULCES |
| | Camino de la PICADA |
| | Camino de las INFUSIONES |
| | Camino de los FRUTOS DE LA TIERRA |
| | Camino de las BEBIDAS |
| | Camino de los ACETES y ADEREZOS |
| | Camino de la COCINA |
| | Camino SOY PYME |
| | Camino del TURISMO |
| | Area de descanso |
| | Area de apoyo |
| | Patio de Comidas |
| | Consultorio/Ambulancia |
| | Baños |
| | Salida de emergencia |
| | Informes |
| | CAC-Centro de Atención al Cliente |
| | MDA-Mesa de Ayuda |
| | Estacionamiento |

SPONSORS: RIO URUGUAY SEGUROS Buenos Aires Ciudad Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca Ministerio de Turismo y Deportes Ministerio de Economía Argentina Presidencia Argentina

AUSPICIAN: Banco Provincia FEHGRA ARGENTINA LONGVIE Santa Cruz Gobierno de la provincia TURISMO GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES Ministerio de Producción y Desarrollo Sustentable SALTA GOBIERNO Santa Cruz Gobierno de la provincia ALIANZA ESTRATEGICA JOHN DEERE

El asado dará cátedra

IPCVA participará con una interesante masterclass de la mano de Madame Papin, quien preparará una receta con asado de forma poco convencional.

El Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) se suma una vez más con toda la impronta que representa la Carne Argentina en nuestro país. Al respecto, Jorge Grimberg, presidente del IPCVA, señaló: "Uno de los motivos por los cuales los emprendedores eligen El Gran Mercado Argentino es su enfoque en la cultura gastronómica. La carne va-

cuna, siendo el alimento aspiracional histórico de los argentinos, tiene un lugar destacado en esta feria. No solo somos un país productor de carne vacuna, sino también un país consumidor de este alimento. Por eso es importante estar presentes en Caminos y Sabores".

En esta edición, el IPCVA decidió innovar y dar un salto del tradicional



concurso a auspiciar la clase magistral Pasión por la Carne Vacuna, la cual estará a cargo de Madame Papin. "Queremos mostrar diferentes formas de preparar el asado, este corte estrella del consumo interno

argentino", destacó Grimberg.

En este sentido, la reconocida chef Madame Papin deslumbrará a todos con **Asado en la Huerta**. "Tendrá todo lo que debe tener un buen plato de carne argentina, y será simple, rico y sorprendente". Al momento de convocar al público, expresó: "Además de divertarnos, vamos a poder disfrutar de elegir que comemos. El asado es, sin duda, la escarapela que todos queremos tener".

Respecto al consumo interno de carne vacuna, según el IPCVA, en el año 2022 se registró un promedio de 49 kilos por habitante por año. La carne vacuna sigue siendo la principal carne elegida en la canasta proteica cárnica de los argentinos.

Un ingrediente clave en la cocina

Longvie, líder en electrodomésticos para la cocina, nuevamente acompañará El Gran Mercado Argentino

La marca estará presente con productos de alta calidad, destinados a la cocina de todo el país. Como líder del mercado, la empresa lleva a cabo una filosofía que se basa en el trabajo diario, el crecimiento en equipo y el respeto por el usuario; valores que han sido fundamentales en su consolidación y crecimiento a lo largo de los años.

Enfocado en el perfeccionamiento constante de sus productos, Longvie ha logrado expandirse y exportar a países de América, Europa

y Estados Unidos, demostrando la solidez y el espíritu innovador que ha caracterizado a la empresa desde su fundación.

En esta nueva edición de Caminos y Sabores la firma acompañará con los hornos HEST60X y los anafes vitocerámicos AVST360K, dos productos que brindan resultados excepcionales en cada comida.

"En Longvie nos esforzamos por desarrollar constantemente nuevos productos y mejoras en nuestra línea de lavarropas, Lavasecarropas, cocinas, hornos, anafes, calefones, termotanques, calefactores y productos sustentables para el calentamiento de agua. Esto nos permite ofrecer a nuestros clientes lo último en tecnología y eficiencia energética", indicaron desde la empresa.

El jueves 6 de julio, a las 18:30hs, Longvie auspiciará la Masterclass del maestro panadero argentino, Juan Manuel Herrera. Al respecto, el chef, señaló: "Caminos y Sabores es la cercanía que tengo con productores del interior y muchos pro-



ductos autóctonos nuestros que en el día a día no me es fácil llegar a conseguir y a verlos."

Compromiso con el ambiente

Con una planta de producción en Villa Martelli, una en Paraná y otra en Catamarca, Longvie emplea a

más de 500 personas y fabrica una amplia gama de electrodomésticos para el hogar. Desde hace más de 100 años, la firma apuesta por productos sustentables que protejan el entorno natural y mejoren la calidad de vida de los ciudadanos.

El público elige su producto favorito

Vuelve renovado el concurso "Experiencias del Sabor", con nueva categoría. Y se suman al jurado expertos de FAUBA.

Sabor, esfuerzo y tradición se conjugan detrás de este certamen que pone en valor los secretos culinarios de cada rincón del país.

Al igual que en la última edición, será el público quien elija Cerveza Rubia y Yerba Mate con Palo. Para participar de esta experiencia deben acercarse



al Salón del Gusto durante el jueves y el viernes. Estará coordinando esta cata el Laboratorio de Análisis Sensorial del Área de Análisis Físicos y Sensoriales del Instituto en Tecnología de Alimentos (ITA). Mientras que las categorías: Aceite de Oliva Virgen Extra, Dulce de Leche familiar, Queso de vaca de pasta semidura, Salame picado grueso y Miel de abeja serán analizadas por expertos catadores del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la UBA.

Este año se incluyó una distinción al "Producto innovador 2023". Se trata de una elección donde el público po-



drá participar a través de un código QR. Los visitantes ingresarán y votarán entre un listado de productos, eligiendo el más innovador. A su vez, con su voto estarán participando de sorteos de productos.

El certamen busca destacar a los productores y promueve prestigio, ya que los ganadores obtienen un sello

de reconocimiento que brinda valor a la propuesta gastronómica de elaboración artesanal, que cuente con identidad territorial e innovación y que en su tipo se destaque mediante características sensoriales óptimas. También los ganadores se aseguran un stand en la próxima edición de la feria, sin cargo.