

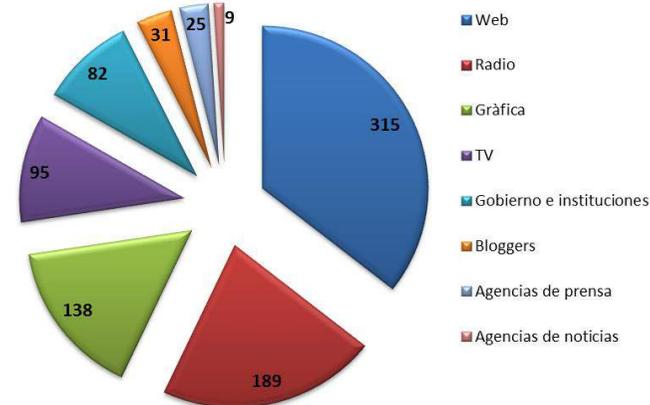


**SEGUIMIENTO DE MEDIOS E INFORME DE COMUNICACIÓN**  
**ABRIL/JULIO 2016**

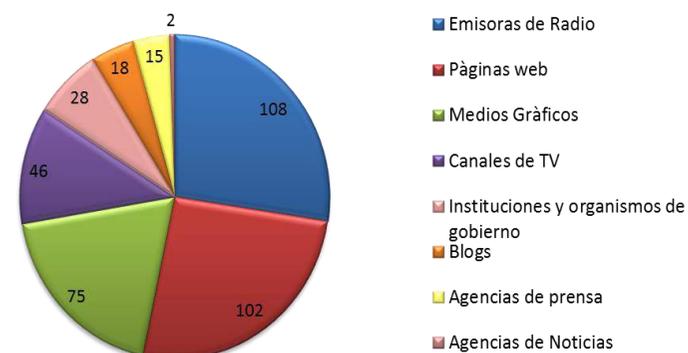
## LA COMUNICACIÓN DE LA FERIA EN NÚMEROS

- Se elaboraron 73 comunicados de prensa: 40 previos y 33 durante la feria. *Pág. 6*
- Se acreditaron 884 periodistas pertenecientes a 394 medios
- Se registraron 17 emisiones de TV desde la feria. 9 transmisiones de Web TV
- 9 notas publicadas en La Nación y 20 en Clarín. *Pág. 42*
- 338 apariciones registradas en otros medios gráficos y online. *Pág. 83*
- 46 notas en radio y TV registradas. *Pág. 243*
- Previo a la feria se enviaron 83 canastas a periodistas
- Se realizaron 20 videos durante la feria, que fueron difundidos a través de la web y las redes sociales. <http://www.caminosysabores.com.ar/galeria-de-videos-2016/>
- 8 influenciadores fueron los que accedieron a venir a la feria y difundieron a través de sus redes la información. 13 fueron las publicaciones de influenciadores en sus redes sociales. *Pág. 262*

**Caminos y Sabores 2016:  
Periodistas acreditados por tipo de medio**



**Caminos y Sabores 2016:  
Tipo de Medios Acreditados**



Total: 394 medios

**NOTAS REGISTRADAS EN TELEVISION DURANTE CAMINOS Y  
SABORES (seguramente se realizaron más y no tuvimos  
registro)**

- Móvil de TN con Julio Bazán 6/07/2016
- Participación con productores en TELEFE Morfi 07/07/2016
- Cobertura especial de Telefé a través de Baires Directo 8/07/2016
- TN. Cobertura desde 7/07/2016 al 10/07/2016, y salidas en el Noticiero Central del 13
- Fox Gol. Cronista: Juanky Jurado y Toti Ciliberto. 10/07/2016
- TV Pública. 8/07/2016 y 10/07/2016
- América Noticias 9/07/2016
- CANAL 9 Fiestas Argentinas 10/7/2016
- TOMATE LA TARDE (Salida en piso ) 06/07/2016 total 2 salidas
- Señal dos / Bolívar TV 10/07/2016
- CANAL RURAL /Entrevista a Frydman 07/07/2016
- LT 85 TV Canal 12 Posadas, Misiones. Argentina 11/072016
- TVC5 MAR DE AJO 05/07/2016
- PLANETA VINOS 05/07/2016

**CANALES DE TV ON LINE**

- Clarín TV 12/07/2016
- Programa Soy Turista 06/06/2016
- Ministerio de Agroindustria 11/07/2016 y 14/07/2016
- TV EL SAUCE EL SAUCE 12/07/2016
- CHACRA TV 12/07/2016
- Pampero TV 06/07/2016
- girabsas.com 09/07/2016
- Canal Gastronómico: Pura Gastronomía 14/07/2016

**RADIO**

Se acreditaron 108 emisoras de radio AM y FM de Capital Federal y del interior del país. Detallamos a continuación las radios de mayor audiencia:

- Radio Mitre
- Radio Continental
- Radio Del Plata
- Radio Rivadavia
- Radio Nacional Buenos Aires
- Radio El Mundo
- Radio FM Uno
- Cadena 3 Argentina
- Radio Am Belgrano
- Radio Colonia
- FM Milenium
- LA 2X4
- Radio Palermo
- Azzaro al Horno (Radio Latina), La Vuelta con Roman Lejman (Radio Nacional) y Chefas (Radio Palermo)

**CANASTAS**

Como acción de RRPP se enviaron 83 canastas con productos a los siguientes periodistas

- TN
- Carlos D Elia
  - Marcelo Molina

- Mario Markik
- Sandra Borghi
- Artear:
- Mariana Fabiani
- Mirtha Legrand
- Comercial Laura Rama
- Canal Rural:
- Alberto Naya
- Agrositio:
- Ricardo Bindi
- Clarín: Ricardo Roa , Héctor Huergo y Sergio Persoglia
- La Nación
- Cristian Mira
- Revista Brando: Casese Nicolás
- Radio Continental
- Alejandro Canepa
- Nelson Castro
- Fernando Bravo
- Radio Mitre:
- Carlos Lencina
- Alfredo Leuco
- Marcelo Longobardi
- Maria Isabel Sanchez
- Sergio Lapegue
- Rubén Corda
- Radio Colonia: Juan Martin Melo
- Agustina D'Andraia - Revista Para Ti / Bloguera Alicia Delgado - La Nación Revista Andrea Arbelaiz - Revista Luz Ariel Cohen - Diario Perfil Carlos Manzoni - Diario La Nación Negocios Carola Birgin - Revista Oh La la Cayetana Vidal Buzzi - Revista Noticias Cecilia Boullosa - Maleva/Joy/Bacanal Daniel Fernandez Quinti - Clarín, Editor de Ciudad Daniela Dini - La Nación /UrbanHunter Diana Vaccaro - Clarín Sociedad Diego Cabot - La Nación Suplemento Negocios Diego Marinelli - Revista Rumbos Eugenio Maestri - Clarin Revista Viva Fernanda Nicolini - Revista Brando

- Fabián Bosoer - Diario Clarín Fernando Gómez Dossena - Revista Luz Gerardo Rozin - Conductor de Morfi Gustavo Grimaldi - BAE (Negocios) Horacio Riggi - El Cronista Horacio Convertini - Viva Jairo Straccia - Perfil (Negocios) Javier Menajovsky - Glamout Javier Navia - La Nación Revista Juan Aznares - Revista Joy Laura Reina - La Nación Suplemento Sábado Laura Vilariño - Clarín Ollas & Sartenes
- Luis Corbacho - Revista Planeta Urbano
- Mariano Fresco - Cuisine & Vins
- Oscar Martínez - Clarín Ieco
- Oscar Muñoz - BAE (Gourmet)
- Pablo Tomino - La Nacion, Editor de Ciudad
- Paula Ikeda - Revista Para Ti
- Paula Maldonado - Diario Perfil (Sociedad)
- Raquel Rosemberg - Clarín Ollas & Sartenes (Colaboradora) 7 Caníbales, Clarin Viajes, Decanter Colombia
- Rodolfo Reich - Suplemento Sábado del diario La Nación / Suplemento Radar del diario Página12 / Glamout / Revista Brando / Joy
- Sabrina Cuculiansky - La Nación Revista
- Sebastián Clemente - Clarín Ciudad
- Sebastián Ríos - La Nación Sábado
- Silvina Reusmann - Revista Vanidades
- Soledad Simon - Revista Oh La la
- Yu Sheng Liao - Revista U- like it!

#### Bloggeros

- Agustina Martínez Alcorta - Blog Ponete el Delantal
- Allie Lazar - Pick up the fork
- cocina.mona - Blogger
- Daniela Rossi - Blogger / Referente gourmet / Redactora en BAE TMB / Maleva / Planeta Urbano
- Estefania Beltrami - Blogger / referente nutrición.salud



- Maria Agustina Murcho - Blogger / nutricion.ag
- Rocio Engstfeld - Blogger / Referente eat clean
- Romina Polnoroff - Blogger mamasana

- Fox
- Hombres de Camp
- Canal de la Ciudad
- Telefe/Eyeworks/ Cuatro Cabezas
- Locos x el Campo
- Canal 4 Castelli
- Crear Televisión
- El Garage Tv
- Canal 8 MDQ, Cablevision de Balcarce, Radio FMPunto9 y online
- Turismo Tv
- UNIVERSAL TELEVISION
- Somos Norte - Cablevisión
- Canal del futuro
- Canal 2 Cablevisión
- Crear Televisión
- FWTV
- Sun Channel
- Tvaldia.com
- Cablevision
- Training Time TV
- Canal 16 Salta
- TVARG

### **MEDIOS DE TV ACREDITADOS**

- ARTEAR
- TN
- TELEFE
- CANAL 9
- Canal 7
- AMERICA 24
- CN23
- Canal 26
- América TV / América Noticias
- Canal Metro - Cablevisión
- Pensado para TV/NS Noticias
- FOX SPORTS
- Canal Rural
- Crear Televisión
- ABRIENDO LA TRANQUERA
- Noticiero Archivo Semanal
- PUERTOTV
- Noti agro
- Canal 11 Ushuaia
- Noticiero Archivo Semanal
- PUERTOTV
- Noti agro
- Canal 11 Ushuaia
- Cablevisión

**COMUNICADOS DE PRENSA  
40 PREVIOS A LA FERIA  
33 DURANTE LA FERIA**



[04/05 – En caminos y sabores se arma la picada](#)

La feria de la cultura, los sabores y la identidad une a todos los locos por lo nuestro y los inspira a compartir lo más rico de cada rincón de la patria. ¿Cómo es un recorrido típico? Lo más clásico y lo más moderno, pero también lo más auténtico y particular conviven en los diez caminos [...]



[11/04 – Celebramos juntos lo más rico de nuestra identidad](#)

La 12va. edición de Caminos y Sabores ya tiene fecha. Del 7 al 10 de julio, la feria que se convirtió en un clásico dentro de la agenda de actividades que ofrece el escenario porteño, festejará el año del Bicentenario con amplias y riquísimas propuestas de expositores de todos los rincones del país. Caminos y Sabores, [...]



06/06 –

### Todos nuestros sabores en una copa

Este año la feria integra por primera vez el torneo InnoBar, la competencia que reúne a barmans de todo el país para reinventar nuestros sabores. Un encuentro donde la coctelería moderna y las bebidas típicas y autóctonas se dan la mano. El vino y la cerveza son casi una obligación en la mesa argentina. Y [...]



### 06/06 – Los emprendedores del Fin del Mundo

La provincia de Tierra del Fuego vuelve a participar de la feria Caminos y Sabores con una batería de productos típicos de la región. Un repaso por las delicias que desembarcarán desde el punto más extremo y frío del país. Para los pequeños productores llevar adelante un microemprendimiento conlleva muchas alegrías y satisfacciones, pero también [...]



#### [03/06 – Catamarca despliega menús en Caminos y Sabores](#)

Catamarca es mucho más que productos olivícolas. También es nueces, especias aromáticas, vinos, delicatessen de carne de llama... La provincia se prepara para sorprender en la feria que se llevará a cabo del 7 al 10 de julio en La Rural. Caminos y Sabores representa una oportunidad única para trasladarse a las regiones más ricas [...]



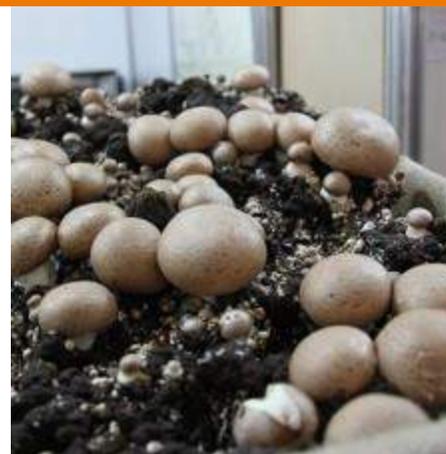
#### [26/05 – Caminos y Sabores invita a probar lo más rico de nuestra identidad](#)

En la nueva edición de la feria se organizará un espacio exclusivo sólo para degustaciones y al que el público podrá acceder con su entrada plus. En la búsqueda constante de acercar a productores y consumidores, la próxima edición de Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural, [...]



### [23/05 – Fiambres saludables que ganan mercados](#)

De la mano de Don Quico, los fiambres tradicionales del oeste bonaerense desembarcan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo de conquistar nuevos paladares. Los cuatro días que dura la feria Caminos y Sabores, que este año se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural, son una cita ideal [...]



### [23/05 – Hongos, ese preciado toque en las comidas](#)

Las dos principales firmas nacionales productoras de portobellos y champiñones estarán presentes en la feria de la cultura, los sabores y la identidad con recetas ricas, sanas e innovadoras. Mientras que en Chile el consumo per cápita de hongos (principalmente champiñones y portobellos) alcanza los 3 kilogramos, en la Argentina apenas se ubica en alrededor [...]



### 23/05 – Tendencia: blends de especias gourmet

Niña Federica presenta sus mezclas de especias que hacen todo más fácil a la hora de cocinar. Una pyme familiar que le pone sabor a su emprendimiento, y a la comida de los argentinos. En la edición número 12 de Caminos y Sabores, que se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural [...]



### 17/05 – El queso ganador busca defender su medalla

Durante la feria se realizará el concurso “Experiencias del Sabor” que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Caminos y Sabores. Desde Pergamino, los quesos Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones. Caminos y Sabores vuelve este 2016 con su clásica impronta: acercar a productores y consumidores para que vivan un encuentro único [...]



### [05/05 – Una feria de locos por lo nuestro](#)

Lo más rico de nuestra identidad estará del 7 al 10 de julio en La Rural. La feria es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos. Son nueve caminos que ya empiezan a llenarse. La 12va edición de Caminos y Sabores será el [...]



### [04/05 – La yerba mate, un ejemplo de historia e identidad](#)

En Caminos y Sabores todos están locos por lo nuestro. Y nada más nuestro que la yerba mate, un producto que habla de historia, de evolución y de valor territorial. Los orígenes de la yerba mate se remontan a los nativos guaraníes, quienes utilizaban sus hojas como bebida, objeto de culto y moneda de cambio en sus [...]



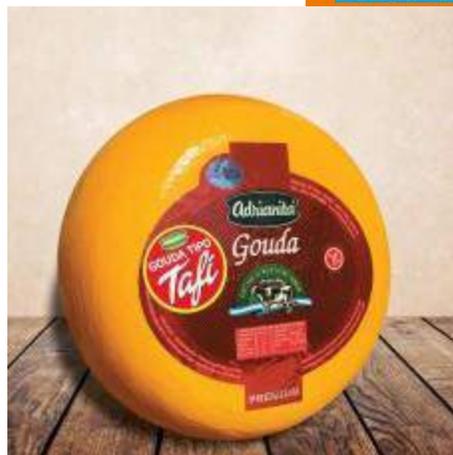
### 26/06 – Un día en la vida del poroto

En el Año Internacional de las Legumbres (FAO), Madame Papin, Ronie Arias y la Finca Cortaderas, irrumpirán en Caminos y Sabores con recetas multifacéticas y ricas en proteínas. El festejo del Bicentenario será el eje central de la nueva edición de Caminos y Sabores, la feria que reúne la diversidad e identidad cultural de nuestro [...]



### 26/06 – Los maestros panaderos revelan sus secretos

En el espacio exclusivo que la firma Calsa tiene preparado para Caminos y Sabores, el público podrá conocer cómo se elabora artesanalmente el pan nuestro de cada día. Y lo mejor, se podrá degustar y comprar lo mejor de la panadería y pastelería argentina. Por segundo año consecutivo, los "Maestros del Pan" participarán de la feria [...]



### [23/06 – Quesos Adrianita presenta novedades](#)

Adrianita eligió Caminos y Sabores para realizar el lanzamiento formal de su nuevo producto: un queso Gouda tipo Tafi. Caminos y Sabores es una excelente oportunidad para que los microemprendedores hagan conocer sus productos artesanales de forma directa y sin intermediarios. Por eso muchas firmas aprovechan la feria para presentar sus más flamantes productos, que [...]



### [22/06 – Un viaje al sabor del Bicentenario](#)

En la cocina de la feria Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural, los visitantes podrán transportarse a la época colonial. El chef patissier Néstor Reggiani marcará el camino hacia la torta de almendras del 1800. El 9 de julio se conmemorarán dos siglos desde que decenas de patriotas criollos [...]



#### [22/06 – Una invitación a invertir en vides y olivos](#)

Desde Catamarca, Altos de Tinogasta ofrecerá degustaciones de sus aceites y vinos en Caminos y Sabores, pero también la posibilidad de convertirse en productor. Altos de Tinogasta nació en un rincón de la provincia de Catamarca con 400 hectáreas de tierras vírgenes, agua rica en minerales a 200 metros de profundidad, termas naturales y la [...]



#### [16/06 – Una vidriera a La Toscana](#)

Durante la feria, la emblemática marca de aceites de oliva presentará su extensa línea de productos y su último lanzamiento: un aceto balsámico que le da un plus a las ensaladas. En Caminos y Sabores no sólo se encuentran los productos típicos de nuestra tierra, sino también aquellos que facilitan la cocina cotidiana y se [...]



### [14/06 – Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar](#)

Caminos y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria. Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 [...]



### [13/06 – Pancitos coloniales inspirados en los actos escolares](#)

La feria Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural, será un viaje a nuestros orígenes desde los sentidos. En la cocina, todos los días, a las 17hs. se presentará el ciclo "Recetas del Bicentenario". Allí el público podrá compartir antiguas preparaciones con relatos de época. "Investigando la alimentación de fines [...]"



### [13/06 – Hay que recuperar las cualidades de la yerba mate](#)

Por segundo año consecutivo, Caminos y Sabores evaluará a productores de yerba mate en Experiencias del Sabor, el concurso que premia la excelencia de los productos artesanales y rescata la identidad territorial. La nueva edición de Caminos y Sabores, que se llevará a cabo en La Rural del 7 al 10 de julio, celebra la [...]



### [08/06 El Concurso Experiencias del Sabor evaluará cinco categorías](#)

Con una vasta trayectoria en la cata de alimentos, la especialista en análisis sensorial Beatriz Coste será una de las encargadas de coordinar la jura del concurso Experiencias del Sabor que este año evalúa quesos, dulce de leche familiar, aceite de oliva extra virgen, yerba mate y como novedad, la cerveza artesanal. El concurso Experiencias [...]



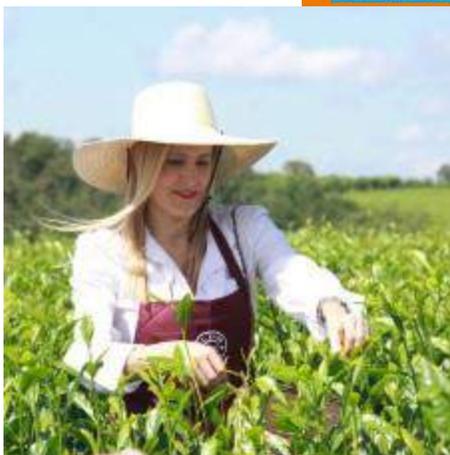
### [04/07 – Don Cristóbal, una empresa familiar con perfil exportador](#)

La bodega mendocina participará una vez más de Caminos y Sabores con su línea de vinos y promete ofertas, combos, descuentos y hasta regalos para celebrar los 200 años de la patria. El Bicentenario está cada vez más cerca y el mejor lugar para festejarlo será Caminos y Sabores, la feria que representa a cada [...]



### [03/07 – Una oportunidad para conocer el pistacho](#)

Este año desembarca en Caminos y Sabores el principal productor de este fruto seco en la Argentina. Se trata de Frutos del Sol, quien aprovechará la oportunidad para dar a conocer las ventajas, beneficios y aplicaciones de ésta planta. Todo empezó para la familia Bravo allá por la década del '90, cuando un amigo iraní [...]



### [01/07 – El té se hace un lugar en Caminos y Sabores](#)

La experta y fundadora del "Club del Té", Victoria Bisogno, desembarca en Caminos y Sabores con productos, degustaciones, charlas y todo su conocimiento acerca de esta ancestral infusión. Una buena oportunidad para que el público le de una chance a esta bebida, siempre un poco relegada en nuestro país por el mate y el café. [...]



### [29/06 – Las ventajas de ingresar a Caminos y Sabores con la Entrada Plus](#)

Por primera vez, los visitantes podrán gozar de beneficios que hacen de la feria una experiencia única. Entre otras novedades, se podrá degustar, gozar de descuentos y solicitar envío a domicilio. Del 7 al 10 de julio, toda la diversidad cultural de la Argentina estará presente en un sólo lugar. El predio de La Rural [...]



### [29/06 – Cuponera de Ofertas, promociones para aprovechar](#)

Conocé de cerca todas las oportunidades que incluye la Cuponera de Ofertas que será otorgada a quienes adquieran la Entrada Plus. Sabor Pampeano, ofrece 20% de descuento en todas sus compras en el stand y un 25% en distintos combos preparados especialmente para la feria con mermeladas, aceites de oliva, miel, zapallos en almíbar y [...]



### [27/06 – Estreno de lujo en Caminos y Sabores](#)

La firma Valles Andinos se presenta por primera vez en la feria con un azafrán de máxima calidad que será el deleite del público. Mitos y verdades de una de las especias más conocidas y preciadas del mundo. En la antigüedad era conocido como "oro rojo" por su valioso precio y por eso siempre estuvo [...]



### 27/06 – Caminos y Sabores abre las puertas comerciales del mundo

Por segundo año consecutivo, Caminos y Sabores organiza una Ronda de Negocios dentro de la feria. Un servicio pensado para ampliar las perspectivas comerciales de los expositores de todo el país. Esta vez, con impronta internacional. Los días 7 y 8 de julio, de 14:00 a 18:30hs, y en el pabellón amarillo de La Rural, [...]



### 26/06 – Emprendedoras formoseñas en Caminos y Sabores

Un grupo de mujeres se convenció de que el nexa con pares de su mismo sexo era la fórmula del éxito para dar a conocer sus productos. La Cámara de Mujeres Empresarias de Formosa debutó como tal el año pasado en la feria Caminos y Sabores. Ahora vuelve a contar su experiencia. Llevar adelante un [...]



### [26/06 – Cocina regional y autóctona para todos los gustos](#)

Caminos y Sabores tiene preparada una amplia propuesta de actividades culinarias que recorrerán la feria. Las dos cocinas de Caminos y Sabores, que se realiza del 7 al 10 de julio en La Rural, prometen una gran cantidad de sorpresas y recetas de mano de los chefs más prestigiosos de los rincones más diversos del [...]



### [26/06 – Novedades en las cocinas de Caminos y Sabores](#)

Cocineros reconocidos del país y de América Latina visitarán Caminos y Sabores para sorprender con recetas de platos típicos, pero con un ojo puesto también en la cocina moderna. El horno y las sartenes ya están preparados para recibir a los prestigiosos cocineros que desde el 7 y hasta el 10 de julio formarán parte [...]



06/07 – Caminos y sabores, donde la tradición y el territorio se unen

Como en cada nueva edición, grupos de productores familiares que trabajan junto al INTA y a la Fundación ArgenINTA compartirán sus costumbres y comercializarán sus elaboraciones del 7 al 10 de julio en La Rural. En el marco de la iniciativa "Del territorio al plato", 15 grupos de productores familiares –que trabajan junto al INTA [...]



06/07 – Toda una familia detrás de los licores Caramel

Lo que comenzó como un hobby de una jubilada se transformó en un microemprendimiento que ahora engloba a toda la familia. Conocé la historia atrás de Caramel, que hará su debut en Caminos y Sabores con sus deliciosos licores. Cuando Andrea Hasenbalg se jubiló luego de una larga carrera como docente y empezó a realizar [...]



### 06/07 – Ollas que potencian lo bueno de la cocina

El sistema Royal Prestige hará su debut en Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural. Con su "Paella", Claudia Lisboa Magalhaes inaugurará las tardes de la cocina 2 de Caminos y Sabores el jueves y el viernes a las 13.30 horas. El objetivo: presentar el sistema de ollas Royal Prestige, [...]



### 05/07 – Cada vez falta menos para Caminos y Sabores

Los locos por lo nuestro ya cuentan los días para que comience la nueva edición. Este año, y en coincidencia con los festejos del Bicentenario, habrá muchas novedades y más de 450 productores que llevarán sus colores, sabores y texturas a los pabellones de La Rural. Todo ya está preparado en el predio de Palermo [...]



### 05/07 – Buenos Aires, una ciudad con enfoque gastronómico

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires impulsa un programa que busca posicionar a la ciudad como capital gastronómica de América Latina y destaca los valores sociales y culturales detrás de cada comida. "La gastronomía es una fuente de empleo, genera posibilidades de inclusión social, incentiva el turismo de la ciudad y da cuenta [...]"



### 05/07 – Banco Provincia al lado de los emprendedores

La entidad bancaria acompañará nuevamente a Caminos y Sabores con un objetivo claro: que cada vez sean más los expositores bonaerenses que participen de la muestra que potencia el crecimiento de los pequeños productores. El fabricante de embutidos de Tandil, la creadora de té de Junín, el pequeño productor de quesos de Pergamino y el [...]"



### 06/07 – Una feria, y todo un país por descubrir

Una vez más Caminos y Sabores abre sus puertas para hacer posible que más de 450 productores se encuentren cara a cara con el público masivo. Del 7 al 10 de julio toda la Argentina se reúne para vivir el Bicentenario de la Patria. Faltan sólo horas para que la 12ª edición de Caminos y [...]

### **33 COMUNICADOS ELABORADOS Y DIFUNDIDOS DURANTE LA FERIA**



### 07/07 – Cómo será el viernes en Caminos y Sabores

Arrancó Caminos y Sabores y la Rural ya es una fiesta. Más de 450 productores artesanales exponen sus delicias ante los miles de locos por lo nuestro que ya recorren la feria. Un breve repaso por las múltiples actividades propuestas. Primer día a pleno en Caminos y Sabores. La feria abrió sus puertas y miles [...]



### 07/07 – Inauguró la feria de todos los argentinos

Del 7 al 10 de julio, en La Rural, el Bicentenario de la patria se vive en Caminos y Sabores. Un recorrido por el acto oficial de apertura. "Tenemos a 450 expositores reunidos acá. Han venido desde 20 provincias argentinas. La patria entera está representada desde hoy y hasta el domingo en La Rural. Los [...]"



### 07/07 – Una apertura con todo el color de nuestra tierra

Arrancó Caminos y Sabores y la Rural ya es una fiesta. Más de 450 productores artesanales exponen sus delicias ante los miles de locos por lo nuestro que ya recorren la feria. Un breve repaso por las múltiples actividades propuestas. Finalmente el día llegó y las puertas de La Rural se abrieron para los miles [...]"



### 08/07 – En Caminos y Sabores los aceites de oliva se ponen a prueba

El aceite de oliva es un producto ligado histórica y culturalmente al Mediterráneo. Este año, la encargada de coordinar la cata de aceite de oliva en el marco del concurso Experiencias del Sabor es Irene Espert Xerri, una española. Irene forma parte del equipo del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de [...]



### 08/07 – Una guía para armarte la picada

Un paso obligado en la feria Caminos y Sabores es el camino del queso. Un recorrido plagado de olores intensos y propuestas novedosas. Los hay saborizados, blandos, duros, todos listos para ser degustados y llevados para disfrutar en casa. Cerca de las 11 de la mañana ya se puede ver una larga cola de gente [...]



### 08/07 – Los números de Caminos y Sabores

En la feria de los “locos por lo nuestro” conviven historias, colores, sabores, texturas y datos que todos quieren anotar. Hoy cerró la Ronda de Negocios y los expositores no paran de vender. La feria que se realiza hasta el 10 de julio en La Rural, de 12 a 21, está integrada por 9 caminos [...]



### 08/07 – Siete especias que cambian los platos para siempre

El público que visita Caminos y Sabores se asombra de la diversidad de condimentos con los que puede darle ese toque personal y gourmet a sus comidas. Un repaso por los productos más curiosos y novedosos. Los aromas se mezclan por los pasillos del llamado “Camino de los aceites y las especias” y el público [...]



### [08/07 – Catamarca se lució de punta a punta en la cocina de Caminos y Sabores](#)

Un carpaccio de llama elaborado por Federico Perales en una de las cocinas de la feria que se realiza del 7 al 10 de julio en La Rural, logró reunir y sintetizar el gran aporte de la provincia a la gastronomía argentina. "Veo esta mesada, con todos los productos de nuestra provincia desplegados, y me [...]"



### [08/07 – Experiencias del Sabor: 10 curiosidades para amar la yerba mate](#)

El equipo de expertos catadores del Concurso Experiencias del Sabor comenzó a trabajar el jueves apenas abrió la feria. Raquel Berón, es una de las especialistas encargada de evaluar la categoría yerba mate, una de las cinco categorías que conforman el certamen. Su nombre es "IlexParaguariensis", pero es popularmente conocida como yerba mate y forma [...]"



### 08/07 – Una gran variedad de aceites por descubrir en Caminos y Sabores

El de oliva siempre es el más buscado y los hay de excelencia y gran calidad. Pero también el público que visita la feria encuentra variedades novedosas, como de nuez, canola o maní. Los aceites tienen un lugar privilegiado en la feria que celebra la diversidad y cultura de nuestro país. En un cuenco [...]



### 07/07 – La cocina del Bicentenario, un honor a la tradición

El chef Hugo Véliz se presentó en Caminos y Sabores con una adaptación de la técnica "cabeza guatiada". Así, La Rioja inició la serie de clases dedicadas a rescatar los sabores típicos de nuestra cocina. Caminos y Sabores se llenó de aromas de La Rioja con la elaboración de una receta que fusionó el vino [...]



### 07/07 – Con terroir calchaquí presentan el Vino del Bicentenario

Tucumán no sólo es protagonista del Bicentenario de la patria, también lo es de la feria Caminos y Sabores, que se realiza del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires. Tucumán no sólo es protagonista del Bicentenario de la patria, también lo es de la feria Caminos y Sabores, que se [...]



### 07/07 – Jopará, el guiso de la fortuna

Una chef paraguaya desenmascaró frente a numerosos asistentes la receta del Jopará, la tradicional comida de su país que cada 1° de octubre consumen las familias para que en el año siguiente los acompañe la fortuna. La comida es uno de los frutos de la cultura de los pueblos. El Japorá, o guiso de la [...]



### 09/07 – Caminos y Sabores eligió lo mejor de la producción regional

La mejor cerveza, queso, dulce de leche, yerba mate y aceite de oliva ya tienen nombre. Elegidos por un grupo de catadores profesionales, se entregó este sábado el premio Experiencias del Sabor que prestigia la calidad de los productos de nuestra tierra. Conocé a los ganadores. Una vez más Caminos y Sabores prestigió la calidad [...]



### 09/07 – Secretos de la comida mexicana en Caminos y Sabores

La masa de la tortilla mexicana utilizada en los tacos y otras comidas requiere un proceso de los granos de maíz que fue explicado por el chef Sergio Ariel Ibarra Garibay en una de las cocinas de Caminos y Sabores, la feria que se realiza hasta mañana en La Rural. El secreto del taco está [...]



### [09/07 – Cómo se hace el locro del Bicentenario](#)

Para festejar el 9 de julio, el Banco Provincia convocó al chef Santiago Giorgini y al conductor Mariano Peluffo a la cocina de Caminos y Sabores para elaborar allí el gran "locro del Bicentenario". El aroma a locro atraía a todos los transeúntes cargados de bolsas de compras que desde las 18 hacían cola para [...]



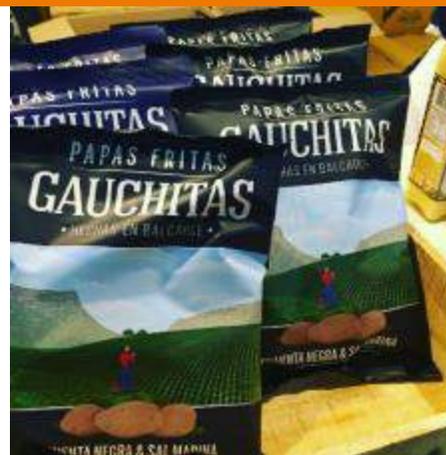
### [09/07 – Todo el país reunido en un plato](#)

El chef Claudio Solitario estuvo ayer en la cocina del Bicentenario en Caminos y Sabores y logró sintetizar la diversidad argentina en un solo plato. El plato fue un "roll de abadejo patagónico en salsa de naranjas del Litoral. Timbal de maíz del NOA y criolla con puré de pimientos rojos asados. Tapenade de olivas [...]



### 09/07 – Salta, mucho más que linda

La provincia norteña participa de Caminos y Sabores de la mano de 20 productores y artesanos que con la variedad de sus productos, marcan la impronta de la provincia en los caminos de la feria. Un año más, la diversidad de productos regionales salteños planta bandera en Caminos y Sabores. 20 productores de la provincia [...]



### 09/07 – Unas papas fritas bien Gauchitas

Con su receta original y casera, tratando de diferenciarse de los snacks industriales, la marca originaria de Balcarce hizo su presentación en la nueva edición de Caminos y Sabores. En general se las asocia a la comida chatarra y poco saludable, pero también son muy ricas, tentadoras y completamente adictivas. Las papas fritas son uno [...]



### 09/07 – Una clase maestra de cocina regional

La reconocida cocinera Magda Choque Vilca pasó por la cocina de Caminos y Sabores con una variada cantidad de recetas realizadas con los frutos de la agricultura familiar. La experiencia forma parte de “Del Territorio al Plato”, una iniciativa de INTA que intenta acercar los productos regionales al público masivo. “La cocina no tiene fronteras”, [...]



### 09/07 – Cómo debe ser el dulce de leche ideal

El exquisito manjar argentino ocupa un lugar muy importante en la tradición de nuestro país. Y la especialista Alejandra Picallo, coordinadora de la categoría dulce de leche dentro del concurso Experiencias del Sabor que organiza Caminos y Sabores, revela algunas de las características que siempre debe tener el producto. Es el preferido de los chicos [...]



### 09/07 – Vasijas de altura

Desde Casira, la localidad que a 3.800 metros de altura linda con Bolivia, todos los años llega a Caminos y Sabores la familia Amador con sus vasijas. Ellos, y el resto de las familias que totalizan poco más de un centenar de habitantes de esa población, tienen sangre de alfareros ya que esa fue la [...]



### 08/07 – Al pan, pan....

Uno de los espacios más visitados de la feria es Maestros del Pan donde CALSA invitó a doce reconocidas panaderías de Buenos Aires para que compartan sus exquisiteces. Además, este año agrandaron la cuadra y realizan propuestas interactivas con el público. Por segundo año consecutivo la empresa CALSA realiza un recorrido para no perderse. Maestros [...]



### 09/07 – Tragos de laboratorio

Con gran creatividad, la Universidad Nacional de Quilmes presentó la Cocina Molecular en Caminos y Sabores. Utilizando herramientas de laboratorio, un grupo de alumnos elaboró una serie de tragos empleando principios físicos y químicos que ayudan a conservar sus colores, sabores y aromas. "Ciencia, amor y cocina" fueron los ingredientes de la presentación que hicieron [...]



### 09/07 – Un recorrido para cien por ciento golosos

De norte a sur, nuestro país tiene variedades de sabores para aprovechar lo mejor de su gastronomía pero para los que gustan de los postres o se desesperan por un bocadito dulce previo a ir a dormir, la 12° edición de Caminos y Sabores tiene un camino interminable. Esas frutas de estación que las abuelas [...]



### [09/07 – Domingo de tragos en Caminos y Sabores](#)

Para seguir festejando con lo mejor de nuestra identidad, la feria que mañana tiene su último día en La Rural, prepara una competencia y show de bartenders con tragos elaborados en base a productos de los expositores. De 12 a 21 horas, el domingo será el último día de esta feria que acerca la cultura, [...]



### [09/07 – Un paseo por lo mejor de la artesanía argentina](#)

De la mano de Caminos y Sabores, una gran variedad de artesanos exponen la diversidad de sus productos en el “Camino de la Tradición”. Técnicas ancestrales y que se transmiten de generación en generación, en el festejo del Bicentenario. Trabajos en cueros, hilados, tejidos, producciones en cerámicas, madera, marroquinería , herrajes y las mejores artesanías [...]



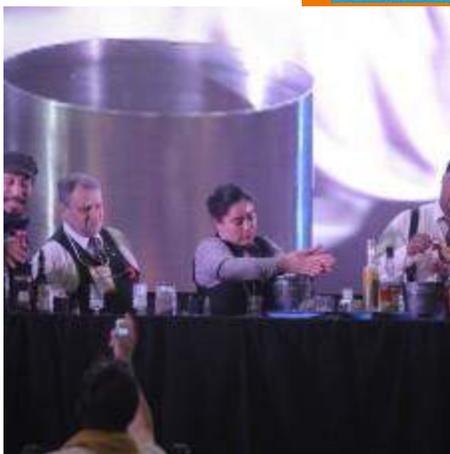
### 09/06 – Sancocho de pescado y coco

Colombia aportó a la cocina de Caminos y Sabores uno de sus platos más tradicionales, un sancocho que tiene como ingredientes carne de lisa y leche y ralladura de coco. “Colombia país de la sopa”, así se define en la gastronomía al país caribeño. Un sancocho es precisamente eso, una sopa que juega en el [...]



### 10/07 – Huellas de salames, escabeches y mariscos

El Camino de la Carne sigue ampliando su diversidad de productos. Más de 40 productores de chacinados, entre los que siguen reinando los salames –ahora también de cordero- se suman a escabeches que van desde la vizcacha hasta el ciervo pasando por el chivo y el jabalí. Tampoco faltaron los mariscos, que llegaron ahumados desde [...]



### 10/07 – Un cierre para alzar las copas

Por primera vez, el torneo de barmans InnoBar desembarcó en Caminos y Sabores. El público siguió atentamente en el escenario central la competencia, en la que resultó ganador César Arenas. La nueva edición de Caminos y Sabores fue nuevamente un éxito y para el final regaló al público un espectáculo muy especial. Se trata del [...]



### 10/07 – La cerveza pisó fuerte en Caminos y Sabores

Subidos al auge de la cerveza artesanal, varios pequeños productores se presentaron en la feria con sus irresistibles creaciones ante un público que no paraba de catar y comprar. Además, se eligió por primera vez la mejor "birra" del evento. Hace ya un par de años que la Argentina se sumó al boom mundial de [...]



### [10/07 – Algunas perlas por el camino de la yerba mate y el té](#)

Hay opciones para todos los paladares y bolsillos. Las infusiones reinan por los pasillos de la feria que se realiza en La Rural. Las hay endulzadas, con y sin palo, saborizadas con cítricos, aptas para celíacos, con hierbas medicinales. Y entre ellos, los hay en hebras, en saquitos, con chocolate, con frutos rojos, de la [...]



### [10/07 – Caminos y Sabores, la fiesta de los locos por lo nuestro](#)

Del 7 al 10 de julio, cien mil personas vivieron un festejo único del Bicentenario de la patria. En la feria Caminos y Sabores, 450 expositores provenientes de 20 provincias compartieron la diversidad cultural y gastronómica con un público ávido de llevarse una porción de lo nuestro. Fueron cuatro días únicos donde la identidad argentina [...]

**Caminos  
y Sabores**  
EN EL AÑO DEL BICENTENARIO



La fiesta de la cultura, nuestros  
sabores y nuestra identidad.

**Caminos  
y Sabores**



**PRESENCIA PREVIA EN  
MEDIOS GRÁFICOS**



2 | Caminos y Sabores | Sábado 2 de julio de 2016

### Editorial



#### La fiesta de los locos por lo nuestro

Por Patricia Frydman, Gerente Comercial de Caminos y Sabores

Caminos y Sabores reúne lo más rico de nuestra identidad bajo un mismo techo. Es la feria que une a todos #loslocosporlo nuestro.

Con más de 11 años de trayectoria, esta feria es el mercado más amplio y de mayor alcance de Latinoamérica. Es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos.

Durante 4 días Caminos y Sabores se transforma en vidriera y mercado donde interactúan más de 400 expositores y 100.000 visitantes en busca de lo nuestro, de la cultura, los sabores y la identidad de todos los rincones de nuestro país y de Latinoamérica. En ese escenario, el año pasado se comercializaron más de 30.000.000 de pesos.

Caminos y Sabores es un ámbito que inspira. Inspira a productores, cocineros y artistas a seguir poniendo en valor nuestros productos y lugares, e inspira a los visitantes, que llegan desde los rincones más diversos para apropiarse de esa porción de identidad que encierran los productos regionales.

La feria también invita a vivir y compartir experiencias únicas, las del contacto directo con quienes han logrado reunir en un producto la diversidad de nuestra tierra y aquellos dispuestos a apreciar el valor que tiene lo nuestro.

En el Bicentenario de la Patria, Caminos y Sabores es la máxima expresión de todos los #locosporlo nuestro, los apasionados por convertir la identidad territorial en un producto único y los que se dejan contagiar por esa pasión y se apropian de esa identidad con el fin de compartirla.

Del 7 al 10 de julio, en Caminos y Sabores todos somos protagonistas, porque detrás de cada producto que se vende y se compra hay un loco por lo nuestro.

### Novedades de la feria

## Lo más rico de la Argentina está en un solo lugar

Del 7 al 10 de julio, Caminos y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la Patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra. En 9 caminos temáticos, de los Bebidos, Dulces, Frutas de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Verba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la Argentina.

Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Caminos y Sabores. En esta edición, y para celebrar el Bicentenario de la Patria, en las cocinas de la feria habrá propuestas que nos trasladan 200 años atrás, transportándonos a las micas de nuestros antepasados coloniales.

Para los visitantes con deseos de probar, este año se inaugura en la feria el Espacio Degustación. Quiénes hayan adquirido la entrada plus tendrán acceso exclusivo a este espacio y podrán saborear recetas –elaboradas por un

chef– donde los protagonistas serán algunos de los productos que se exponen en la feria. A su vez, quienes accedan con esta entrada exclusiva, podrán contar con una importante cantidad de descuentos y promociones en los stands de la feria.

Y si de probar se trata, este año se integra por primera vez el torneo Invoclar, la competencia que reúne a barman de todo el país detrás del desafío de reinventar nuestros sabores. Un encuentro donde la cocina moderna y las bebidas típicas autóctonas se dan la mano.

Además, en la Plaza del Encuentro de Caminos y Sabores también se celebrará la cultura a través de espectáculos artísticos provenientes de diferentes regiones, y como cada año desde hace 11 los mejores quesos, dulces de leche, aceites de oliva, yerba mate, y por primera vez, quesos artesanales, competirán ante un panel de expertos del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y del Centro de Cita de Cerveza para llevarse el premio Experiencia del Sabor, que prestigia la calidad de las producciones artesanales de nuestro país.

Como herramienta de crecimiento para los productos que forman parte de la feria, y por segundo año consecutivo, Exponencial S.A., la empresa organizadora de Caminos y Sabores, recita el dato de la Florida de Negocios. Esta vez, se suma a comparaciones internacionales y es organizada por la feria junto al Ministerio de Agricultura de la Nación y ProArgentina –el Programa de Promo-

ción Comercial de la Subsecretaría de Comercio Exterior dependiente del Ministerio de Producción de la Nación.

Y como si todo esto fuera poco, del 7 al 10 de julio, los visitantes que adquieran productos en Caminos y Sabores podrán contar con el servicio de envío a domicilio. Gracias a la participación de The Food Market, quienes no puedan ir a la feria el envío a domicilio, cuyo costo tendrá un 40% de descuento para quienes hayan adquirido su entrada plus.

Una de las novedades que ofrece la nueva edición de Caminos y Sabores es la posibilidad de comprar productos dentro de la feria con la tarjeta de crédito o débito. Gracias a la tecnología recientemente lanzada por Todo Pago, los expositores podrán cobrar la venta de sus productos dentro de La Rural utilizando el sistema de pagos móviles mPOS, un pequeño dispositivo que se conecta a un smartphone y a una cuenta bancaria.

Así, la nueva edición de Caminos y Sabores hace una nueva apuesta e integra todos los sentidos. Del 7 al 10 de julio, quienes se acerquen a la feria no solo podrán descubrir y sorprenderse ante la diversidad cultural de nuestro país, sino también aprender nuevas recetas e emocionarse con su historia, probar y adquirir con descuentos los productos que más le gustan, llevárselos cómodamente a su casa. Todo esto durante cuatro días, en plena Ciudad de Buenos Aires, y en la semana en que se celebra el Bicentenario de la Patria. Caminos y Sabores surge como la propuesta más completa para vivir una experiencia de autenticidad.

### Datos útiles

## Todo lo que hay que saber

• La feria abre del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural de Buenos Aires.

• El horario es de 12 a 21 horas.

• Se ingresa por Av. Sarmiento 2704

• Está organizada en 9 caminos temáticos: de los Bebidos, Dulces, Frutas de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Verba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la Argentina.

• Todos los días, dos cocinas cuentan con la participación de los más prestigiosos cocineros de Argentina y Latinoamérica.

• En la Plaza del Encuentro, todos los días, hay actividades y espectáculos artísticos.

• El valor de la entrada general es de \$10.

• El valor de la entrada general con catálogo de expositores es de \$150

• El valor de la Entrada Plus es de \$250. Esta facilita el acceso al predio con boletines y motivos exclusivos, permite el acceso al Espacio de Degustación, a ubicaciones preferenciales en las clases de cocina, incluye un catálogo de exposiciones, una bolsa de tela ecológica para llevar los compras, y una opción de obtener con imperdibles promociones de los productores que participan de la feria.

• Las entradas se pueden adquirir en forma anticipada por Ticketit hasta el 6 de julio de 2016 o hasta agotar stock de 10.000 entradas disponibles.

• Los usuarios de Tarjeta Naranja podrán gozar de un 15% de descuento y 3 cuotas sin interés al adquirir entradas.

• El Bepo contará con una boletería especial en la que los clientes del Banco Usamco de tarjetas de crédito VISA y MasterCard, podrán adquirir entradas con un 30% de descuento y hasta 3 cuotas sin interés, con un topé de reintegro de \$300.

• Sólo el jueves 7 de julio los jubilados tendrán un 50% de descuento en la entrada general; los Socios de Clarín 360, 2+1 en la compra de entrada general; los estudiantes universitarios y técnicos de carreras afines (Gastronomía, hotelería, turismo, ingeniería en alimentos, etc.) tendrán 2+1 presentando libreta o constancia de alumno regular y las escuelas primarias y secundarias podrán ingresar gratis presentando impreso en el puesto de informes de la feria una carta membretada con listado de alumnos y responsable a cargo de la institución.

• Los visitantes podrán contratar dentro de la feria el envío a domicilio de la mercadería adquirida a través de The Food Market.

• Gracias al nuevo servicio de pago móvil mPOS lanzado por Todo Pago, los visitantes podrán abonar sus compras en la feria con tarjeta de débito o crédito.

Sábado 2 de julio de 2016 | Caminos y Sabores

Sponsor de la feria

### Banco Provincia al lado de los emprendedores

La entidad bancaria acompañará nuevamente a Caminos y Sabores con un objetivo claro: que cada vez sean más los expositores bonaerenses que participen de la muestra que potencia el crecimiento de los pequeños productores.



El fabricante de embutidos de Tandil, la creadora de las de Junín, el pequeño productor de quesos de Pergamino y el emprendimiento familiar de mermeladas de San Pedro, como tantas otras pymes ubicadas en el extenso territorio bonaerense, aguardan una vez más a Caminos y Sabores para dar a conocer sus productos a un público masivo. Y al lado de ellos, como siempre, se encuentra el Banco Provincia.

La entidad bancaria bonaerense será nuevamente sponsor de la feria que celebra lo más rico de nuestra cultura e identidad, y que este año se desarrollará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural de la ciudad de Buenos Aires. Su participación activa en la exposición es una forma más de cumplir con su rol de banca pública.

La muestra permite que los pequeños productores, muchos de los cuales crecieron y desarrollaron su emprendimiento con financiamiento otorgado por el banco, puedan llegar con sus productos directamente al consumidor final, sin la necesidad de pasar por intermediarios. La feria funciona como una gran vitrina que vuelve a las marcas más conocidas y genera un espacio ideal para nuevas oportunidades de negocios.

El Banco Provincia, presente en cada momento de la cadena de valor de los productos de nuestra tierra, ofrece su extensa línea de créditos al servicio de las PYMES y emprendedores, que siempre apuesta al país. Con la tarjeta Procampo se puede financiar la compra de insumos a 0% de tasa. Y a su vez, aquellos que no pueden acceder al sistema bancario

tradicional, cuentan con los microcréditos de Provincia Microempresas, que les permitirá seguir creciendo.

**El Banco Provincia, presente en cada momento de la cadena de valor de los productos de nuestra tierra, ofrece su extensa línea de créditos al servicio de las PYMES y emprendedores que apuestan al país.**

Siempre con un crédito específico para cada necesidad, acorde a las características de su negocio y a la dimensión de cada empresa, el Bapro también ofrece asistencia y apoyo técnico para participar en misiones comerciales, ferias, exposi-

ciones y foros internacionales. Los emprendedores podrán alcanzar de esta manera la dificultosa tarea de colocar sus productos en el exterior y dar un salto cualitativo para su firma.

Pero los beneficios del Banco Provincia no solo se extienden a los productores, sino también al público que acude a Caminos y Sabores. Como en las ediciones anteriores, en el interior de la muestra habrá un cajero a disposición de los miles de consumidores. Y además, los clientes del banco gozarán de dos promociones irresistibles para disfrutar al máximo de la feria que rescata nuestros aromas, colores y texturas. Por un lado, habrá una boletería exclusiva donde podrán adquirir las entradas con un 30% de descuento y en tres cuotas sin interés; mientras que en los stands adheridos podrán comprar todos los productos

también con un 30% de descuento y en tres cuotas sin interés.

Además, la entidad será autor del concurso "Experienci Sabor", que prestigia la calidad de las producciones artesanales de nuestro país. Un panel de expertos será el encargado de elegir el mejor queso, dulce de leche de oliva, yerba mate, y por último, cerveza artesanal, de la feria.

Siempre al lado de aquellos que producen, el Banco Provincia también genera alimentos de calidad. Banco Provincia elige una vez más su apoyo a Caminos y Sabores, una herramienta clave y puesta en valor de los pequeños productores regionales.

#BACapitalGastronomica

### Buenos Aires, una ciudad con enfoque gastronómico

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires impulsa un programa que busca posicionar a la ciudad como capital gastronómica de América Latina y destaca los valores sociales y culturales detrás de cada comida.

"La gastronomía es una fuente de empleo, genera posibilidades de inclusión social, incentiva el turismo de la ciudad y da cuenta de la riqueza y diversidad de nuestra cultura. Por eso fomentamos y alentamos como Gobierno este tipo de actividades", expresó Diego Santilli, viceministro de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, que este año será Main Sponsor de Caminos y Sabores, la feria que se realiza del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural de Palermo.

La iniciativa que impulsa el gobierno de la ciudad se denomina BA Capital Gastronómica y tiene como objetivo promover el desarrollo gastronómico posicionando a Buenos Aires como un lugar de encuentro en donde familias, amigos y enamorados se reúnen alrededor de la mesa a

comer y disfrutar los sabores de nuestra cultura.

Detrás de esto también se busca difundir la gastronomía, la cocina, y los productos de nuestra tierra, lo que en definitiva es una política de generación de empleo, seguridad e inclusión social. "Queremos que en la ciudad existan muchos espacios en donde se promueva el compartir, la comunicación y la vida familiar, y consideramos que a través de la comida es una excelente forma de lograrlo. Los cocineros con sus platos tienen la posibilidad de transmitir emociones y movilizar recuerdos que hacen a la unión de los seres queridos", apuntó Santilli, para quien la comida es una experiencia integral asociada a la satisfacción y el placer, a las relacio-

nes sociales, a la salud y los hábitos, a lo simple y lo artesanal.

Desde el gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, argumentan que la gastronomía forma parte de nuestra identidad como pueblo y de nuestra historia. Nuestra cultura gastronómica, reflejada a través de los 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 y árabes, que han influenciado en nuestros costumbres cotidianas al comer.

En el marco del programa BA Capital Gastronómica, la ciudad trabaja en la creación de un nuevo Mercado de Buenos Aires, en el desarrollo de mercados existentes y de nuevos polos gastronómicos, y en el



lanzamiento de foodtrucks. También busca promocionar los costumbres, tradiciones y rituales sociales asociados a nuestra gastronomía a través de eventos, festivales y publicaciones, revalorizar el valor del compartir la mesa con familia y amigos y

revalorizar nuestros platos locales y de estación. Razonablemente, desde hace doce años, los valores de nuestra cultura, y sabores y nuestra identidad.

### Plano general de la feria



### Cocinas



## Un recorrido por los sabores de la feria

Cocineros reconocidos del país y de América Latina visitarán Caminos y Sabores para sorprender con recetas de platos típicos, pero con un ojo puesto también en la cocina moderna. Un breve repaso por todas las actividades.

El horno y los sartenes ya están preparados para recibir a los prestigiosos cocineros que desde el 7 y hasta el 10 de julio formarán parte de la nueva edición de Caminos y Sabores en La Rural. Con platos autóctonos, étnicos, tradicionales y a la vez modernos, la feria celebrará una vez más la diversidad de nuestra identidad en dos cocinas especialmente acondicionadas y coordinadas por el chef Ylán Gil Guzmán. Allí, el público participará y podrá aprender de los que más saben en este espacio que cuenta con el auspicio de las provincias de Catamarca, de Misiones y la marca Essen.

Por un lado, y en paralelo con los festejos por los 200 años de la patria, todos los días a las 17 horas, un grupo de cocineros invitados realizarán un viaje por la historia del país con platos que recopilan los aromas, colores y texturas de tiempos pasados bajo el nombre "Recetas del Bicentenario".

A su vez, entre las clases de cocina habrá un lugar para los "Sabores Latinos", donde chefs de distintas nacionalidades compartirán todos los días la alegría, el sentimiento y el orgullo que impregnan los platos de América del Sur y el Caribe. Cada propuesta estará acompañada del auspicio de la Embajada del país correspondiente. En este caso, la cita comenzará siempre a las 15.30 desde el 7 y hasta el 10 julio.

### Agenda de cocinas

<p><b>JUEVES 7</b></p> <p><b>Cocina 1:</b></p> <p>13 - "Panadería Navideña", Sabrina Díaz, Caba.</p> <p>15 - "Innovaciones del Queso", Fermier, Piedras Blancas, El Mirillo, Nada Arce.</p> <p>17 - "Conejo perfumado con torroncitos riolano, chañar y cocinado en adobe", Hugo Wéiz, Recetas del Bicentenario, Provincia de La Rioja.</p> <p>19 - "Cofita de Cuadril Refinada", Gerardo Dimangano y Fabiana Virgili, Essen.</p> <p><b>Cocina 2:</b></p> <p>13:30 - "Paella", Claudia Lisboa Magalhães, Ollas Prestige, República de Paraguay.</p> <p>17:30 - "Sabores Sermos del Valle de Calamuchito", Agencia Córdoba Turismo.</p> <p>19:30 - La Provincia de Catamarca a través del Ministro de Producción y Desarrollo, Ing. Raúl Chico, presenta Expo Productiva y ExpoVivo 2016, las ferias más grandes del sector productivo catamarqueño. La dinámica será a través de un Show Gourmet en 3 pasos donde el Chef Federico Beniles y su</p>	<p>ayudante Maximiliano Gmerez prepararán platos con productos autóctonos.</p> <p>1) Capacado de Llama en tostadas de focaccia casera y una vinagreta de ñoño con toque de curry</p> <p>2) Risotto de hongos con Llama braseada al 50%.</p> <p>3) Lomo de llama en cocción lenta (2 hrs), sellado a la parrilla con hierbas, acompañado por un mix de batatinas andinas y pimentón</p> <p>Empanada frita de humita casera, tomate sellado al hierro y albaca fresca.</p> <p><b>VIERNES 8</b></p> <p><b>Cocina 1:</b></p> <p>13 - "Pâtisserie", Augusto Píccazo, Frutos del Sol.</p> <p>15 - "Tartelitas de Panzeta y Cebollas Caramelizadas", Tapalig, "Sones de Jambón Chudo y Tonali", El Artesano, Claudia Schulz.</p> <p>17 - "Roll de Abadejo Patagónico en salsa de naranjas del Litoral", Claudio Solitario.</p>	<p><b>Cocina 2:</b></p> <p>13:30 - "Paella", Claudia Lisboa Magalhães, Ollas Prestige.</p> <p>15:30 - "El Malz: granos de oro en México", Sergio Ibarra Carbay, Guadalupe, Estados Unidos de México.</p> <p>17:30 - "Cocina Regional Argentina, del territorio al plato", "Magda Choque Vica, ARGENTINA, INTA</p> <p>19:30 - "Elaboración Casa de Cerveza", Somos Cerveceros, Craft Beer, "Cerveza en la Cofina", Gonzalo Gallardo y Nazareno Cibrán, Artesanos.</p> <p><b>SÁBADO 9</b></p> <p><b>Cocina 1:</b></p> <p>13 - "Rogif", Alberto Radki, BTPS 23/ UTHGRA</p> <p>15 - "Guerrilla de Pizzas", Guerrero Culinario, San Ganga.</p> <p>17 - "Torta de Almendras: un viaje desde Juana Manuela Gorriti hasta hoy", Néstor Reggiani.</p>	<p><b>Cocina 2:</b></p> <p>13:30 - "Porto by tender libre", Lucas Muzzupappa, Hongos Porto.</p> <p>15:30 - "Sancho de pescado y coco", El Fogón de las Caribeñas, Juliana Alvarez, Ivordryz Bala, República de Colombia.</p> <p>17:30 - "Los sabores del Guirra Brochero", Martín Altamirano, Agencia Córdoba Turismo.</p> <p><b>DOMINGO 10</b></p> <p><b>Cocina 1:</b></p> <p>13 - "Cocina con Identidad", Günther Moros, Provincia de Misiones.</p> <p>15 - "Cocinando con Cerveza", Ariel Coury, BierLife - Centro de Cita de Cerveza Vicente Campaña.</p> <p>19 - "Planes salados para la hora del mate", Sabrina Diaz, Caba.</p> <p><b>Cocina 2:</b></p> <p>13:30 - "Un día en la vida del peroto. Año Internacional de las Leguminas", MADAME PAPIH y Ronie Ariza, Finca Las Cortaderas.</p> <p>15:30 - "Ajíaco cubano", Denis Bicot Freyre, Caba.</p>
---	---	--	--

### Cocina molecular

La cocina molecular tendrá su participación el viernes 8 a las 19 en el escenario principal de la feria. "Ciencia, Amor y Cocina", se trata la puesta del Grupo de Cocina Molecular de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Nacional de Quilmes. Bajo la coordinación de Analí Cuellas, los contenidos dan ejemplos de esta tendencia culinaria que se basa en el estudio y el análisis de las propiedades físico-químicas de los alimentos, en conocer los procesos de elaboración a los que pueden someterse, como el batido, la gelificación, y el aumento de la viscosidad.

La propuesta que llevará el Grupo a la feria conlleva experiencias en cocina afrodisiaca y molecular, que mezcla ciencia, cocina y un poco de la magia mitológica. "Vamos a jugar con co-locinas, espumas, geles y aromas. Nuestras recetas pretenden plasmar este mito en "La Espuma de alcohol", "Crisp de Aves" y "Sueño de Helesta". Vamos a jugar con las texturas, las temperaturas y las densidades, "reconstituyendo" recetas tradicionales para construir nuevas versiones moleculares", detallan los miembros del equipo.

Los visitantes a la feria podrán apreciar cómo mezclando ollas, tubos de ensayo, batidoras y jeringas es posible experimentar los avances de la ciencia resumiendo en el placer de degustar una nueva receta, un nuevo producto o una nueva versión de platos ya conocidos.

### Los gastronómicos, presentes

Caminos y Sabores prepara cuatro jornadas vertiginosas, impregnadas del sabor de lo nuestro y de la riqueza de nuestra historia. Y lo hace con la adhesión del Instituto de Formación Técnica Superior N° 23, perteneciente al gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, que ofrece las carreras de Historia, Turismo y Gastronomía. Los alumnos de la carrera realizarán sus prácticas en la feria participando activamente en puestos de informas, cocinas, sector degustación y guías de atención al público. En este modo, la feria abre sus puertas para que los futuros trabajadores de la comunidad gastronómica realicen sus primeras experiencias. Este acuerdo también cuenta con la adhesión de la Unión de Trabajadores de Turismo, Hotelería y Gastronómicos de la República Argentina (UTTRA), seccional Capital Federal, que apoya el "Concurso Experiencias del Sabor", con premios otorgados a hotelería para los expositores que resulten premiados.

El Instituto contará con un stand dentro de la feria donde todos los interesados en las carreras que ofrecen podrán informarse. A su vez, harán su show de cocina recreando una receta del tradicional "Rogif".

6 | Caminos y Sabores | Domingo 3 de julio de 2016

### Beneficios

## Las ventajas de ingresar a Caminos y Sabores con la Entrada Plus

Por primera vez, los visitantes podrán gozar de beneficios que hacen de la feria una experiencia única. Entre otras novedades, se podrá degustar, gozar de descuentos y solicitar envío a domicilio.

Del 7 al 10 de julio, toda la diversidad cultural de la Argentina estará presente en un sólo lugar. El predio de La Rural será el escenario de la edición número 12 de Caminos y Sabores en el año del Bicentenario. Y para sacar el máximo provecho a la feria, los organizadores han diseñado una opción de ingreso denominado **Entrada Plus**, una novedad que se suma a la entrada tradicional y abre las puertas a una gran cantidad de beneficios exclusivos.

El valor de esta Entrada Plus es de 250 pesos y facilita el ingreso a la feria a través de molinetes exclusivos y sirve

para asistir los cuatro días que dura la feria con 500 mostrar una pulsera identificatoria.

Pero la gran novedad a la que esta entrada da acceso es al flamante **Espacio de Degustación**. Un sector nuevo donde se podrán probar algunas delicias elaboradas con los productos artesanales presentes en la feria. Es un food truck especialmente equipado y comandado por un chef.

Además, quienes hayan adquirido la **Entrada Plus** se llevarán como obsequio un catálogo completo de los expositores que forman parte de la

feria, una **cuponera con descuentos** y una **bolsa de tela ecológica** para poder transportar los productos adquiridos en la feria. También podrán participar en primera fila de las clases de cocina, para no perderse ningún detalle de las exquisitas creaciones culinarias.

Las entradas plus de Caminos y Sabores se pueden adquirir en forma anticipada por **Tickets** hasta el 6 de julio de 2016 o hasta agotar stock de 10.000 entradas disponibles. A su vez, los usuarios de **Tarjeta Naranja** podrán gozar de un 15% de descuento y 5 cuotas sin interés al adquirir entradas (aplicable también a la entrada general). Y el Banco Provincia contará con una boletería especial en la que los clientes del Banco, usuarios de tarjetas de crédito VISA y



MasterCard podrán adquirir entradas con un 30% de descuento y hasta 3 cuotas sin interés, con un tope de reintegro de \$300 por cuenta. Otra de las novedades que ofrece la nueva edición de Caminos y Sabores es la posibilidad de comprar productos dentro de la feria con tarjeta de crédito o débito. Gracias a la tecnología recientemente lanzada por **Todo Pago**, los expositores que contraten este servicio podrán cobrar la venta de sus productos dentro de La Rural

utilizando el sistema móvil mPOS, un pequeño que se conecta a un y a una cuenta bancaria. Si las bolsas son muchas no dan abasto o la idea es una sorpresa de Camino: un amigo o familiar, los v hayan adquirido su e podrán contratar dentro envío de la mercadería a (en la Capital y Gran Bi con un 40% de descuent servicio de The Food Me

CUPONERA  
**¡LOCOS POR LAS OFERTAS!**

Algunas promociones para aprovechar.

**10%**  
 General  
 General  
 General

**3x2**  
 Bodega Don Gabriel  
 Bodega Don Gabriel  
 Bodega Don Gabriel

**20%**  
 Orquífer  
 Orquífer  
 Orquífer

**Regalo**  
 Orquífer  
 Orquífer  
 Orquífer

**10%**  
 Culinaria  
 Culinaria  
 Culinaria

**10%**  
 Legajo  
 Legajo  
 Legajo

**Gratis**  
 El Mandi Pielito  
 El Mandi Pielito  
 El Mandi Pielito

**\$50+**  
 De 1800 pesos al día  
 De 1800 pesos al día  
 De 1800 pesos al día

**\$100+**  
 De 1800 pesos al día  
 De 1800 pesos al día  
 De 1800 pesos al día

**Regalo**  
 El Embudo de Cerveza Artesanal  
 El Embudo de Cerveza Artesanal  
 El Embudo de Cerveza Artesanal

**10%**  
 Productos  
 Productos  
 Productos

**10%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**Regalo**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**10%**  
 Piqueteo  
 Piqueteo  
 Piqueteo

**Regalo**  
 Piqueteo  
 Piqueteo  
 Piqueteo

**2x1**  
 Piqueteo  
 Piqueteo  
 Piqueteo

**10%**  
 Anadil  
 Anadil  
 Anadil

**15%**  
 El Negrito de San Juan  
 El Negrito de San Juan  
 El Negrito de San Juan

**50%**  
 El Tucano  
 El Tucano  
 El Tucano

**15%**  
 Buzos de  
 Buzos de  
 Buzos de

**10%**  
 Wagners  
 Wagners  
 Wagners

**Oferta**  
 M&D  
 M&D  
 M&D

**10%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**20%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**Regalo**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**Regalo**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**10%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**10%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**20%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**25%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**25%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**25%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**Regalo**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**Regalo**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**10%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**10%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**40%**  
 The Food Market  
 The Food Market  
 The Food Market

**Regalo**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**Regalo**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

**20%**  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines  
 Ocho Fines

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

## La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

Domingo 3 de julio de 2016 | Caminos y Sabores | 7

B | Caminos y Sabores | Domingo 3 de julio de 2016

### Perfil comercial

## Caminos y Sabores abre las puertas del mundo

Por segundo año consecutivo, Caminos y Sabores organiza una Ronda de Negocios dentro de la feria. Un servicio pensado para ampliar las perspectivas comerciales de los expositores de todo el país. Esta vez, con impronta internacional.

Los días 7 y 8 de julio, de 14 a 18, en el pabellón amarillo de La Rural, Caminos y Sabores pondrá en marcha la segunda edición de su Ronda de Negocios. Esta vez, el encuentro es organizado por Exponenciar, organizadores de la feria, junto al Ministerio de Agroindustria de la Nación a través de la Secretaría de Mercados Agroindustriales y la Secretaría de Agregado de Valor y Prologamiento, el programa dependiente de la Secretaría de Comercio Exterior del Ministerio de la Producción de la Nación.

En la nueva edición de Caminos y Sabores, la feria que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural, la Ronda será más mata. Esto significa que participarán 10 compradores y gestores de compras nacionales e internacionales que se encontrarán con 50 expositores

de la feria. Se espera generar más de 300 reuniones de negocios.

El objetivo es acompañar a los expositores en el proceso de internacionalización y dar un salto cualitativo en la cadena de valor. Por eso, y por primera vez, la feria abre las puertas a compradores del rubro alimentos y posibles socios comerciales del sector de países de Latinoamérica. Han sido convocados Altoos de Colombia, el Mondo de Paraguay, Merfex, de Uruguay; Adimpep, de Perú; y Promover, de Chile.

La Ronda es gratuita para expositores de la feria Caminos y Sabores del rubro alimentos. Entre los requisitos, los expositores deben poseer los permisos y certificados necesarios para la comercialización de alimentos

y contar con código de barra en sus productos.

Entre los 50 expositores que participarán de la Ronda se destacan Castelli SA, El Artesano, Genzon SA, Craftbeer Antares, Cerveza Barba Roja, Cerveza de esmeraldas, Cuyem SRL, El Mirlo, Granjas Patagónicas, Allajores Elmina Castro, Sal de campo, Danini, pastas, memorable gourmet, Formato gourmet, Timok, Nina Fedesica, Don Eugenio, Zafira, Olivares del sur, Sabor pampeano, Peregrina, Grape film, Vinod, srl, Cuyo aromas, Alimentos Mira, Harbila, Te Blue Garden, Insovi, Colonia Elena, Santa Augusta, Almahar Mendoza y Valles Andinos. También participarán yerbateras como Santa María, Yerba Don Anegui, Yerba Mate Tritayá.



Algunos de los expositores inscriptos a la Ronda de Negocios tienen experiencia exportadora. Otros todavía no han incursionado en la experiencia de expandir sus fronteras. Debido a esto, Exponenciar, la empresa organizadora de Caminos y Sabores, trabaja en un proyecto de asociativismo exportador bajo el lema "Caminos y Sabores, una oportunidad para exportar".

El compromiso de la feria con los expositores lleva a los organizadores a pensar en grande. El objetivo es impulsar la ubicación de productos

que representen nuestra identidad en las principales góndolas del mundo.

Para eso, la feria evalúa la posibilidad de preparar un envío de productos de expositores a un destino internacional, brindándole a los expositores interesados las herramientas necesarias para poder lograrlo. Para ello, una vez finalizada la Ronda de Negocios, el día viernes 8 de julio a las 18:30, en el mismo pabellón amarillo, se realizará una charla informativa a la que se invita a todos los expositores interesados a sumarse a esta nueva aventura internacional.

### Protagonismo creciente

## Por la mejor cerveza artesanal

Por primera vez, la popular bebida participará del concurso donde además se evalúan quesos, dulce de leche, aceite de oliva y yerba mate. Diego Collini, del Centro de Cata de Cerveza será uno de los jurados.

Es la primera vez en la historia del certamen que se premia a la cerveza. En esta edición, Diego Collini será jurado junto a sus socios del Centro de Cata de Cerveza, un emprendimiento en donde brindan capacitaciones y asesoramiento para su elaboración.

Collini es ingeniero químico con postgrados en cerveza cursados en Estados Unidos y Alemania, es un apasionado y profundo conocedor

de esta bebida y junto a dos de sus socios estuvo recientemente en Filadelfia, Estados Unidos, catando y embotellando su verdadero sobre cerveza, de todos los rincones del mundo.

«¿Cuáles serán los parámetros para la calificación en el concurso? No vamos a apurar tanto al estilo, sino a que sea la mejor cerveza la que tenga mayor tomabilidad, la más balanceada y sin defectos técnicos», destacó.

A la hora de evaluar, el especialista reconoció que se tienen en cuenta puntos como el aspecto, apariencia visual y espuma. El siguiente nivel consiste en analizar el aroma, sabor, sensación en boca y su balance. Se puede analizar cada rasgo por separado o bien analizar cada muestra y confrontarla con un estilo, para ver si estas percepciones están de acuerdo con el estilo de cerveza. Y añadió que en la actualidad existen muchos estilos. «La combina-

ción de sus componentes y las levaduras es lo que define las características de la cerveza», remarco el profesional.

A la hora de elaborar un ABC para la producción eficiente de cerveza artesanal destacó que uno de los pilares fundamentales son la capacitación constante y la prolijidad en los procesos de producción, para evitar uno de los mayores males en este sector que es la contaminación del producto.



El consejo de Collini para los elaboradores artesanales no se hace esperar. «Hay que estandarizar el nivel de calidad y elevarlo, es la única forma de competir con una cerveza industrial», concluyó.

### Para ver en vivo

## Los maestros panaderos revelan sus secretos

En el espacio exclusivo que la firma Calsa tiene preparado para Caminos y Sabores, el público podrá conocer cómo se elabora artesanalmente el pan nuestro de cada día. Y lo mejor, se podrá degustar y comprar lo mejor de la panadería y pastelería argentina.

Por segundo año consecutivo, los «Maestros del Pan» participarán de la feria que celebra la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad. Del 7 al 10 de julio, en el predio de La Rural, los especialistas panaderos convocados por Calsa podrán mostrar a la obra para ofrecer los mejores productos panificados. Y se podrá ver en vivo cómo se llega a tan destacados resultados.

De la mano de la Escuela de Panadería y Pastelería Calsa, verdaderos maestros desvelarán el detrás de

escena de una panadería y las más secretas técnicas de su oficio. Además, los visitantes podrán degustar de todos los clásicos de la panadería argentina y a la vez descubrir productos nuevos e innovadores.

En esta edición de la feria, y en el stand de la firma, los visitantes podrán vivir una experiencia en 3D amasando dentro del «Cubito Calsa» y ser parte de la historia de la panadería argentina filografiándose como un auténtico panadero. Una propuesta lúdica que vale la pena experimentar.

A su vez, en los espacios de cocina que Caminos y Sabores preparó especialmente para la feria, la marca preferida por los panaderos presentará a la chef Sabrina Díaz con dos actividades: el jueves 7 de julio dará una anticipada clase de panadería navideña y dos días después, a las 19:00, enseñará la receta de unos exquisitos panes salados para acompañar a la hora del mate.

El secreto del leudado: cómo se hace un buen amasado o se homea un pan francés, cuál es la técnica ideal para



hojaldrar una medallona o el ingrediente secreto de un pan nativo, y demás detalles que sólo un maestro panadero puede conocer, estarán al alcance de todos en la nueva edición de Caminos y Sabores.



### Un sello que prestigia

## El Concurso Experiencias del Sabor evaluará cinco categorías

En su 11ª edición, los especialistas del Laboratorio de Análisis Sensorial de la FAUBA catarán quesos, dulce de leche, aceite de oliva y yerba mate. A ellos se suma la cerveza artesanal, que será evaluada por el Centro de Cata de Cerveza.

El concurso Experiencias del Sabor es un paso por el sendero de los sentidos y un sello que prestigia la novedad del año es la categoría «Cerveza Artesanal», en este caso la responsabilidad de elegir la mejor será de Diego Collini, del Centro de Cata de Cerveza. Del concurso participarán hasta 15 productos por categoría, el doble que en años anteriores. En esta edición el concurso es auspado por la provincia de Misiones.

En el proceso de selección de los sabores y aromas más destacados, que este año se realizará jueves y viernes dentro de la feria bajo la mirada atenta del público, trabajan un grupo de especialistas con amplia experiencia en el arte de la degustación.

rubros que competirán este año: quesos, dulce de leche, aceite de oliva, yerba mate y cerveza artesanal. La novedad del año es la categoría «Cerveza Artesanal», en este caso la responsabilidad de elegir la mejor será de Diego Collini, del Centro de Cata de Cerveza. Del concurso participarán hasta 15 productos por categoría, el doble que en años anteriores. En esta edición el concurso es auspado por la provincia de Misiones.



El sábado 9, a las 15, en el escenario central de Caminos y Sabores se darán a conocer los ganadores de la edición 2016. Cada año los productores elegidos son premiados con un stand sin cargo para participar como expositores en la edición siguiente. También reciben difusión, son promocionados en las gráficas de la feria y, para que el público los reconozca, pueden identificar su stand con una llave que simboliza al Concurso Experiencias del Sabor.

Beatriz Coste es la profesional que estará a cargo de la coordinación en la feria de quesos. «Cada producto se jura con cinco jurados, y el coordinador colabora pero no puntúa», explicó. En esta edición, la coordinadora de la



categoría Dulce de Leche fermenta será la Lic. Alejandra Picallo, de Aceite de Oliva Extra Virgen la Ing. Irene Espert Xeni, y de Yerba Mate con Palo sin Saborizante, Raquel Berón. Todos ellos del Laboratorio de la FAUBA, que se suman a Collini, a cargo de evaluar la Cerveza Artesanal.

personas detrás de Santa Augusta Divulcía Boutique, el aceite de oliva extra virgen que ganó el premio el año pasado. La yerba mate inauguró rubro en Experiencias del Sabor 2015 y la ganadora fue Kalena, del Establecimiento San Demetrio de la localidad de Apóstoles, en Misiones. Por último, el matrimonio integrado por Mireya Suárez y Alfredo Truchía de Pergamino, Buenos Aires, fue el ganador del queso de vaca producido en su Establecimiento Don Eugenio.

## Actividades en el Escenario Principal de la Plaza del Encuentro

JUEVES 7	VIERNES 8	SABADO 9	DOMINGO 10
16 - "Fiestas de los pueblos del Interior" Agencia Córdoba Turismo.	16 - "Don Zollo" Espectáculo para niños Agencia Córdoba Turismo.	15 - Ceremonia de Premiación Concurso "Experiencias del Sabor" - 11ª Edición - 2016.	14 - "Chejere de Cuba", Carlos Ramirez Mendoza, Embajada de Cuba.
17:30 - "El Show del Jardín de la Patria" Provincia de Tucumán.	17:30 - "El Show del Jardín de la Patria" Provincia de Tucumán.	16 - "Jessica Benavidez, Folklore" Agencia Córdoba Turismo.	15 - "Torneo de Cotelaría INNOBAR en Caminos y Sabores".
19 - "Dumey Gabriel Di Palma", Show musical presentado por Insovi.	19 - "Ciencia, Amor y Cocina", Cocina Molecular, ingeniería en Alimentos, Universidad Nacional de Quilmes.	17:30 - "El Show del Jardín de la Patria", Provincia de Tucumán.	19 - "Show, sorteos y presentaciones" Agencia Córdoba Turismo.
20 - "Show, sorteos y presentaciones" Agencia Córdoba Turismo.	20 - "Show, sorteos y presentaciones" Agencia Córdoba Turismo.	19 - "Teles, Santitas, amas, Tardes Amarillas", Provincia de Tucumán.	20 - "Show, sorteos y presentaciones" Agencia Córdoba Turismo.

## Cotelaría

### Todos nuestros sabores en una copa

Este año la feria albergará una nueva edición del torneo Inno-Bar, la competencia que enfrenta a los barman más prestigiosos de país. Un encuentro donde la cotelaría moderna y las bebidas típicas y autóctonas de la Argentina se dan la mano.

El vino y la cerveza son casi una obligación en la mesa argentina. Y mientras el ferment sigue ganando adeptos, la ginebra continúa resistiendo los embates del tiempo. Pero también hay otros productos más desconocidos y ya casi olvidados, como la alga o el mate. Lo cierto es que nuestro país tiene una innumerable cantidad de bebidas típicas que se darán cita en Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural.

La feria de la cultura, los sabores y la identidad trae como novedad este año la sexta competencia de Inno-Bar, un torneo de bartenders que busca buscar los productos regionales con técnicas de la cotelaría moderna, para rescatar y sumar valor a lo nuestro. «Lo que hacemos

es combinar la mixología molecular -una disciplina de la cotelaría moderna- que consiste en aplicar una metodología de análisis y técnicas científicas para la elaboración de cócteles-, pero a su vez trabajar el producto exclusivo, regional y autóctono de Caminos y Sabores», afirma Pablo Palmer, coordinador y responsable del certamen.

La competencia, que tendrá lugar el día de cierre de la feria, el próximo 10 de julio, de 15 a 18 horas, tiene como objetivo darle protagonismo a los productos típicos de diferentes zonas que se pueden ir sumando a la cotelaría actual.

La idea es sencilla, 30 barman de cotelaría acrobática y compitiendo a

airar un trago original utilizando al menos dos productos regionales presentes en la feria, que van desde licores, vinos, aguardientes, salsas o cervezas, hasta frutos secos o en conserva, dulces, miel, mermeladas, anises y té. Luego un jurado, que estará integrado por profesionales pero también por gente del público, elegirá a los tres mejores.

«Vamos a tener bartenders de renombrado del exterior y de la Argentina», adelantó desde la organización. Entre ellos está Sebastián Alderente, pero también por gente del público, elegirá a los tres mejores.



su vez en cotelaría clásica», adelantó Palmer.

«No es un torneo fácil porque hay que ser muy creativo y en cierta manera también improvisar», sentenció el creador de Inno-Bar. Es que entre los requisitos para los competidores también se pide que busquen alternativas regionales a los ingredientes donde depositaron sus creaciones. Y las opciones pueden ser cazallés de barro, vides de calta o madera, mates, calabazas o tubomas. Pero además de la competencia;

Inno-Bar traerá otras sorpresas a la feria de Caminos y Sabores: los ya reconocidos acrobacias en la barra, que es una atracción para los visitantes; y la creación de un cóctel que represente a todos los sabores de la Argentina. «Vamos a tratar de usar vino, alguna ginebra, vamos a indagar un poquito en algunos de los licores que haya dentro de la feria, y los combinaremos con infusiones, algún dulce y alguna mermelada, para generar un sabor que sea bien típico de la feria», anticipa Palmer, quien estará a cargo de la actividad.

ORGANIZA



### PUBLICACIONES PREVIAS

2 salidas en LN Campo 1 LN Revista → 3 Clarín Ollas, 3 Clarín Turismo, 2 Clarín Rural, 1 Clarín Sociedad, 2 menciones en Cl. Ieco. 1 Viva (sólo se puntualizan Cl y LN)

### FLASH NOVEDADES DEL MERCADO

#### Caminos y Sabores 2016

Del 7 al 10 de julio se realizará "Caminos y Sabores" en La Rural de Palermo, en la 12ª edición de "La Fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad". Una vez más, los visitantes encontrarán los caminos temáticos: Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Acaña y Especies, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra y Dulces. Mientras se afina los preparativos, desde Exponenciar, firma organizadora, se destacó que en la feria se valorará a generar "el



**TRADICIÓN.** La feria contará con platos típicos de cada región del país.

ámbito ideal para encontrarse, relacionarse, saborear, comprar y vender nuestro, como los picares. Y lo bueno es que en Caminos y Sabores la bandeja se arma con los aperturados de cada geografía". Participarán de la feria los frigoríficos Simsa y Reconquista, Grassotto y Mantebó, Adianta, Formier, Tentaciones, Hasccher Chocolates, Yemas del Uruguay, Boscaps del Sur, Miel Ceta y El Brocal, entre muchos otros. El año pasado la feria reunió a más de 400 expositores y 100.000 visitantes que comece con \$ 30 millones. Más información: [www.facebook.com/caminosysabores](http://www.facebook.com/caminosysabores); Twitter: @feriacy

50 años de servicio en la región de la capital de la Unión Americana, enfocando a sus clientes con más de 85 ciudades en el mundo mediante más de 210 vuelos que incluyen servicio de capital a capital a casi 40 destinos ([airfare.com](http://airfare.com))

#### OTRAS NOTICIAS

**Tours por bodegas mendocinas**  
A cargo de Felipe Canedo, Mendoza Vineyard Wine Tours ofrece paseos guiados (en español o inglés) por las mejores bodegas mendocinas. Cel: 054 9 261 6504716; [www.winetoursgma.com](http://www.winetoursgma.com)

#### Hot Sale 2016

Almundo.com se suma nuevamente a la iniciativa de la Cámara Argentina de Comercio Electrónico (CAECE) y participa de la 3ª edición del Hot Sale argentino, la jornada de descuentos online que este año se realizará el 16 y 17 de mayo. Almundo.com ofrecerá tarifas súper promocionales en una gran variedad de productos a las ciudades: hasta 65% de descuento en hoteles, 65% en paquetes y 30% de descuento en vuelos. Además, ofrece la mejor financiación con la posibilidad de pagar hasta en 10 cuotas sin interés con Banco Supervielle, Macro y Patagonia; hasta 12 cuotas sin interés con ICBC, Banco Ciudad y AMEX; y hasta 9 cuotas con BBVA Banco Francés.

En TurismoCity, Descontando los ahorros que se logran son significativos y pueden llegar hasta el 60%. TurismoCity funciona como un motor de búsqueda para viajes, agrupando a las agencias de viajes y hoteles. DescontandoCity es un agregador de descuentos ([www.turismocity.com](http://www.turismocity.com); [www.descontando.com](http://www.descontando.com)).

Aspen Hotels (Aspen Square, Towers y Suites) participó del Hot Sale 2016, con descuentos de hasta un 80% y abono hasta en 12 cuotas sin interés ([aspenhotels.com.ar/hotsale](http://aspenhotels.com.ar/hotsale)).

#### Mostra de fotografía

En conmemoración a la entronización de los reyes de Holanda, hasta el 30 de junio podrá visitarse la tercera edición de "Orange in maximum focus", con fotografías de Flavio Tomaele. La obra es en Atraxia (Paraguay 1638) de lunes a viernes de 9 a 18, y sábados, de 10 a 13.

#### CUESTIÓN DE HOTEL

**"Le Spa Day" en Sofitel Cardales**  
Sofitel La Reserva Cardales presenta "Le Spa Day", un programa para renovarse, a sólo 30 minutos de la ciudad de Buenos Aires. El plan se podrá disfrutar los sábados y domingos durante mayo y junio. Además, durante mayo, los miércoles continúa el "Day Spa 55€" exclusivo para mujeres. El spa de Sofitel La Reserva Cardales es un espacio que invita a relajarse en otro mundo con su original carta de tratamientos (03489-438484; [lepaiofficialcardalessofitel.com](http://lepaiofficialcardalessofitel.com)).

#### COMPAÑÍAS AERÉAS

**South African y Tamaikín**  
South African Airways y Tamaikín presentan Expedición África, un viaje imaginario para toda la familia que invita a adentrarse a través de un recorrido audiovisual por las historias, leyendas y costuras del continente más salvaje. La actividad se realiza todos los viernes, sábados y domingos, de 18 a 18, con almuerzo previo ([www.tamaikín.org.ar/www/ysaa.com](http://www.tamaikín.org.ar/www/ysaa.com)).

**Turkish, récord de Boeing**  
Boeing otorgará este año un número récord de aviones para la aerolínea nacional de Turquía, Turkish Airlines. En total, el fabricante hará entrega de seis 777-300ER y veinte 737-800 Next-Generation durante 2016 ([www.turkishairlines.com](http://www.turkishairlines.com)).

#### Más vuelos de Air New Zealand

Air New Zealand anunció que aumentará la frecuencia de vuelos durante el verano -del 17 de diciembre de 2016 al 27 de febrero de 2017- en la ruta Buenos Aires-Jackland. De esta manera, la aerolínea neozelandesa incrementará sus vuelos semanales. Además, a partir del 30 de octubre, volará esa ruta con el Dreamliner Boeing 787-9 ([www.airnewzealand.com](http://www.airnewzealand.com)).

#### Premios para Air France y KLM

El programa de viajeros frecuentes de Air France-KLM, Flying Blue, ganó premios en cinco categorías en la ceremonia de los Freddie Awards 2016, que reconoce a los mejores programas de fidelización de líneas aéreas y hoteles del mundo. Estas distinciones son otorgadas por los votos de los viajeros frecuentes internacionales.

#### Aniversario de United

United conmemora 50 años de entrada a Washington Dulles con el mundo. La aerolínea ofrece servicio de capital a capital a casi 40 aeropuertos en el mundo y se prepara para introducir nuevas rutas transatlánticas. En mayo de 1968, United Airlines comenzó a operar en el Aeropuerto Internacional Dulles de Washington (DCA) con 58 salidas a 24 destinos. Hoy, la aerolínea celebra tres décadas de operar en Dulles como uno de sus centros de distribución de vuelos más de

Clarín  
Sup. Viajes - Pag. 10  
15/05/2016

**LA FERIA**

## Vuelve Caminos & Sabores

Todo preparado para su esperado regreso. Caminos y Sabores, la gran feria de alimentos y artesanías, llega a La Rural del 7 al 10 de julio. Ya estamos hablando de XII edición de este clásico porteño, que promete amplias y riquísimas propuestas de expositores de todos los rincones del país. Los productores exhibirán y venderán lo suyo respetando las tradiciones. Quienes quieran tener un stand, llamar al 011-5128-9800 o vía email a [ventas@exponenciar.com.ar](mailto:ventas@exponenciar.com.ar) / [comercial@caminosysabores.com.ar](mailto:comercial@caminosysabores.com.ar). Para mayor información [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)



**Clarín**  
**Sup. Ollas**  
**18/05/2016**

## CAMINOS Y SABORES

La 12a edición de Caminos y Sabores será el mejor lugar para festejar el Bicentenario. Del 7 al 10 de julio, en La Rural de 12 a 21 horas, celebraremos lo más rico de nuestra identidad. La feria invita a vivir y compartir experiencias únicas, con sabores de nuestra tierra y productores del interior del país. El valor de la entrada general será de 110 pesos.

**Clarín**  
**Sup. IECO**  
**12/06/2016**

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

11/06/2016

12 CLARIN RURAL / SABADO 11 DE JUNIO DE 2016

**Primer nivel**

**El autor, titular de Acrea, participó de la última reunión del G-20 en China, que analizó los desafíos de la agricultura global. En su visión, para encararlos es clave comprometerse desde el lugar de cada uno, pero con una base fuerte en valores como la solidaridad y el compromiso con la comunidad.**

## Un proyecto compartido

**En La Rural**

**Ya se viene Caminos y Sabores**

> La respuesta Caminos y Sabores incluye una serie de actividades y encuentros para que visite sus instalaciones y sus emprendimientos. En esta edición, que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural de Palermo, continuaremos con temas relacionados a cómo los productores de alimentos que visitamos la feria en busca de saberes y gustos.

En el marco de la feria se desarrollará el concurso "Tapa de Sabores" que premia la calidad de los productos regionales. Desde Programación, la quesera Dani Fogarín trabaja con la idea de conectar a los productores con los consumidores. "El año pasado logramos el premio al mejor queso de pasta fermentada", destacó Adrián. "Trabaja con los dueños de la empresa. Como otras partes del agro, Dani Fogarín, que busca de realizar una importante inversión para ampliar la capacidad de producción en su planta de Programación, vive a la espera de un préstamo del Banco de Programación, entre a la espera de una licencia de funcionamiento y también se está esperando el ideal para que pueda crecer con la creciente demanda".

**Horizonte.** Para los argentinos, la tecnología es estratégica para el agro, pero también la sostenibilidad y la integración.

en el sentido que cada uno le aporta a aquello que realiza. Los tres trabajadores del campo estaban haciendo la misma tarea, pero en actual era diferente. El primero casi que lo olvidaba, el segundo lo había olvidado la rutina y solo el tercero estaba enseñando a los otros que se sentía parte de un ciclo propio.

En Acrea creemos que los productores debemos trabajar para nuestras empresas pero que con eso no basta, también tenemos que desarrollar nuestro potencial por la vida que nos rodea, una con eficiencia los recursos naturales y con respeto a la seguridad alimentaria, tanto desde la cantidad de alimentos que se necesitan para el mundo como desde la necesidad.

Las políticas que se promuevan en el G-20 no sólo tienen que ver con los países que integran sino con todo el mundo, dada la importancia de los países que participan. Los gobiernos no pueden hacer cosas en un oligopolio mundial que nos permite vivir en paz, valorar al otro y ser parte de un mundo mejor.

Unimos entre los argentinos entre los países vecinos y al resto del mundo en la clave para prosperar. Si nos sentimos parte de un todo, creamos confianza, potenciamos ideas y construimos beneficios para la empresa, la sociedad y el ambiente.

La diversidad de especies es fundamental, siempre y cuando estén sustentados en vínculos sólidos y valores firmes.

**Placenta.** El estado de Dani Fogarín.

**Inteligencia, hasta en su financiación.**

Para más información acercarse a un representante Volkswagen. **Ameris. Promoción Inteligente.**

**CFTNA** con un 2,40% de interés

MERCLES 15 DE JUNIO DE 2016 OLLAS & SARTENES CLARIN

**ollas gourmet**

## Néstor Reggiani

**Un viaje al sabor del Bicentenario. En la feria Caminos y Sabores, el chef patissier marca el camino hacia la torta de almendras del 1800.**

**LLEGA LA FERIA GASTRONÓMICA MAS ESPERADA. DEL 7 AL 10 DE JULIO. EN LA RURAL. LOS VISITANTES PODRAN TRANSPORTARSE A LA EPOCA COLONIAL.**

**TORTA DE ALMENDRAS**  
Receta de María Tránaito Peña. Adaptación de Néstor Reggiani.

**LOS INGREDIENTES**

- ALICATE RESERVADO
- ALMENDRAS PELADAS Y SIN CARAMELO
- YERBA DE BUENO
- HUEVO 1
- CARAMELO 1 BARRILLO
- MANTECOSA ANIMAL 100 GRAMOS

**PARA EL BAÑO**

- ALICATE RESERVADO
- HUEVO 10 CLARAS

**COMO SE HACE**

- Se batan 3 yemas junto con el huevo y se agregan 150 gramos de azúcar en forma de lluvia. Alentras se mezclan con movimientos envolventes hasta que espesan, se agregan 150 gramos de almendras finamente molidas. Batir a dos cucharas para lograr incorporar las dos sustancias, equiporcionando al mismo tiempo con 5 gramos de caramelo.
- Se levita con mantecosa con moledo, o mas bien una fuente que resista al fuego, se vierte en ella la pasta y se la lleva al horno a 180°C durante 20-30 minutos, según el tamaño de la pieza.
- Al salir del horno, se baña con un baño en punto de maravejo (1 clara de huevo y 40 gr de azúcar, espesivomeada con caramelo) y se vuelve a llevar al horno, que debe estar a tibia para que quede el baño.

**VERSIÓN DEL BONO**

- La receta original de María Tránaito Peña tiene solo una sutil diferencia de cantidades. Eran 450 gramos de azúcar, 450 gramos de almendras, más 12 yemas y 2 claras. Para el baño, la receta sugiere 220 gramos de azúcar y 8 claras.

En el marco de la feria se desarrollará el concurso "Tapa de Sabores" que premia la calidad de los productos regionales. Desde Programación, la quesera Dani Fogarín trabaja con la idea de conectar a los productores con los consumidores. "El año pasado logramos el premio al mejor queso de pasta fermentada", destacó Adrián. "Trabaja con los dueños de la empresa. Como otras partes del agro, Dani Fogarín, que busca de realizar una importante inversión para ampliar la capacidad de producción en su planta de Programación, vive a la espera de un préstamo del Banco de Programación, entre a la espera de una licencia de funcionamiento y también se está esperando el ideal para que pueda crecer con la creciente demanda".

Caminos y Sabores, la gran feria de alimentos que se llevará a cabo en La Rural, entre el 7 y el 10 de julio, se suma a la celebración del Bicentenario de la Independencia con sabores típicos de la Colonia. Entre otros, se podrá disfrutar una tarta de almendras que preparará Néstor Reggiani en una clase de cocina. El chef patissier de La Nueva Maguey, pastelería que lleva tres décadas en Villa del Parque, lleva varios meses estudiando el tema. "Sabemos que buena parte de la pastelería antigua surge en los conventos", explica. Y fue la escritora salteña Juana Manuela Gorriti (1818-1892) quien lo guio a través de su libro "La cocina ecléctica. Recetas del 1800", una recopilación de recetas de amigos y conocidas de la autora, publicada por Félix Laytane Editor (Librería General) en 1890. Allí está la Tarta de Almendras de María Tránaito Peña, de Buenos Aires, a la que Néstor define como "un producto de elaboración sencilla, y que responde a la tradición". En la feria, el postre tendrá una versión colonial y, con los mismos ingredientes, una versión adaptada al paladar actual. La original lleva 12 yemas, 2 claras, azúcar y almendras molidas en el rol de las harinas. "Queda un bizcocho muy húmedo, que requiere volumen con las claras batidas. Imagino que en la antigüedad se preparaba un molde grande y se servía en porciones. Nosotros seguimos esa senda", indicó. Paralelamente, y con los mismos ingredientes, hará una variante individual, con crema actual y estéticamente más vistosa. "Se trata de recordar platos que hoy prácticamente no se pueden imitar, sobre todo por cuestiones de salud. Dos siglos atrás había mucho pastelitos y tortas fritas. Y se usaban las claras para las cubiertas que evitaban la quemadura cuando se cocinaba en los viejos hornos. La cubierta luego se retiraba y la gente disfrutaba del pastel", contó el chef. "El uso de levita es parte del sabor típico de las recetas de entonces. Campeón Nacional de Maestros Pasteleros y Artesanos de Argentina en 2009 y autor del libro "Elementos. Semanaciones y Sabores" (2013), a lo largo de varias décadas Reggiani conquistó el paladar de los porteños. "Mi pastelería se destaca por las masas finas, los perú fours y los postres. Cuando inco-

Clarín  
Sup Ollas y Sartenes  
15/06/2016

www.caminosysabores.com.ar  
Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar

ORGANIZA  
**EXponenciar**  
EXPANDINDO FRONTERAS

Clarín – Sup Viajes  
19/06/2016

VIJILAS CLARÍN DOMINGO 19 DE JUNIO DE 2016

TURISMO GASTRONÓMICO  
CIUDAD DE BUENOS AIRES

### Cultura y tradiciones de todo el país

La feria Caminos y Sabores se realizará del 17 al 19 de julio en La Rural. Habrá artesanos, concursos y degustaciones.



En La Rural, el primer punto de encuentro donde se reúnen productores...

Cultura y Sabores

por María Victoria...

La feria Caminos y Sabores se realizará del 17 al 19 de julio en La Rural. Habrá artesanos, concursos y degustaciones. La feria Caminos y Sabores es un punto de encuentro donde se reúnen productores de todo el país para mostrar sus productos y técnicas artesanales. En esta edición se destacará la presencia de productores de la zona de La Plata, quienes traerán productos como el queso de cabra, el dulce de leche y el dulce de leche con queso. También se realizará un concurso de platos típicos y una degustación de productos artesanales.

La feria Caminos y Sabores es un punto de encuentro donde se reúnen productores de todo el país para mostrar sus productos y técnicas artesanales. En esta edición se destacará la presencia de productores de la zona de La Plata, quienes traerán productos como el queso de cabra, el dulce de leche y el dulce de leche con queso. También se realizará un concurso de platos típicos y una degustación de productos artesanales.

La feria Caminos y Sabores es un punto de encuentro donde se reúnen productores de todo el país para mostrar sus productos y técnicas artesanales. En esta edición se destacará la presencia de productores de la zona de La Plata, quienes traerán productos como el queso de cabra, el dulce de leche y el dulce de leche con queso. También se realizará un concurso de platos típicos y una degustación de productos artesanales.

**CONGELA TU PASAJE DE INVIERNO**

Ahora podés comprar a tarifa de temporada baja!

Comprá tu pasaje desde el 23/05 hasta el 30/06

Más de 400 destinos

WMI EXPERIENCIA FLECHA BUS

Boleterías del país | flechabus.com.ar | (011) 4000-5200 | Hacete fan!

803205213



**SEMBRADORAS**

FINANCIACIÓN PROPIA DE TABACACA

WWW.INDECAR-AGRO.COM.AR



**Trabajadores rurales**

### Ganadería



## El tiempo de crecer

En una jornada en Catamarca se destacó el potencial de la región y los nuevos aires del negocio ganadero.

La ganadería hoy tiene buena pinta para crecer y seguir creciendo, pero no sin antes haber pasado por un momento de ajuste que se vivió en los últimos años. Aunque el sector se encuentra en un momento de crecimiento, el sector ganadero sigue teniendo un momento de ajuste que se vivió en los últimos años. Aunque el sector se encuentra en un momento de crecimiento, el sector ganadero sigue teniendo un momento de ajuste que se vivió en los últimos años.

### Trabajadores rurales

## El Renatre vuelve a ser lo que era

La institución, que había sido estatizada, es dirigida otra vez por entidades del campo y los peones rurales.

El Renatre se estatizó una vez más, pero esta vez con un espíritu diferente. La institución, que había sido estatizada, es dirigida otra vez por entidades del campo y los peones rurales.

### Caminos y Sabores

## Del campo, a una mesa patriota

El 27 de mayo se conmemora el día de la patria. En esta ocasión, el sector ganadero se une a la fiesta patriótica y ofrece productos de calidad para celebrar el día de la patria.

**ABERDEEN ANGUS**

Caballo Alicia Botto

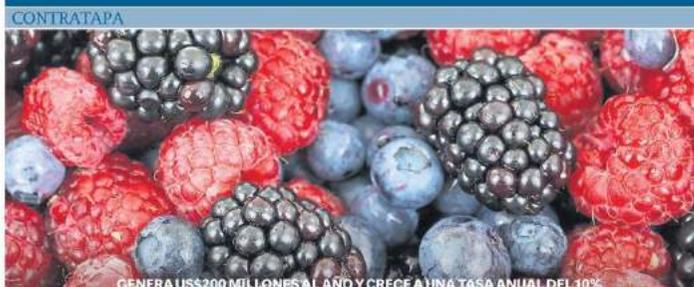
25 Toros MB

25 Toros

Todos los libros

cuspe.com

### CONTRATAPA



**GENERA US\$200 MILLONES AL AÑO Y CRECE A UNA TASA ANUAL DEL 10%**

## El negocio de los frutos rojos se tiñe de verde

Según datos privados y del Minagri, la Argentina produce cerca de 75.000 toneladas de frutos finos o berries, entre frutillas, arándanos, framboesas, moras, grosellas y cerezas. El destino: exportación en fresco o congelado y consumo interno.

### EN NUMEROS

<b>90</b>	<b>700</b>
El porcentaje del volumen mundial de frutillas, moras y grosellas que se comercializa en Argentina.	Son los millones de toneladas que se producen en Argentina de frutillas, moras y grosellas.
<b>15.000</b>	<b>1.000</b>
Son las toneladas de arándanos que Argentina exportó a EE.UU. en 2015. La mitad proviene del NEA (Entre Ríos y Corrientes).	Son las toneladas de berries que genera la frutilla en Tucumán. La producción de berries es grande y el destino es la exportación.

**El negocio de los frutos rojos se tiñe de verde**

El sector de berries en Argentina crece a una tasa anual del 10%. El negocio de los frutos rojos se tiñe de verde. El sector de berries en Argentina crece a una tasa anual del 10%. El negocio de los frutos rojos se tiñe de verde.

Clarín Rural 25/06/2016

Clarín - Sup. IEEO  
26/06/2016



### Sección Empresas & Protagonistas

Fecha: 30/06/2016

CLARÍN  
JUEVES 30 DE JUNIO DE 2016

## empresas & protagonistas

### EDITORIAL DUNKEN

Editorial Dunken invita a autores de todo el país a participar de la iniciativa ROI (Recepción de Obras Inéditas). Allí tendrán la posibilidad de estar gratuitamente una de sus obras en publicaciones individuales y colectivas. Las obras serán seleccionadas por estudiantes de la Carrera de Edición de la UBA. Para mayor información ingresar en [www.dunken.com.ar](http://www.dunken.com.ar).

### FANTOCHE ES DULZURA

En el Mes de la Dulzura ponete dulce con Fantoché y compartí amor. Este año la marca creó la página [www.compartiamos.com.ar](http://www.compartiamos.com.ar), donde se podrán encontrar distintas frases inspiradoras para compartir en Facebook, Instagram y Twitter con las personas que más queremos y así, poder demostrar el amor que nos inspira. Además se participará por distintos premios.

### CONCURSO FOTOGRÁFICO

AdBa (Art Déco Buenos Aires Argentina) convoca a residentes e extranjeros fotógrafos profesionales y aficionados, arquitectos, diseñadores, y a todos aquellos amantes del arte deco interesados en el rescate del patrimonio. Inscripción libre y gratuita hasta el 30 de septiembre. Los ganadores serán premiados en el sede central del A.C.A.

### PREMIO BANCO NACIÓN

La Fundación Banco de la Nación Argentina lanzó el concurso "Premio Banco Nación Artes Visuales 2016 (Pintura y Fotografía)", destinado a artistas mayores de 18 años, que contempla dos categorías: "Pintura" y "Fotografía", y otorga premios que alcanzan hasta los \$ 100.000. La inscripción es gratuita. Bases y condiciones en el sitio [www.bna.com.ar](http://www.bna.com.ar).

### MÁQUINA DE REMO

SportClub trajo a la Argentina la máquina de remo que usa Frank Underwood, el carismático personaje de la exitosa serie House of Cards, que interpreta Kevin Spacey. Para el lanzamiento de la clase, también recurrió al mundo televisivo, ya que las bailarinas de Show Match tomaron la primera Rowing Class en Argentina, en exclusión en el SportClub de Unicenter.

### SEMANA DE LA DULZURA

Potigán Golobins, distribución mayorista de golosinas, con motivo de la Semana de la Dulzura está realizando una preventa exclusiva de primeras marcas, con grandes descuentos y promociones en productos seleccionados, además de envíos a todo el país. Dirigida a Kioscos, Retail, Petit Mayoristas, Instituciones y Revendedores. Teléfono: (011) 4106-7984.

### JUGÁ LA "3ª COPA EASY"

Easy invita a formar parte de la "3ª Copa Easy". Durante junio con la compra de \$ 900 o más, en todas las sucursales de Easy del país (excepto Nesuquin), los clientes participan del sorteo por un lugar para jugar esta copa de fútbol. Hay chances adicionales para quienes compren herramientas eléctricas o manuales o utilicen su tarjeta Mundo Experto.

### EXPERIENCIAS DEL SABOR

El concurso perteneciente a la feria Caminos y Sabores tendrá 5 categorías (quesos, dulce de leche familiar, aceite de oliva extra virgen, yerba mate, y cerveza artesanal) y estará entre el jurado la especialista en análisis sensorial Beatriz Coste. La competencia será dentro del marco de Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural de Palermo.

### SINTEPLAST CAPACITA

Los diferentes tipos de pintura que fabrica Sintoplasty que comercializa Colorshop generan la necesidad de brindar capacitaciones para los diferentes profesionales del rubro que adquieren los productos de la marca. Para esto, la empresa desarrolló diversas formas de contactar a sus clientes y generar espacios para brindarles información y conocimiento sobre los mismos.

### ENTRE DULCES Y MODA

Buffy Malvivicos y MaaA! festejan la Semana de la Dulzura Del 1º al 7 de julio, con tu compra en los locales adheridos de MaaA! (Alto Palermo, Cabildo 1747, Galerías Pacifico, Abasto Shopping, Alto Avellaneda, Tortugas Open Mall, Unicenter, Soleil Premium Outlet y Nidex Outlet) te llevamos de regalo un pack de malvivicos Buffy para disfrutar y compartir.

### CURSO DE NARRATIVA

HispanoPost Media Group en colaboración con la Universidad St. Thomas de Miami, anuncia la primera edición del Curso Docu-Tellers: el primer curso dirigido a directivos, altos ejecutivos y demás profesionales del marketing y medios de comunicación que necesitan incorporarse al nuevo mundo digital. Informes e inscripción en [sales@docutellers.com](mailto:sales@docutellers.com).

### EL VIAJE DE TUS SUEÑOS

GA.MA Italy, la empresa líder en desarrollo tecnológico para el cable, convoca a todas las chicas que compren cualquiera de las planchitas de la marca a que se inscriban en la web y cuenten por qué les gustaría viajar con una amiga a la gran manzana. GA.MA elegirá la mejor historia, la ganadora y una amiga disfrutarán de un fascinante viaje a Nueva York.

### EVENTO A BENEFICIO

El sábado 2 de julio a las 13 horas, en el Centro Metropolitano de Diseño (Algarrobo 1041, Capital), se realizará el evento a beneficio de la casa-hogar Santa Teresa de Calcuta a cargo del padre Pepe Di Paola. Organizado por alumnos próximos a graduarse del Centro de Organizadores de Eventos, habrá diversas presentaciones artísticas y variadas opciones gastronómicas.

### EN CRUCERO A MOSCÚ

Costa Cruceiros es la primera compañía de cruceros en ofrecer una excursión a la capital Rusa, durante la temporada de verano europeo, permitiendo que sus recorridos por el Mar Báltico sean aún más exclusivos. A partir de ahora, los huéspedes a bordo del Costa Luminosa tendrán la oportunidad de visitar la magnífica ciudad de Moscú, en excursiones de uno y dos días.

### APERTURA DE AWADA

Awada abrió las puertas de su nueva tienda en el 1º piso de Alto Palermo Shopping. El espacio se caracteriza por una decoración armónica e íntima, donde las piezas cobran absoluto protagonismo. En el evento se lucieron las propuestas diurnas (piezas clásicas en géneros alto sofisticado) y los equipos de noche (pedas y bordados).

### SECAPLATOS PLEGABLE

El nuevo Secaplato de Practi-k posee una medida ideal, logrando en tu cocina un lugar que antes no tenías. Además, gracias a su gran variedad de colores como el blanco, rosa, rojo, verde manzana, naranja, verde agua, violeta, negro, azul, turquesa y amarillo puedes modernizar hasta la cocina menos moderna, porque tiene ese estilo que sólo Practi-k puede dar.

### G.U.M BUSCA A DORY

G.U.M, empresa experta en higiene bucal, se une a la nueva aventura de Disney Pixar "Buscando a Dory" con una línea de productos especialmente inspirada en las personalidades de la película. Diversos viajes con aventuras debajo del mar y esta vez será Dory, la que busque a su familia por los mares más misteriosos de las profundidades.

### DESCUENTOS EN BURGER

Luego del éxito del Día del Bocón de 2015, Burger King, la reconocida cadena de restaurantes de comida rápida, buscó una nueva forma de sorprender a sus fanáticos con un increíble descuento. Para que todos vivan #ElDíaDelBocón, el 5 de julio de 20 a las 24 hs. todos los locales del país ofrecerán por mostrador los Combos BK Stacker™ con un descuento del 50%.

**LA MARCA QUE LO CUBRE TODO**

- Fabricación de Telas y Lonas Plásticas
- Recubrimiento de PVC para telas
- Telas ignífugas / Anti-hongos
- Cortes y confección a medida
- Resistencia a condiciones extremas
- Productos y Colores especiales sobre pedido

www.lonaspaysol.com.ar / Mexico 1463 - Bs. As. / 4383 - 5336

### EL SABOR DEL FÚTBOL

Quilmes, sponsor oficial de la Selección Argentina, propuso ver la final de la Copa América Centenario en el sabor único del fútbol argentino. La marca invitó a los hinchas a vivir el partido con un 2x1 en choppys mates y refrescantes de Buenos Aires y en restaurantes de la ciudad. El resultado fue un éxito, pero todos disfrutaron de una Quilmes.

### TORTUGUITA NUTRI-BAR

Tortuguita, la línea de chocolates infantiles de Grupo Arcor, suma a su línea la Tortuguita Nutri-Bar, una original galletina está compuesta por cuatro divertidas tortuguitas unidas que forman una tableta, y es elaborada con chocolate con leche y chocolate blanco, con relleno a base de leche y cereal crocante. Se consigue en kioscos, supermercados y papeterías de todo el país.

### MUJERES SOLIDARIAS

Fundación AVON abre la convocatoria para participar de la 9ª edición del Premio Mujeres Solidarias, que reconoce a mujeres de todo el país que desarrollan programas sociales para transformar la realidad de sus comunidades. Establelo las postulaciones se realizarán exclusivamente de forma online en [www.fundacionavon.org.ar/Premio-MujeresSolidarias](http://www.fundacionavon.org.ar/Premio-MujeresSolidarias).

### PREMIOS PARA OLIOVITA

La ciudad de Jerusalén celebró la nueva edición de TerraOlive, uno de los concursos de aceite de oliva más importantes del mundo. OlioVita tuvo un excelente desempeño, batiendo nuevos récords: recibió el máximo galardón para tres de sus aceites: Premio Grand Prestige Gold por su Edición Limitada Coratina, su variedad Changiot y el blend Oliveta Orgánico.

### PROPUESTA LUIGI BOSCA

Luigi Bosca Terroir Noir Los Miradores es un vino que ofrece aromas que recuerdan a frutos negros, cítricos maduros y membrillo, combinados con notas florales y especiadas. En boca, presencia frutal de cereza, ciruela y grosella. Todos sus elementos se perciben bien integrados, con tanninos sedosos, un largo final rico en chocolate y un sutil resaca mineral.

### ÉXITO PARA EDUCADORES

Exito, marca líder de Ledesma, realizó la segunda jornada "Éxito para Educadores" de la que participaron más de 300 docentes. En el evento, que tuvo lugar en el auditorio San Agustín de la Universidad Católica Argentina, docentes y directivos de nivel inicial, primario y secundario participaron de diferentes paneles con expertos sobre la formación de los alumnos.

# EXPERIENCIAS DEL SABOR

El concurso perteneciente a la feria Caminos y Sabores tendrá 5 categorías (quesos, dulce de leche familiar, aceite de oliva extra virgen, yerba mate, y cerveza artesanal) y estará entre el jurado la especialista en análisis sensorial Beatriz Coste. La competencia será dentro del marco de Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural de Palermo.

Medio: Diario Clarín





### Por la ruta del olivo, a Caminos y Sabores

**LA RURAL.** Del 7 al 10 de julio, Santa Augusta Olivícola estará presente en la muestra

La tecnificación y el agregado de valor son clave para cualquier tipo de actividad. Pero para la olivicultura se han vuelto imprescindibles. La caída en la producción y el alto impacto que tiene el costo de mano de obra obligan a ir por más para permanecer en el negocio. Valeria Bustos Cano protagoniza una de esas historias de superación que siempre es lindó contar. Ella es propietaria de Santa Augusta Olivícola, la marca del aceite de oliva extra virgen que el año pasado fue elegida como la mejor del concurso "Experiencias del Sabor", organizado por la feria Caminos y Sabores, que entre el 7 y 10 del mes próximo tendrá su 11a. edición en La Rural de Palermo, donde ya representa un sello de calidad, no sólo para los aceites de oliva, sino también para el dulce de leche, la yerba mate, los quesos y la cerveza artesanal, entre otros productos.

En 2009, Bustos Cano renunció a su puesto en una entidad bancaria para adentrarse en el negocio del aceite de oliva. Oriunda de Maipú, Mendoza, la emprendedora primero se capacitó; luego se graduó como catadora internacional, y a partir de ahí comenzó a desarrollar una marca, junto con los canales de distribución y de venta. Todo sobre la base de una plantación propia de olivos que pronto fue insuficiente para satisfacer la demanda productiva.

Mendoza cuenta con apenas el 10% de las casi 100.000 hectáreas de olivos implantadas en el país, de las que se extraen alrededor de 23.000 toneladas de aceite. Bustos Cano produce en esa provincia; hace allí parte del embotellamiento y del etiquetado, y llega a todo el país desde un centro de distribución ubicado en la ciudad de Buenos Aires. El año pasado, Santa Augusta Olivícola logró ha-

cer su primera exportación a China. Pero la propietaria de Santa Augusta no se contenta con acercarse a más personas al mundo del aceite. También busca que el turismo sea un agente activo en el negocio del olivo. "Nosotros estamos peleando para que el aceite de oliva tenga su denominación de origen en Mendoza, como se hizo con el vino. Es que por cuestiones climatológicas y condiciones naturales, el aceite en la provincia es Premium y así como se dan las buenas uvas se dan las buenas aceitunas", dice Bustos Cano, que hace unos años abrió las puertas de la "Casa de la Santa", una vieja casona ubicada estratégicamente en la denominada "Ruta del Vino", en Maipú. "Es un lugar de principios de siglo, del 1900, donde recibimos al viajero y les hacemos catar las diferentes variedades de aceite. Además les mostramos el proceso de elaboración".

"Hay una tendencia mundial a consumir productos más sanos. Y el aceite de oliva es el único que no tiene ningún químico en su proceso de elaboración. Lo que nosotros hacemos es sacarle el jugo a la aceituna", remarca la empresaria. Pero para obtener un verdadero aceite Premium hay muchos factores que entran en juego. Lo más importante es la calidad de la materia prima. Y el clima de Cuyo brinda las condiciones esenciales para el crecimiento ideal del olivo. La amplitud térmica del lugar provee a la aceituna la acidez necesaria para obtener luego un aceite de calidad extra virgen. Con el cuidado de la calidad como premisa, la creadora de Santa Augusta apuesta a Caminos y Sabores, la feria donde logra un contacto cara a cara con el consumidor para, así, conocer sus preferencias. ●

LA NACIÓN – Sup. Campo  
18/06/2016

### El Bicho Torito inspiró una púa que ahorra energía

**BIOMIMÉTICA.** Investigadores del INTA tomaron las propiedades antiadherentes del cascarrudo para diseñar una superficie similar en herramientas de laboreo



En el laboratorio de Biología del INTA se observó el cascarrudo.

**Menos gasto de combustible**  
El cascarrudo, un insecto que vive en las zonas áridas de Argentina, tiene una propiedad fascinante: su cuerpo es tan resbaladizo que puede caminar sobre superficies muy lisas sin resbalar. Los científicos del INTA se inspiraron en esta característica para diseñar una nueva púa para herramientas agrícolas que reduzca el consumo de combustible al trabajar en terrenos húmedos o con barro.

**Reducción de la púa**  
La púa diseñada imita la estructura de la piel del cascarrudo, lo que le permite deslizarse sobre superficies húmedas sin perder tracción. Esto resulta en un ahorro significativo de energía y combustible durante el uso en campo.

**Un paso hacia adelante**  
Este desarrollo representa un avance importante en la biomimética aplicada a la agricultura, buscando soluciones sostenibles para mejorar la eficiencia de los equipos de labranza.

### Brangus, con precios destacados en LA NACION Ganadera

**REPRODUCCIÓN.** El promedio de 77 reproductores, entre machos y hembras fue 43,11 pesos

El promedio de precios de los reproductores de la raza Brangus en la subasta de LA NACION Ganadera fue de 43,11 pesos. Este resultado refleja la alta demanda por esta raza de ganado, reconocida por su resistencia y adaptabilidad a climas cálidos. Los participantes en la subasta mostraron un gran interés por adquirir ejemplares de calidad para sus explotaciones ganaderas.



### Denuncian falta de apoyo oficial a una iniciativa exportadora para la agricultura familiar

**RENTAS.** Productores de frutas, verduras y de miel le piden al Estado que impulse el trabajo integrado durante la gestión anterior de la SAJ

Los productores de frutas, verduras y miel en Argentina exigen que el Estado impulse el trabajo integrado durante la gestión anterior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAJ). Denuncian la falta de apoyo oficial a una iniciativa exportadora para la agricultura familiar, que busca mejorar las condiciones de vida y económicas de los pequeños productores.

### Por la ruta del olivo, a Caminos y Sabores

**LA RURAL.** Del 7 al 10 de julio, Santa Augusta Olivícola estará presente en la muestra

Esta vez, Santa Augusta Olivícola se presenta en la feria Caminos y Sabores, una oportunidad para mostrar la calidad de sus productos y conectar directamente con los consumidores. La muestra ofrecerá una amplia variedad de aceites de oliva, dulces de leche, yerba mate y otros productos artesanales, todos elaborados con ingredientes de alta calidad y procesos sostenibles.

18/06/2016

**Una apuesta para transformar el cultivo de maíz en electrones**  
ENERGÍA RENOVABLE. En el sur cordobés, la empresa bioeléctrica proyecta instalar 60 biodigestores que generarán el 5% de la matriz eléctrica provincial

**¿Qué puede cambiar para el tambero si se vendiera Sancor?**

**Muchos Cafuñales se arrijan en hortalizas**

**Removidos en Cotacotaco**

**Expectativas de alimentos y bebidas**

**Alto de Itauguá, en dos manzanas**

**El Agro en la Banda sur y norte del Paraná**

**25 Toritos MB**

**25 Toros**

**ABERDEEN ANGUS**

**MANETTA**

**DORADO 1772**

**ICABARA DON GINO**

**REGULATOR TABOADA**

La feria, en La Rural

# Camino y sabores: gran balance

**En la expo estuvieron más de 450 productores de fiambres, vinos y productos artesanales de todo el país. Llegaron de 20 provincias de la Argentina.**

➤ En los cuatro días de la expo "Camino y Sabores", que terminó el domingo pasado en La Rural, más de 100.000 personas disfrutaron de los quesos, fiambres, cervezas artesanales y dulces típicos que se degustaron y comercializaron en los stands de la feria, de la que participaron 450 productores y emprendedores de 20 provincias argentinas.

En la expo, los stands se organizaron temáticamente en nueve caminos, como el del queso, el de la carne y el de la yerba mate y el té, entre otros. Los fanáticos del queso, por ejemplo, pudieron probar y comprar los clásicos y ahumados, con una gran variedad de saborizaciones, que prepararon productores de Salta, Santiago del Estero y la cueca lechera santalésina y cordobesa. Los quesos de cabra y el "blend" de oveja, más difíciles de conseguir, se destacaron.

En el "Camino de la Carne", más de 40 productores de chicharrones, entre los que siguen reinando los salames «ahora también de cordeiro», trajeron escabeches, que van desde la viza cha hasta el ciervo pasado por el chivo y el jabali. Tampoco faltaron los mariscos, que llegaron ahumados desde Ushuaia.

Las Rondas de Negocios, que organizó Exponenciar junto al Ministerio de Agroindustria, abrieron muy buenas oportunidades para las empresas y pymes argentinas. La Bodega Valle del Indio (de Mendoza) cerró un acuerdo con la



**Una multitud.** Unas 100.000 personas recorrieron la feria en sus cuatro días de duración. Los fiambres (top), fueron una de las principales atracciones.

distribuidora Alkosto de Colombia para la venta inmediata de un contenedor de 840 botellas de su vino Akla, un vino joven y ético.

El Artesano, una empresa de fiambres, se comprometió a exportar 300 kilos de jamón crudo,

con sello argentino, a Paraguay, a partir de un acuerdo con una distribuidora de ese mercado. Y el objetivo es llegar a las 5 torreladas por mes. Durante los dos días de las rondas, se mantuvieron unas 250 reuniones de negocios.

En la expo, un grupo de prestigiosos cocineros elaboró 32 platos, elaborados con ingredientes típicos de las distintas regiones argentinas. Entre ellos, el chef Santiago Giorgini explicó cómo se hace "el locro del bicentenario", ya que la fe-

ria coincidió con los 200 años de la declaración de la independencia.

Además, en la feria se realizaron 20 espectáculos artísticos y 30 jurados participaron como catadores de 5 categorías de productos (café, vinos, cerveza artesanal, etc.) que concursaron en el marco del certamen "Experiencias del Sabor". El domingo, ya cerca del cierre, 45 "bartenders" compitieron por la elaboración del mejor trago autóctono.

Pero los que verdaderamente hicieron historia fueron los expositores. Como Martín Pico, el dueño de D'Amico, una fábrica de pastas elaboradas artesanalmente que tiene un año de vida. "Queremos que la gente nos conozca y nos pruebe, y para eso esta feria fue ideal. Nos dio la posibilidad de interactuar con el público, de hablarle de lo que hacemos y venderle cara a cara el producto", contó. Además, hizo buenos contactos en las Rondas de Negocios. Su producto estrella es el pappardelle de huevo, una especie de fettuccini ancho, que ya está siendo probado en varias cocinas de la ciudad.

Parecida es la historia de Juan Greco, uno de los dos socios de la marca Crispino, una empresa que hace snacks y galletas de arroz, libres de gluten certificadas por Anmat. La diversidad de sabores es una de las particularidades de la marca. "La gente probó y compró. Es infalible", aseguró Greco.

Sergio Patta, el dueño de Cuyo Aromas (Mendoza), contó que hace tres años que participa de la expo. "La permanencia en la feria año tras año hace que la gente venga a buscarnos directamente. Tenemos clientes fieles. De toda la línea trajimos más volumen que en la edición pasada. El jueves mismo nos quedamos sin pimentón ahumado. El tomate deshidratado y el orégano también se terminaron", destacó, y así cerró un muy buen balance de la feria. ◀

Clarín Rural. 16/07

PRESENCIA

## Altos de Tinogasta, en dos muestras

Altos de Tinogasta, el primer fideicomiso de viñedos y olivares de Catamarca, estará presente en dos ferias nacionales: Caminos y Sabores y la Fiesta nacional del Poncho. La firma pretende en ambos casos una cuidada degustación de sus productos, extraídos de 53 hectáreas de viñedos y 200 de olivares. Así se invertirán en campo y materia prima unos 20 millones de dólares. ●

LA NACIÓN – Sup. Campo  
25/06/2016



en EL MERCADO

ferias



## FIESTA PARA LOS SENTIDOS

Caminos y Sabores vuelve a lo grande, en La Rural, con productos de todo el país

TEXTO Sabrina Cuculliansky

U n campo en San Pedro tiene naranjos de invierno; sus frutos, grandes y de ombligo son los que cosecha Marcela y su familia para hacer golosas mermeladas con una receta de abuela. En el norte de Corrientes elaboran el té negro local que Eugenia mezcla con las plantas aromáticas y especias que crecen en su campo de Santa Fe. En esa alquimia logra té e infusiones con seductores aromas y sabores. Regiones, zonas, productos y productores con sus recetas o valor agregado son lo que caracteriza a cada uno de los participantes de una feria que va por su docena de años. Como Alfredo, que empezó con seis vacas para luego con la leche ordeñada realizar pastas blandas o duras para los quesos que llevan la marca del terróir de Pergamino.

Cada uno tiene una apasionante historia para contar, la ma-

yoría son emprendimiento que se convirtieron en el sostén y generador de ganancias de toda la familia. Comenzaron a pequeña escala y hoy su desarrollo los llevó a ampliar el espacio de producción así como las redes de distribución.

Lo mismo pasó con Caminos y Sabores, la feria que arrancó en un pequeño espacio de Puerto Madero y que hoy suma 400 expositores de doce provincias y se realizará de jueves al domingo próximas, en los salones de La Rural. Allí están los productores que vienen desde distintos puntos del país a mostrar aquello que elaboran con la diversidad de la tierra y a exhibir el valor que tiene lo nuestro. En esta edición tendrá protagonismo el Espacio de degustación, un sector con acceso exclusivo en donde un chef elaborará recetas con algunos de los productos de los expositores, generando un menú que une los sabores y propone una nueva experiencia a los visitantes.

Como lo indica su nombre, hay un camino para cada producto de la yerba mate y el té, a las carnes, los quesos, los frutos de la

LA NACION REVISTA / 62

REVISTA LA NACIÓN 03/07/2016

tierra, del aceite y las especias, pasando por dulces y bebidas.

En el *Camino de la yerba mate* y el *té* hay novedosos productos, como el licor a base de yerba mate, harina y hasta dulces. También estarán presentes la yerba Playadito de Corrientes, Piripé de Misiones, y el Instituto Nacional de la Yerba Mate, un organismo que acompaña el desarrollo de pequeños productores yerbateros.

En el *Camino de los quesos*, Adrianita ofrecerá su grana padano y en De acá para allá hay que probar los quesos Fermier. Además, salchichas alemanas y cortes de carne en Sersaile, salames de Jamón del Médico, o llevarse una pata de jamón de El Artesano y degustar las carnes ahumadas de Secretos del Monte.

Productores de Mendoza, San Juan y La Rioja ofrecen sus aceites de oliva y en el Camino de los Dulces hay que probar el chocolate Höncker de Santa Teresita, la miel Ceta y las mermeladas El Brocal, de San Pedro.

El sábado, en la plaza central, se realizará el concurso *Experiencias del Sabor*, en el que habrá cinco categorías: Dulce de leche familiar, Aceite de oliva extra virgen, Queso, Yerba mate y, por primera vez, Cerveza artesanal.

### TÉ

Eugenia Guerschank trabajaba en relación de dependencia en ventas y un día se dio cuenta de que quería vender para ella misma e independizarse. Así, empezó a saborizar todo: aceites, vinagres, encurtidos, dulces, especias... No le alcanzaba el día para su exitosa producción. Entonces eligió una categoría, y hace más de diez años que elabora *blends* de té. Cosecha la frutas, las rosas y cultiva las mezclas de especias para algunos de los *tés*, un producto que siempre estuvo junto a su familia europea sobre la mesada. "Soy sumamente creativa y se cocinar, entonces para mí es fácil saborizar las cosas. El primer té que hice fue de naranja con canela, puse té en hebras, canela en rama, la parte bien naranja de la cascara." Ese fue su primer medio kilo de té, al que luego le agregó flores y algunas hierbas. Ella es de Paraná, y el establecimiento y el desarrollo lo realiza en Santa Fe. En su búsqueda, el objetivo fue el de revalorizar el producto nacional: "Tenemos un té de un color maravilloso, que se exporta bastante. Cuando participé por primera vez en Caminos y Sabores, mi stand de té era el único: ahora hay dos caminos", explica, y recuerda que al principio hubo que hacer mucha docencia, porque lo único que se encontraba en el país eran los saborizados en saquitos. "La gente necesita gratificarse y hoy que el té está de moda, con una infusión es más accesible."

Tany cuenta con 17 *blends* con té (verdes, rojos y negros), una línea libre de teína con base de la flor ibiscus, y llegan en coquetas cajitas de 25 y 50 gramos en hebras. Cada *blend* tiene sus instrucciones. Eugenia agrega: "La temperatura del agua es fundamental, cuando sube la burbujachita hay que servir el agua, esperar que decante y listo".

### QUESOS

Los orígenes de Alfredo Trucchia son agropecuarios, de la zona de Pergamino, y como a muchos, en las complicaciones de finales de los años 90 tuvieron que convertirse. Empezaron con seis animales y en 2000 hicieron mozzarella junto con su



mujer e hijos. Con un perfil totalmente artesanal, cuentan con 150 animales propios y compran leche a productores de la zona. Así crearon Don Eugenio. "Lo que nos diferencia es lo artesanal y el cuidado personal que tiene cada queso. En el mercado se encuentran muchos productos que entran por los ojos y no tiene sabor. Eso es porque le quitan los valores reales de cada condimento; la crema es lo que le da el verdadero sabor", explica Alfredo, que dice que para lograr un buen producto final la leche tiene que respetar los parámetros de elaboración. Cuando se habla de estacionar los quesos es para que adquieran más sabor. "El producto se debe guardar a 15°C continuo con 75% de humedad. Según el queso, cuanto más grande es la horma más se tiene que guardar. En el caso del queso duro no tiene vencimiento: cuanto más tiempo está estacionado y guardado, mejor."

La familia Trucchia participa en la feria desde el inicio: "No reencuentramos con los que vienen a buscar el producto y nos piden que les contemos como se hace el queso. Es un gran placer. El año pasado ganamos el premio de los quesos y fue muy gratificante. ¡Este año vamos por el segundo!, dice entre risas".

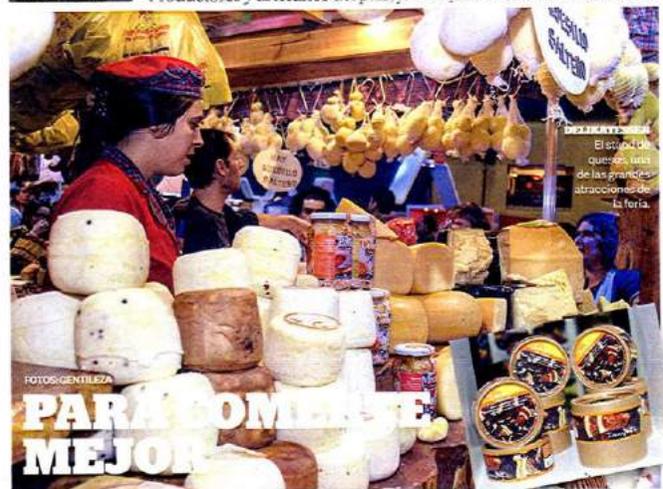
### DULCES

Desde San Pedro, El Brocal es un emprendimiento familiar que nació en 1999 con la inquietud de elaborar productos que debido a la masificación los consumidores extrañaban. "Siguiendo antiguas recetas familiares, creamos una línea de mermeladas artesanales, almibares y conservas", explica Marcela Baz.

En la finca tienen plantaciones de árboles frutales y una moderna planta elaboradora en donde procesan los productos a partir de verdaderos trozos de frutas frescas. "El frasco final es totalmente natural, como si lo hicieras en tu casa, no tiene aditivos ni conservantes", dice Marcela, que elige volver cada año a la feria porque la relación con la gente es lo que más le gusta. Siempre está presente para charlar con sus clientes y escuchar ideas y opiniones.

Las mermeladas las va haciendo estacionalmente y las guarda en conserva para tener oferta durante todo el año. A la hora de reconocer un dulce natural o artificial, explica que el color es lo más característico, ya que debe tener el de la fruta y no llamar la atención por su estridencia.

Productores y artesanos del país, juntos para ofrecer sus creaciones.



Entrar, recorrer, mirar, tocar, probar, preguntar, conversar, comprar. Estas serán algunas de las acciones que los visitantes, experimentados o primerizos, no podrán dejar de hacer. Desde el jueves 7 al domingo 10, entre las 12 y las 21 horas, en el predio de La Rural, a \$110 la entrada, en este julio del Bicentenario, comenzará la feria Caminos y Sabores, el evento que se convirtió en un clásico donde los pasantes, conocedores y degustadores entran en contacto directo con los productos y los sabores de nuestra tierra. Y claro, también con los hacedores/productores de distintas regiones de la Argentina.

Entre los puntos a destacar que presenta esta decava edición, en la que se exhibirán productos de diez provincias, se encuentran diversos campos temáticos a recorrer: serán los caminos de la

yerba, el té, los aceites, las especias, los quesos, los frutos de la tierra, los dulces, y las carnes. En cada uno de ellos los productores presentarán sus ofertas tradicionales y también las novedades que incorporaron esta temporada. Así, por ejemplo, habrá oportunidad de probar un licor a base de yerba mate, así como también harina y hasta dulces elaborados con yerba.

También habrá espacio para picotear un queso en el stand de Adrianita o en De acá para allá. Los amantes de los chacinados y los flambres dirán presente en Sabores de Cañuelas, Grassetto, Montebérico o Don Quiro.

Tampoco pueden faltar los aceites de oliva, que están cada día más presentes en las mesas de los argentinos. En este camino se podrán apreciar los productos de Quinta Generación, Santa Augusta, Forte y Finca Cortaderas. Y para los más gourmet, habrá degustaciones de carnes ahumadas de Secretos del monte.

Para los más golosos, sin dudas el camino de los dulces será uno de los grandes hits de la feria. Allí, Höncker, de Santa Teresita, los recibirá con un delicioso sabor a chocolate, y también habrá espacio para Miel octa o las mermeladas sanpedrinas de El Brocal.

Y como todos los años, en la Plaza del Encuentro, habrá shows en vivo y el 9 de julio se coronará a los ganadores del concurso *Experiencias del Sabor*, en el que un jurado premiará la calidad de los productos que se ofrecen en la feria. Este año serán cinco las categorías: dulce de leche familiar, aceite de oliva extra virgen, queso, yerba mate y cerveza artesanal. También, por primera vez, se realizará el torneo InnoBar, una competencia que reúne a barmanes de todo el país para reinventar nuestros sabores. Habrá que ver quién se lleva los galardones.

Para disfrutar con los cinco sentidos. Y si es posible, con alguno más también. ■

# Caminos y Sabores



EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



Son eventos cada vez más frecuentes donde no solo se come, sino también se informa y aprende. Los municipios apuestan por las expos gastronómicas como detonantes de turismo y bienestar social.

## Ferias gourmet para el intercambio cultural

Por Anibal Parera

Sea en la capital porteña como las ciudades del interior, las ferias de gastronomía son lugares de grandes encuentros, reuniendo productores y maestros de la cocina, con el fin de mostrar a los alimentos como una excusa para reunirse y generar movimiento turístico. La ciudad de Buenos Aires es un ejemplo de cómo la tenencia creó exponencialmente, con eventos como Buenos Aires Market, Mastobar, Festival Al Dente, Le Marché y más. El interior no se queda atrás, con eventos que en algunos casos llegan a medio siglo de antigüedad.

En Buenos Aires el movimiento es una variable constante y sirve de plataforma para encuentros de todas partes del país. En los pasillos de la Sociedad Rural se lleva a cabo un evento similar a la Feria del Libro, pero gastronómico. Las provincias procuran asegurarse un lugar en la feria "Caminos y Sabores" para sorprender a los visitantes con platos autóctonos. La 11ª edición que se realizó el año pasado recibió a más de 36.000 personas en un predio con 400 stands de expos-tores.

Son nuevos los caminos para recorrer, donde cada productor se luce con productos como quesos, carnes, tradición, turismo, aceite y especias, bebidas, yerba y té, frutos de la tierra y dulces. Lo notable son los talleres para aprender acerca de los procesos de elaboración de los productos, como el caso de los salames, las mermeladas, el dulce de leche y la cerveza. La primera edición se realizó con un objetivo que hoy, desde la organización, se alegran haber cumplido: "Albergar en Caminos y Sabores a través de los productores, instituciones, ONGs y organismos del Estado a las 23 provincias que componen la Argentina".

### Una semana emulsionada

De clases en gastronomía a lecciones de coctelería, pasando por degustaciones, taller de pastelería para niños y ponencias, la Semana Gastronómica en Rosario convocó a 12.000 personas entre 50 actividades.



des. Entre el 15 y el 22 de mayo unos 20.000 comensales disfrutaron de menús promocionales de la mano de 64 restaurantes adheridos en distintos puntos de la ciudad. Los principales encargados de la organización del evento y reunir los "ingredientes" para los rosarinos y turistas fueron la Secretaría de Turismo de la Municipalidad de Rosario, la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y la Fundación Rosario Cocina Ideas.

Se trata de la 6ª ocasión que se realiza esta jornada en la que la gastronomía termina convirtiéndose en una excusa para unir a la sociedad e intercambiar experiencias. Para su armado, Claudia Simón, directora de Comunicación de la Secretaría de Tu-

rismo de Rosario, explicó acerca de la organización: "Cada institución designa representantes a los que se les otorgan tareas. Además, se emplean especialistas en cada área". Para lograr que el evento sea "más abierto", aclara Simón, se suman a todas las instituciones educativas gastronómicas de la ciudad, se realizan actividades al aire libre y en los centros de distrito municipales. La invitación es abierta para los bares y restaurantes que quieran participar.

### De yerras calientes y terneros a la estaca

Al centro oeste de la provincia de Buenos Aires, unos 16.000 habitantes aguardan la semana del 6 al 13 de marzo, cuando se lleva a cabo la Fiesta del Ternero y el Día de

"LA CIUDAD DE BUENOS AIRES ES UN EJEMPLO DE CÓMO CRECIÓ LA TENDENCIA."

la Yerra en la ciudad de Ayacucho. Los siete días, la ciudad ofrece un evento en los últimos años convocó a 100.000 espectadores. Las actividades al fuego se complementan con espectáculos de destreza criolla, sos de fotografía, coronación de una exposición agroindustrial que se da en todo el país. "Entre las tareas que se realizan -explica el vecero de la Municipalidad de Ayacucho- se da lectura pública que Declara a nuestro Partido Quecho en 'Estado de Yerra', partiendo tintas agrupaciones de la ciudad, músicos y como oradores se presentan el intendente y el presidente de la Comisión Civil Fiesta del Ternero".

El despliegue comprende la inyección de diversos actores municipales y parana el terreno para el evento. La Tabión de los festivales se da con instituciones intermedias y el apoyo y la del Municipio, a través de sus distritos. Intervienen Cultura, Educación, Turismo y Museo, Desarrollo Local, In-Pymes, Cooperativas y Empleo, Pro-Agropecuario, Seguridad, Obras P, Servicios Urbanos y Vialidad. Entre actividades, se consideran claves la participación en la sociedad sobre la del turismo en la ciudad y la realización de actividades de promoción de los atractivos turísticos, junto al relevo y control de los servicios que se

El atractivo que comienza en la las gustativas, deja de ser lo importante, se suceden intercambios reales e incorporan nuevas miradas apreciar el mundo.



### Caminos y sabores

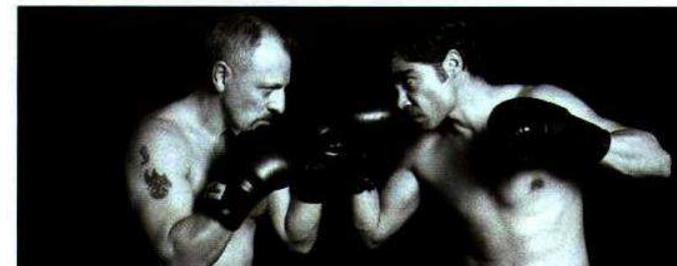
La clásica feria celebra nuestra identidad gastronómica

La diversidad de aromas, colores y sabores caracteriza a esta feria en la que productores de alimentos, artesanías y representantes turísticos se encuentran con su público de manera directa. Del 7 al 10 de julio en La Rural, av. Sarmiento 2704. Más info: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

### El club de libros

Stoner, de John Williams, es la selección para este mes

Stoner, de John Williams, cuenta la historia de un joven campesino que abandona la granja de sus padres para asistir a la Universidad de Agricultura. Allí cursará lengua y literatura, y algo, para siempre, cambiará dentro de él. Selección del mes de Escape a Plutón. Más info: [www.escapeapluton.com.ar](http://www.escapeapluton.com.ar)



EL CRONISTA COMERCIAL

10/06/2016

REVISTA BRANDO JUNIO

[www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

Informes (011) 5128-9800 / [contenidos@exponenciar.com.ar](mailto:contenidos@exponenciar.com.ar)

ORGANIZA

**EXponenciar**  
EXPANDIR LAS FRONTERAS

24 | ■

## Agropecuario

**ELECO de Tandil**  
Sábado 18 JUNIO de 2016

TRIGO Y CEBADA

### La tecnología de las microrrizas incrementa los rendimientos

Por Santiago Coeti, asesor técnico de Crinigan S.A.

Ya está próxima la nueva campaña de trigo, con mucha expectativa en especial por la liberación de las restricciones y la liberación de las exportaciones del cereal.

Frente a este nuevo escenario, el productor no sólo vuelve a incluir el cultivo en la rotación sino que reaparecen en su paquete tecnológico insumos que estaban prácticamente olvidados o reducidos a la mínima expresión.

Dentro de esta vuelta a la normalidad pienso que el desafío más importante para productores y técnicos es tratar de que el trigo recupere el lugar que tuvo, teniendo en cuenta su importancia estratégica dentro de una rotación balanceada con sustentabilidad, como requiere la intensificación de la agricultura que hoy estamos vi-

viendo y de la que no debería haber vuelto atrás. Dentro de esta sustentabilidad, una herramienta que va ganando lugar es el uso de los inoculantes o biofertilizantes que son muy conocidos y ampliamente difundidos para el cultivo de soja y otras leguminosas.

En el caso de gramíneas, si bien su aplicación no está generalizada, la forma de acción es semejante a una asociación muy estrecha entre la planta y el microrganismo que aporta beneficios para ambos. Hay varios microrganismos que se pueden usar en la inoculación de trigo. En el caso de Crinigan, empresa en la que trabajo en el área de desarrollo, utilizamos las microrrizas que promueven un mayor crecimiento de la raíz, lo que facilita la planta una mejor absorción de agua, fósforo y otros nutrientes. Resumiendo, la inoculación es una



Santiago Coeti.

tecnología de bajo costo que está alineada con los principios de la agricultura sustentable, que preserva efectivamente la productividad de los suelos.

### Caminos y Sabores acerca con nuevos ai

En la búsqueda constante de acercarse a productores y consumidores, la próxima edición de Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en la Rural, presenta una novedad: el Espacio Degustación. Se trata de un food truck especialmente equipado para la ocasión, comandado por un chef que no sólo preparará las recetas y será la cara visible de las degustaciones sino que, además, contará secretos de cada uno de los productos que forman parte de esta iniciativa.

El nuevo Espacio Degustación es una oportunidad ideal para acercarse a aquellos consumidores que buscan vivir una experiencia superior con las firmas que están interesadas en que sus productos sean presentados de una manera profesional. El chef detallará cada uno de los ingredientes usados especialmente en la receta y repartirá una guía con indicaciones concretas para que los visitantes se acerquen a los stands correspon-

dientes para replicar la del sabor en su casa.

Este nuevo servicio que Caminos y Sabores hace que los consumidores por manera correcta y profesionalmente específicos, como galletas, galletitas, empanaditas, longos con papines, mostazas, salsas deshidratadas y aderezos otros. Es importante que sólo podrán acceder espacio aquellas empresas que contraten el servicio. Por sólo accederán al Espacio aquellos visitantes que ya adquirieron la entrada. Con esta iniciativa, la edición de Caminos y Sabores nuevo canal de encuentro los productores de alimentos de los más diversos lugares del país con los mejores que cada año se en la Rural para valorar el nuestra identidad.

EL ECO DE TANDIL  
18/06/2016

# CALENDARIO julio

**2 GALLERY DAY** ¿Busca una vida diferente? Sumete a este recorrido por las galerías de arte de Palermo y Villa Crespo. A las 12:30 comienza a navarse guiada por el circuito que parte de Malaka 1841.

**9. BICENTENARIO DE LA DECLARACION DE LA INDEPENDENCIA** Todos los ojos miran hacia Tucumán, el Jardín de la República, que se viste de fiesta. Hoy a las 11 comienza el desfile cívico en la plaza Bartolomé Mitre y la celebración sigue durante toda el día con repeticiones en diferentes escenarios, ferias artesanales y comidas típicas. En paralelo, en la localidad de Pehuayán, se realiza la Fiesta Latinoamericana de la Empanada que tendrá como broche de oro los rituales de Soledad Vilanova.



**10. CAMINOS Y SABORES.** Más de 400 productores llenarán de colores y olores las pabellones de La Rural con la mejor de la gastronomía y artesanía local. La feria comienza el 7 y hay tiempo para recorrer hasta hoy. De 12 a 21 en Av. Sorreñeta 2704. Entrada \$150.

**12. FIESTA DEL CHOCOLATE ALPINO** Villa General Belgrano se vuelve la ciudad más tentadora de Córdoba con las recetas artesanales de sus pioneros, que llegaron desde Suiza, Austria, Alemania e Italia. Es el Peño Cervicero. Viernes, sábados y domingos hasta \$24. Gratis.

**16. ENTRE MUJERES** Alicia Frías y Ana Botón Piers (España), Francisca Durso (Portugal) y Mariana Fernández (Argentina). Un elenco femenino potente que reúne por primera vez en Buenos Aires lo mejor del talento de tres países. Sábados 16, 23 y 30 de julio a las 21. Centro Cultural Borges, Viamonte y San Martín. Localidades \$200.

**20. DÍA DEL AMIGO** Son quienes nos acompañan, nos ayudan a vivir y están siempre para decirnos lo que pensamos. Es el día de abrazarlas fuertes, estar donde están. Si estás pensando en un regalo, podés conseguirlo en Arte y Experiencia. La Feria de Comercio Justo que vende objetos de arte, diseño, decoración y accesorios hechos por más de 500 familias de distintas etnias. En Belcorso 234, Suipacha 992 y Pabellón de Mercedes 558 (San Isidro).



**22. ANIME FRIENDS** Vuelve en su octava edición, el festival de Anime más importante de Latinoamérica. Habrá más de 100 stands, reuniones, charlas, talleres, gastronomía temática y artistas reconocidos de Japón. Hasta el 24 es el Centro de Exposiciones Niqueloni, Rodríguez Peña 2704, San Martín, provincia de Buenos Aires.

REVISTA SUSANA – JULIO

## Cerveceras concretan inversiones en el país por casi \$3.000 millones

El consumo cayó 8% en el primer trimestre

Gustavo Grimaldi  
ggrimaldi@diarioba.com

A la espera de un panorama más alentador en el corto plazo, las principales cerveceras que operan en el país llevan adelante nuevos proyectos de inversión.

En el caso de Quilmes, propiedad del grupo Inbev, la empresa está concretando un desembolso de \$670 millones en nueva infraestructura y tecnología que busca convertir a gran parte de sus envases en retornables. Esto es parte de una gran apuesta que está llevando adelante la compañía dentro del concepto de "economía circular" y el cuidado del medio ambiente.

A pesar de la caída del 8% en volumen que experimentó el



Se consumen 44 litros per cápita

consumo de cerveza en el primer trimestre, en un mercado total que se ubica en los 44 litros per cápita, otras compañías como CCU también observan un mejor panorama y, por esa

razón, se animan a encarar nuevos proyectos.

En este caso, anunció ayer un plan de inversiones por más de \$2.200 millones para ampliar la capacidad productiva de su planta de Luján.

En esta primera etapa, la cervecera, que comercializa las marcas Schneider, Imperial, Heineken y Budweiser, planifica expandir en un 40% su capacidad de producción con la instalación de una línea de envases no retornables con la que pasará a despachar más de 200 millones de litros al año. Una estrategia muy diferente a la encarada por Quilmes.

Durante los últimos diez años Argentina se convirtió en el séptimo país que más cerveza consume en el mundo.

### BREVES

#### Directorio de Usiminas aprueba la renegociación de sus deudas

El directorio de la siderúrgica brasileña Usiminas aprobó por unanimidad los términos de una renegociación de deuda con bancos y tenedores de bonos.

Usiminas agregó en un comunicado que el Banco Nacional de Desarrollo

Económico y Social (BNDES) concordó con los términos del acuerdo.

La empresa refinanciará alrededor de 5.400 millones de reales (1.600 millones de dólares) en préstamos y notas locales en su intento por superar una profunda crisis.

#### Ronda de negocios

Del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural se desarrollará la Feria Caminos y Sabores y, en ese marco, más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país buscarán cerrar nuevos negocios.

#### Créditos para la vivienda

Banco Supervielle comenzará a ofrecer créditos hipotecarios denominados en Unidades de Viviendas (UVI); sumándose a la iniciativa que impulsa el Banco Central desde abril. La entidad otorgará hasta \$2 millones y brindará la posibilidad de pagar el préstamo en un plazo máximo de 15 años.

Fecha: 24/06/2016

# Ronda de negocios

Del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural se desarrollará la Feria Caminos y Sabores y, en ese marco, más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país buscarán cerrar nuevos negocios.

ESTA SEMANA EN REVISTA

## vein ti tres

www.veintitres.com.ar

facebook.com/revista.veintitres  
twitter.com/revista23

**LA PATA CONTRATISTA.** La Justicia y la ruta de las coimas en obras públicas. Los funcionarios implicados y la lista de empresas sospechadas. La necesidad de un "arrepentido" y la ola de reapertura de causas contra exfuncionarios kirchneristas.

**EL CEMENTERIO FACEBOOK.** Unas 40 millones de personas fallecidas siguen teniendo perfil en la red social. ¿Borrar al amigo que no está o mantenerlo? Del homenaje al morbo.

**LA PANCHERIA DE MORENO.** En medio de la crisis, la gastronomía K. Guillermo Moreno y su socio, el ex jefe militar César Milani y sus combos para todos y todas.

YA EN TU KIOSCO

Medio: Diario BAE

Revista Clase Ejecutiva (de El Cronista)

Fecha: Julio 2016

CLASE EJECUTIVA, JUNIO 2016

CINE

FLORENCE, LA "MEJOR" PEOR DE TODAS



La película, dirigida por Stephen Frears (*Las a mil maravillas*, *Julianne*, *La reina*, *El rey de Inglaterra*) está inspirada en la verdadera historia de Florence Foster Jenkins (Meryl Streep), la legendaria cantante y aviadora de Nueva York, quien obsesivamente persiguió su sueño de convertirse en una gran cantante de ópera. La voz que ella escuchaba en su cabeza era hermosa, pero para el resto de la gente y la crítica (era objetivamente horrible). No contaban con que su manager, St. Clair Bayfield (Hugh Grant), un aristócrata de origen inglés, se había determinado a proteger a su amada Florence de la verdad. Pero cuando la intérprete decidió dar un concierto público en el Carnegie Hall, en 1944, él supo que estaba enfrentando la mayor prueba de amor.

*Estreno: 7 de julio*

VER +

**El arte argentino** Eric Frenco exhibe una serie de trabajos en metal que imitan un empujoneo con el tradicional espíritu cultural ubicado en el Palacio Drake-Park Hyatt Buenos Aires. Hasta el 8 de agosto.

*Passo de las Artes - A. Alvar 1601*

**Muestra de libros y recetas de Adolfo Pérez Esquivel**, quien escribió: "En 2014 vive la suerte de irse a Mar del Plata en el tren: está en la estación en el día y hacia un libro con copias sobre papel en el tiempo en que me permito la escasa 57 segundos. Un tiempo escueto con el por: De él la obra: 57 libros hechos cada uno en 57 segundos, resueltos entre todos los productores en cada una de las 520 funciones que hicimos. Así lo permití, así lo resueltos, el libro de una construcción teatral. Y me sigue en un todo de la obra. Es un tiempo en el mundo".

Hasta el 13 de julio.

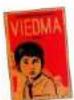
*Guerra Rialto - Av. Alvar 1595*

**LIBRO Y MATEO** Es su segundo libro, la lista de arte contemporáneo y solitario mató a más de 40 artistas plásticos, entre nosotros y extranjeros, entre nosotros y extranjeros, cuya producción será llevada a Justicia Social y Fundación Nuevos.

24, 25 y 26 de julio.

*Rivadavia - Av. Corrientes*

NOVELAS  
TODO TIEMPO PASADO



Gonzalo Benvenuto, autor de *Wiedma* (Buenos Aires), pasó su adolescencia en la Patagonia argentina durante los combates años del régimen democrático. En más de veinte años el gobernador de Río Negro usó el entonces presidente Raúl Alfonsín presentando el proyecto para convertir a la capital provincial en ocasión de la administración pública nacional. En esta novela reciente, rescata sus años durante los cuales tuvo la ilusión del amor como la ocupación del poder le presentaban hecho y lo complejiza poco.



Diego Infante en *Bombardeo* y otros cuentos y novelas (Buenos Aires) es una selección ordenada de veinte breves que le permitieron al escritor José Pablo Frenco presentar una personalidad narrativa ligada a la ficción que, además, sus apariciones políticas y producción técnica reciente, sus ideas y la escritura política de la Argentina. A, habían anteriormente adaptado a una zona de guerra.



Una novela de amor y de guerra. Así fue diseñada *Selenidad* (Buenos Aires), la novela breve de Esteban Beltramo (Rosario), tal y como sucedió con *Fugida*, *Rosa de María* y *Noticias de América*, parte de *Noticias* y *Noticias* que muestran a Jorge el gobierno cuando propuso una alternativa, tan tardía como venal, de la historia oficial.



CAMINOS Y SABORES

En su 12ª edición, la feria que pone en valor las recetas de la gastronomía regional festejará el año del Bicentenario con un *portfolio* ampliado de productores del interior del país, quienes exhibirán y comercializarán sus creaciones con identidad en torno a ejes temáticos que ya son un clásico de esta cita anual con el patrimonio cultural y culinario de la Argentina. Así, yerba mate, carnes, quesos, frutos de la tierra, aceite, especias, bebidas y dulces guiarán el recorrido de los visitantes para descubrir los tesoros nutricios de las 12 provincias participantes. De acceso exclusivo, en el Espacio de Degustación se dará cita un chef reconocido, quien creará un menú con una selección de los alimentos presentados.

Del 7 al 10 de julio - Predio Ferial La Rural - \$ 110 por persona

**LE DINER DES ARTISTES**  
Vuelve el ciclo de cenas pictóricas con charlas de introducción a la obra de Kahló, Pollok, MacEntyre y Klimt en Alvear Art Hotel. Desde el 28 de junio.



CAMINOS Y SABORES

En su 12ª edición, la feria que pone en valor las recetas de la gastronomía regional festejará el año del Bicentenario con un *portfolio* ampliado de productores del interior del país, quienes exhibirán y comercializarán sus creaciones con identidad en torno a ejes temáticos que ya son un clásico de esta cita anual con el patrimonio cultural y culinario de la Argentina. Así, yerba mate, carnes, quesos, frutos de la tierra, aceite, especias, bebidas y dulces guiarán el recorrido de los visitantes para descubrir los tesoros nutricios de las 12 provincias participantes. De acceso exclusivo, en el Espacio de Degustación se dará cita un chef reconocido, quien creará un menú con una selección de los alimentos presentados.

Del 7 al 10 de julio - Predio Ferial La Rural - \$ 110 por persona

**LE DINER DES ARTISTES**  
Vuelve el ciclo de cenas pictóricas con charlas de introducción a la obra de Kahló, Pollok, MacEntyre y Klimt en Alvear Art Hotel. Desde el 28 de junio.



# Camino y Sabores



EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros  
sabores y nuestra identidad.

Mundogourmet



## DIAMANTE NEGRO

Las trufas de Perigord son un ingrediente premium, muy requerido en la alta gastronomía y escaso hoy en día por los problemas medioambientales. Desde siempre los principales productores fueron países



Europeos porque este hongo precisa climas de gran amplitud térmica para crecer y lo hacen en las raíces de árboles especiales como robles y avellanos. Este año nuestro país se integrará al selecto grupo de productores ya que se espera la primera cosecha (20 mil árboles plantados en 2011) para la segunda mitad del año. Un kilogramo de trufas puede cotizar alrededor de u\$s1500 o más y por ello *Trufas del Nuevo Mundo* será un emprendimiento de gran jerarquía en Sudamérica. Pollo, carne, pescado, pasta, langosta, sopas, huevos, entre otros, son los ingredientes ideales para usarlas. Además se obtienen productos trufados como aceite, manteca, queso, pate y salsa.  
(www.trufasdelnuevomundo.com)



sabores de la patria

Se la puede definir como la fiesta de la identidad. Así será la mega muestra *Camino y Sabores* que representará la diversidad cultural de nuestro país y que reunirá a más de 400 productores nacionales en *La Rural*, del 7 al 10 de julio.

Será el escenario ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. La feria, declarada de interés turístico nacional, tendrá 9 caminos temáticos: de las bebidas, de los dulces, frutos de la tierra, aceites y especias, quesos, carnes, tradición, yerba mate y té y turismo.

Habrán degustaciones, shows y servicios de envíos a domicilio para los que adquieran productos y no deseen cargar con sus compras.

(Entradas desde \$150).



Revista Luz

Fecha: 03/07/2016



sabores de la patria

Se la puede definir como la fiesta de la identidad. Así será la mega muestra *Camino y Sabores* que representará la diversidad cultural de nuestro país y que reunirá a más de 400 productores nacionales en *La Rural*, del 7 al 10 de julio.

Será el escenario ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. La feria, declarada de interés turístico nacional, tendrá 9 caminos temáticos: de las bebidas, de los dulces, frutos de la tierra, aceites y especias, quesos, carnes, tradición, yerba mate y té y turismo.

Habrán degustaciones, shows y servicios de envíos a domicilio para los que adquieran productos y no deseen cargar con sus compras.

(Entradas desde \$150).



## Tres imperdibles

Para vivir un mediodía de excelencia a precio promocional, *Osaka*, el restaurante de cocina nikkei, creó un menú de tres pasos con bebida sin alcohol y café. Las entradas oscilan entre caldo japonés a base de miso, ensalada de verdes con mix de cortes de sashimi y tiraditos. Para los principales: pasta japonesa y langostinos al wok, pescado blanco con leche de coco, arroz salteado con pollo, pato o salmón y hasta sushi. Con postres que incluyen sorbetes, bavareses de pomelo con lychee y hasta mousse helada de mango. Sin dudarlo, una opción refinada para elegir si se busca un almuerzo excepcional (\$440 por persona, Soler y Fitz Roy)



## COLOR PROTAGONISTA

Con el propósito de brindar una impronta de marca más actual, joven y dinámica, *Cafe Martinez* renueva su imagen y pone al color como protagonista. El cambio comprende las espacios, los productos y busca generar nuevas experiencias de consumo. Después de 50 años de trayectoria, la compañía busca sentir las bases para el futuro y para ello interpreta de esta manera las tendencias y las exigencias de consumidores cada vez más ávidos de sorpresas.



www.caminoysabores.com.ar  
Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar

ORGANIZA

**EXponenciar**  
EXPANDIR LAS FRONTERAS

PARA TI, 24-06-16

.com.er + actitud interior + mi mundo + estar mejor + astros + viajes + shopping



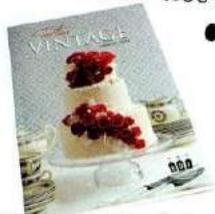
## EL NÚMERO UNO

Se dio a conocer el ranking más esperado en la gastronomía contemporánea, The World's 50 Best Restaurants y el N°1 se lo llevó el chef Massimo Bottura de Osteria Francescana, en Modena. El italiano desbancó a los hermanos Roca del El Celler de Can Roca, quienes quedaron segundos. "La gente piensa que somos rockstars, que estamos acá y viajamos allá, pero en realidad todo esto —el premio— se trata de nuestro trabajo. De pasar 24 horas en la cocina", comentó el chef. "Creo que el ingrediente más importante para el futuro es la cultura,

porque la cultura te da conocimiento y el conocimiento te abre la conciencia. Y de la conciencia al sentido de la responsabilidad la brecha es muy chica". En la entrega, que por primera vez se realizó en Nueva York, Bottura anunció que este año abrirá una casa de sopas popular en Lapa, Rio de Janeiro. La premiación además incluyó un hito para Argentina, ya que el platense Mauro Colagreco con su restaurante Mirazur quedó en el puesto N°6: es la primera vez que un argentino entra en el top ten internacional.



artesanales!



## El libro más dulce.

La pionera en decoración de tortas, Davi de Trivi, compiló sus mejores creaciones en Tortas Vintage (BDI). Se trata de un verdadero manual para aprender hacer todo tipo de técnicas, como así también recetas básicas como un bizcochuelo o un fondant.

entrada \$ 110

FERIA  
Del 7 al 10/7 vuelve Caminos y Sabores. Su 12ª edición se realizará en La Rural de 12 a 21 hs.



**Delicias argentinas.** Una oportunidad para conocer productos de todo nuestro país y encontrarse con los que lo hacen. Habrá más de 400 expositores, shows en vivo y las más deliciosas degustaciones. La yerba y el té, los quesos, los aceites, las especias y los dulces serán algunos de los protagonistas.



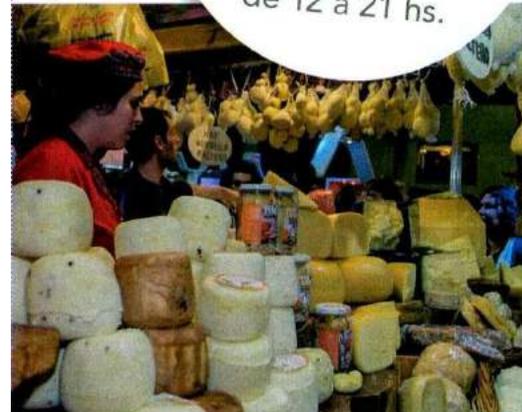
## Sabores de Brasil

Si cada vez que vas a las playas de Brasil volvéis con ganas de seguir saboreando sus platos más ricos, como la mandioca con queso parmesano, la feijoada o sus típicas calpirinhas, no dejes de anotarte en el curso de cocina brasileña que propone Espacio de Vivencias. Dura 3 horas, cuesta \$ 360 y se lleva a cabo en el Palermo. Para reservar lo vacante, escribí a [espaciodevivencias@gmail.com](mailto:espaciodevivencias@gmail.com)

fotos: PAULA MEDA (@paulameda.com.ar) / fotos: CAMINOS Y SABORES

entrada \$ 110

FERIA  
Del 7 al 10/7 vuelve Caminos y Sabores. Su 12ª edición se realizará en La Rural de 12 a 21 hs.



**Delicias argentinas.** Una oportunidad para conocer productos de todo nuestro país y encontrarse con los que lo hacen. Habrá más de 400 expositores, shows en vivo y las más deliciosas degustaciones. La yerba y el té, los quesos, los aceites, las especias y los dulces serán algunos de los protagonistas.

Revista Para Ti  
Fecha: 24/06/2016



La fiesta de la cultura, nuestros  
sabores y nuestra identidad.

## PRESENCIA DURANTE CAMINOS



## Y SABORES EN MEDIOS GRÁFICOS

5 salidas en Clarín

4 salidas en La Nación y 1 avance en tapa

CLARIN Sup. Sociedad  
07/07/2016

**A 10 días de las vacaciones de invierno** Esperan una de las mejores temporadas de los últimos años

### Un festival de ballenas anticipó el fin de semana largo en Chubut

**En Puerto Pirámides** poco a poco se van montando planes para los próximos días. La feria de platos de burritas, el festival de ballenas...



Ballenas de finca. En Puerto Pirámides, una ballena se cae al agua en la zona de las ballenas. (S. BARRERA)

**SOCIEDAD | 41**

de Santa Cruz y Tierra del Fuego. Y también de algunas cocinas de la provincia de Patagonia. La feria tendrá lugar hasta este domingo. Con una agenda bien cargada, abrirá sus puertas de 12 a 21.

### Hoy en La Rural

## Arranca Caminos y Sabores, la feria de alimentos del país

Arranca hoy en La Rural 'Caminos y Sabores', la cita con productores de alimentos, bebidas y artesanías de todo el país. La feria tendrá lugar hasta este domingo...



Para todos los gustos. Unos 400 productores participan de la feria.

La feria de alimentos tendrá lugar en el espacio de la Plaza del Encuentro...

**Datos útiles**

- Caminos y Sabores abre hoy, hasta el domingo, en La Rural, Ingreso por Av. Sarmiento 2704.
- Entrada general \$ 110. Menores de 5 años gratis.
- Hoy 50% de descuento para jubilados. 2x3 Clarin 355, estudiantes de Gastronomía, Ingeniería en Alimentos y Hotelería.

### Hoy en La Rural

## Arranca Caminos y Sabores, la feria de alimentos del país

Arranca hoy en La Rural 'Caminos y Sabores', la cita con productores de alimentos, bebidas y artesanías de todo el país. La feria tendrá lugar hasta este domingo. Con una agenda bien cargada, abrirá sus puertas de 12 a 21.



Para todos los gustos. Unos 400 productores participan de la feria.

prepara todos los 1° de octubre. También en esta edición debutó el Espacio de Degustación. Los visitantes podrán recorrerlo para probar diferentes recetas elaboradas con productos típicos que se ofrecen en la feria. Claro que los sabores autóctonos se pueden explorar en todo tipo de preparación, incluso los cócteles, y para probarlo se llevará a cabo InnoBar, un torneo que reunirá a bartenders que crearán tragos elaborados en base a ingredientes nativos.

El patrimonio artístico también tendrá su espacio destacado, ya que en la Plaza del Encuentro habrá espectáculos infantiles y shows de danzas folclóricas para la familia. Mañana a las 19, el Banco Provincia celebra el Bicentenario de la independencia con una clase de cocina en la que el chef Santiago Giorgini y Mariano Peluffo invitarán a los asistentes a degustar un tradicional locco argentino. El sábado la feria tendrá a sus ganadores; se entregarán los premios de "Experiencias del Sabor", el curso que galardona los mejores productos en las categorías: quesos, dulce de leche, aceite de oliva extra virgen, yerba mate con palo sin saborizar y cerveza artesanal.

Con tanto para ver y hacer, los stands se disponen en nueve caminos temáticos: Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Yerba Mate y Té, Turismo y Tradición. Por cuatro días, todos los sabores del país se congregan en un solo lugar: vale la pena visitarlo. ■

08/07/2016

45 | SOCIEDAD

Violencia de género | Brutal femicidio en Pinar del Río

### Mató a su ex de 13 puñaladas y se suicidó delante de su bebé

Se habían separado hacía pocos días. El niño de 3 meses fue hallado flotando por el padre de la mujer asesinada.

La brutalidad contra la madre de Pinar del Río se vive desde su concepción y en un brutal femicidio que conmocionó a los vecinos de la ciudad cubana. Un desgraciado suceso de el mes de 11 puñaladas a su pecho y luego al su hijo. Tragedia que se le ha vuelto eco en la memoria de los vecinos de Pinar del Río.



Consejeros en el Consejo Municipal de Pinar del Río. Foto: M. J. / Contrapunto

El hecho ocurrió el miércoles en un departamento ubicado en la Avenida del Libertador, que fue el hogar de la madre asesinada. Allí fueron hallados los cuerpos de Yvanna Gómez Díaz (38) y Claudio Carrillo (35), quienes poco días atrás se habían separado luego de una relación de 12 años. El hijo, de apenas tres meses, está en un bote de la parte.

El padre de la víctima fue hallado en la parte superior del departamento. El cuerpo de la madre fue hallado en la parte inferior del departamento. El cuerpo del niño fue hallado en la parte superior del departamento.

El cuerpo de la madre fue hallado en la parte inferior del departamento. El cuerpo del niño fue hallado en la parte superior del departamento.

El cuerpo de la madre fue hallado en la parte inferior del departamento. El cuerpo del niño fue hallado en la parte superior del departamento.

El cuerpo de la madre fue hallado en la parte inferior del departamento. El cuerpo del niño fue hallado en la parte superior del departamento.

**Río Negro**  
Rescataron a 70 obreros secuestrados

Unos 70 trabajadores cubanos fueron rescatados por el Comandante Nacional en un enfrentamiento armado del Alto Valle de Río Negro. Varios de los obreros fueron rescatados en un campamento, otros en un campamento de la zona.

**Funcionarios del Inadi**  
La Ptoja: lo condenan por quemar a su mujer

El ex delegado de la Ptoja, funcionario del INADI de La Ptoja, fue condenado a prisión por haber quemado a su mujer. El juez declaró culpable de haber quemado a su mujer y condenado a prisión por haber quemado a su mujer.

**La Plata**  
El 70% de los vecinos con riesgo de inundarse

**En Formosa**  
Comenzó el juicio por los brutos truchos

Primer día en La Rural

### Condimentos gourmet, la sorpresa de la feria Caminos y Sabores

Una plaza sin seguir un chorro. Dices que los platos hacen la diferencia y la feria Caminos y Sabores, que se celebró en La Rural y estuvo abierta hasta el domingo, está llena de platos que en pequeñas dosis, son capaces de transformar un plato común en uno gourmet.

El fruto seco que desvela a los platos también está en la feria, se trata del pistacho, que llega a Buenos Aires de la mano de Frutas del Sol, una empresa argentina. En esta feria se consiguen pistachos con cáscara, tostados y ensalados (\$ 300 por kilo), o pepas sin cáscara ni sal (\$ 60 la bolsa de 150 gr.) y si la intención es producir los platos, ofrecen aceite de pistacho para finalizar pastas y ensaladas. El aceite de 50 ml. cuesta \$ 130. Claro que los comensales y visitantes a la feria más fácil de encontrar son los platos gourmet a la vista.

Fruta Roja hay chutney de ciruela, ideal para usar en preparaciones con cerdo. Además, tienen platos de acitunas, de garbanzos, de tomate seco. El franco está a \$ 65. Desde Salta, el pimentón elaborado de Orgánicos La Familia es una buena opción para realizar sabores. "Los produce una comunidad indígena y se usa mucho como reemplazo de la sal", explica la vendedora.

La feria continuó hasta el domingo. Hoy, a las 15, la señora Victoria Bignone dará una charla sobre la cultura del té. A las 19 habrá una clase de loco.



Pistachos. En la feria, se ven con cáscara, tostados y ensalados, ucrainianos.

Primer día en La Rural

### Condimentos gourmet, la sorpresa de la feria Caminos y Sabores

Una plaza sin seguir un chorro. Dices que los platos hacen la diferencia y la feria Caminos y Sabores, que se celebró en La Rural y estuvo abierta hasta el domingo, está llena de platos que en pequeñas dosis, son capaces de transformar un plato común en uno gourmet.

El fruto seco que desvela a los platos también está en la feria, se trata del pistacho, que llega a Buenos Aires de la mano de Frutas del Sol, una empresa argentina. En esta feria se consiguen pistachos con cáscara, tostados y ensalados (\$ 300 por kilo), o pepas sin cáscara ni sal (\$ 60 la bolsa de 150 gr.) y si la intención es producir los platos, ofrecen aceite de pistacho para finalizar pastas y ensaladas. El aceite de 50 ml. cuesta \$ 130. Claro que los comensales y visitantes a la feria más fácil de encontrar son los platos gourmet a la vista.

Fruta Roja hay chutney de ciruela, ideal para usar en preparaciones con cerdo. Además, tienen platos de acitunas, de garbanzos, de tomate seco. El franco está a \$ 65. Desde Salta, el pimentón elaborado de Orgánicos La Familia es una buena opción para realizar sabores. "Los produce una comunidad indígena y se usa mucho como reemplazo de la sal", explica la vendedora.



Pistachos. En la feria, se ven con cáscara, tostados y ensalados, ucrainianos.

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

Suplemento Mujer, diario Clarin Fecha: 08/07/2016

CLARIN MUJER BUENOS AIRES, VIERNES 8 DE JULIO DE 2016

7

los profesionales, saber cuáles eran mis derechos. Porque cuando una enferma se vuelve totalmente vulnerable y es un instrumento de los especialistas y las decisiones de los demás. Pierde un poco el poder sobre el mismo. Esas veces en un lugar que no ayuda. Es preciso empoderarse para tomar decisiones".

**El día a día con lupus**

"Siempre hay problemas para que una prepa te acepte con lupus. Situamos dentro de las enfermedades poco frecuentes y hay una ley pero no está implementada totalmente. Uno puede apelar en algunas circunstancias pero es una lucha constante. Hay diferentes casos: hay personas que llegan a la discapacidad por el lupus y otras no. Es difícil la evaluación por los pocos de crujía y remisión. Algunos médicamente están colectivos y otros no, puede ocurrirse a amparos judiciales sobre todo con los médicos y los biólogos que están sugiriendo desde hace muchos años", describe.

"Por eso es tan importante la difusión sobre la enfermedad y sus consecuencias. Es necesario que la enfermedad sea reconocida como una cuestión de salud pública. Necesitamos saber cuáles son y que se hagan estudios epidemiológicos. Si no sabemos cuáles no podemos saber qué necesitamos, cuánto medicación, cuál".

Es fundamental entender qué tipo de contaminación necesitan los pacientes sometidos a sistemas de diálisis y variables, además de los dolores. "Y es muy difícil también estar en el entorno familiar de esos pacientes. Un entorno por lo general desconocido".

Para concentrar sobre lupus -el desconocimiento a nivel mundial en Latinoamérica- y divulgar los avances en diagnóstico y tratamiento, se creó la Federación Mundial del Lupus. Tenes no quiere dramatizar ni ponerse en el eje de la nota, pero reconoce que el lupus que la afecta es el más severo. "Fundamentalmente hay dos clases de lupus: el discóide que afecta la piel

y las articulaciones, que sería el tipo más leve porque no pone en riesgo la vida. Aunque es difícil de llevar porque es más evidente. Por ignorancia, la gente cree que es contagioso. Y el sistémico que afecta órganos internos no es tan evidente y puede que uno se vea bien, pero internamente todo está muy comprometido. Al pensar que es contagioso, se discrimina al enfermo, por ignorancia se cree que se puede transmitir sexualmente. Al decir que el lupus es una enfermedad autoinmune, lo equiparan al SIDA. ¿Por dónde empezamos? ¿Qué hacer ante la menor sospecha de tener lupus?"

**"El lupus tiene infinidad de manifestaciones. Puede afectar la piel, las articulaciones, los músculos o cualquier órgano interno"**

El traumatólogo experto tendría que ser como un coordinador de la enfermedad, a quien se debe recurrir primero. Una vez detectado el lupus, el derivado al cardiólogo, al nefrólogo, según sea el caso. Si empieza con la piel, la gente va al dermatólogo hay dermatólogos experimentados que lo diagnostican perfectamente. Y hay centros hospitalarios grandes. Por eso la clave es la educación -añade con enfado- Estamos preparando un taller que la llamamos de alfabetización en lupus: algunos alta futuros a las escuelas secundarias... Lo importante es poner en el papel de un paciente proactivo y no en el rol de víctima. Igual el tema de nuestra enfermedad y buscar recursos -más allá del tratamiento- como hacer yoga, tai chi, meditación. Buscar la contención en aquello que nos da bienestar. La enfermedad es una parte de nuestra vida pero no es toda nuestra vida. ■

**datos útiles**

• Oficina de Apoyo y Difusión (ALUA), José E. Urbizu 930, entrepiso, Facultad de Medicina, Tel. 4382-5230, info@alua.org.ar / http://www.alua.org.ar, Facebook.com/alua.official

Agenda

**Gala Bicentenario de La Bella Música**  
El 19 de julio, en el Brick Hotel (ex Caesar Park), se presentará el Orfeo de Visionarios del país y la soprano Carla Filippio Holm. A las 20, se ofrecerá una copa de bienvenida, y a las 20:30, dará inicio el concierto.

**Feria Caminos y Sabores**  
Del 7 al 10 de julio, de 12 a 21, diversos productores de alimentos, bebidas y artesanías de todo el país exhibirán sus productos en La Rural. El valor de la entrada general es de \$110.

**Muestra Julie Bergadà (1952-2014)**  
El próximo 3 de agosto, en el Museo Nacional de Arte Decorativo, se exhibirá la exposición fotográfica de esta artista que consistió de 88 trabajos. De martes a domingo, de 14 a 19. Entrada general: \$20.

**Puente de Orquídeas**  
La Asociación de Productores y Cultivadores de Orquídeas de Argentina invita a disfrutar de un paseo invernal, donde brindarán asesoramiento para el cuidado de las plantas. Desde el viernes 8 al domingo 10, de 11 a 19, en Puente Mapú, Av. Mapú 2305. La entrada es libre y gratuita.

**PUBLICA EN EL RUBRO Inmuebles**

Clasificados X Inmuebles

HAY PROPIEDADES QUE NO ESTAN A LA VENTA.

**365. ES MAS BARATO TENERLA, QUE NO TENERLA.**

**Leo Paparella** coiffeur

**30% DE DESC.** EN ALSADIC, KERATINA Y PRODUCTOS\* CON TODOS LOS MEDIOS DE PAGO.

**20% DE DESC.** EN CORTE, COLOR, LAVADO Y PENADO CON TODOS LOS MEDIOS DE PAGO.

**SUSCRIBITE Y PEDI TU TARJETA EN 365.COM.AR**

**Feria Caminos y Sabores**  
Del 7 al 10 de julio, de 12 a 21, diversos productores de alimentos, bebidas y artesanías de todo el país exhibirán sus productos en La Rural. El valor de la entrada general es de \$110.  
Más info: [www.caminosysabores.com.ar/](http://www.caminosysabores.com.ar/)



**SOCIEDAD**

Un queso de cabra y un dulce de leche familiar, al podio

# Premiaron a los mejores de Caminos y Sabores

Con ofertas de 450 productores, elegir qué comprar en Caminos y Sabores es todo un desafío, pero gracias a un jurado de expertos, la tarea puede ser más fácil. Es que ayer en la feria que culmina hoy en La Rural se conocieron los ganadores del concurso "Experiencias del Sabor", que premia los mejores productos en cinco categorías. De acuerdo a los especialistas del Laboratorio Sensorial de la Facultad de Agronomía de la UBA, el mejor queso de la feria es de cabra, se llama cendre y es de Cabaña Piedras Blancas. "Tiene la particularidad de estar cubierto en carbón vegetal, una ceniza que importamos de Francia", explicó Marcelo Lizziero, dueño de la firma.



Felices. Los creadores del queso ganador de la feria, ayer. DE LA ORDI...

El auge cervecero de los últimos años hizo que este año se incorporara la categoría "Cerveza Artesanal" y la ganadora fue Die Eisenbrücke por su etiqueta

estilo Quadrupel. "En la cocción le agregamos coriandro, cardamomo, vainilla y canela, eso aporta mucho aroma", indicó el maestro cervecero Hernán Klos.

El mejor dulce de leche familiar cuesta \$ 60 el kilo y es de Estancias La Camila. Guillermo Balo recibió

el premio con lágrimas en los ojos. "trabajo con mi mujer y mis todos los días nos levantamos a las 4 de la mañana para ordeñar a las vacas, para recibir un premio así emocionado", dijo Balo. La yerba mate La Aguantado de Estancias La Camila. Guillermo Balo recibió la lista de ganadores. ■

**CLARIN Sup. Sociedad**  
**10/07/2016**

10/07/2016
SOCIEDAD | 53

### Todo el honor a los hombres de Julio

**Marcelo Lizziero**

El queso de cabra y un dulce de leche familiar, al podio

Premiaron a los mejores de Caminos y Sabores

Con ofertas de 450 productores, elegir qué comprar en Caminos y Sabores es todo un desafío, pero gracias a un jurado de expertos, la tarea puede ser más fácil. Es que ayer en la feria que culmina hoy en La Rural se conocieron los ganadores del concurso "Experiencias del Sabor", que premia los mejores productos en cinco categorías. De acuerdo a los especialistas del Laboratorio Sensorial de la Facultad de Agronomía de la UBA, el mejor queso de la feria es de cabra, se llama cendre y es de Cabaña Piedras Blancas. "Tiene la particularidad de estar cubierto en carbón vegetal, una ceniza que importamos de Francia", explicó Marcelo Lizziero, dueño de la firma.

### Premiaron a los mejores de Caminos y Sabores

Con ofertas de 450 productores, elegir qué comprar en Caminos y Sabores es todo un desafío, pero gracias a un jurado de expertos, la tarea puede ser más fácil. Es que ayer en la feria que culmina hoy en La Rural se conocieron los ganadores del concurso "Experiencias del Sabor", que premia los mejores productos en cinco categorías. De acuerdo a los especialistas del Laboratorio Sensorial de la Facultad de Agronomía de la UBA, el mejor queso de la feria es de cabra, se llama cendre y es de Cabaña Piedras Blancas. "Tiene la particularidad de estar cubierto en carbón vegetal, una ceniza que importamos de Francia", explicó Marcelo Lizziero, dueño de la firma.

### SUMATE A CINE FAN Y DISFRUTA LOS BENEFICIOS DEL MUNDO DEL CINE

COMPRÁ TUS ENTRADAS ELIGIENDO TU **PACK CINE FAN** EN [WWW.HOYTS.COM.AR/CINEFAN](http://WWW.HOYTS.COM.AR/CINEFAN) Y LLEVATE TU TARJETA DE LA PELICULA

**Hoyts**





# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

## La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

### Caminos y Sabores, la gran feria de productos regionales, llega hoy a La Rural

GASTRONOMÍA. Hasta el domingo, se podrán degustar alimentos típicos de 20 provincias

La feria de alimentos y artesanías que abarca productos de todo el país vuelve a La Rural. Desde hoy hasta el próximo domingo, Caminos y Sabores se convertirá una vez más en la oportunidad para aprender recetas de la mano de los chefs más reconocidos, de adquirir productos que no se distribuyen en el área metropolitana y también una buena chance para comprar a precios accesibles.

Durante cuatro días, los pabellones de La Rural cobijarán aromas, colores y paisajes de 20 provincias y sus principales productores, y como cada año, la feria estará dividida en nueve caminos temá-

ticos con mucho para descubrir. Hay de todo y para todos. Por el Camino de las Bebidas, además de excelentes vinos, este año marcará tendencia las cervezas artesanales. Por primera vez participarán del concurso Experimentales del Sabor, en el que un jurado integrado por miembros del Centro de Cata de Cerveza elegirá al mejor productor artesanal. Todas las regiones estarán representadas, desde Entre Ríos hasta Tierra del Fuego, que traerá una exótica cerveza elaborada con agua de glaciar. Y también habrá una gran variedad de licores caseros y una ex-

traordinaria: un productor de sake,

la tradicional bebida japonesa. Para los zolosos habrá más de una tentación en el Camino de los Dulces. Chocolates y exquisitos llegarán de distintos puntos del país, desde los elaborados en un tradicional familia alemana instalada en Villa Gesell, pasando por los alfajores de la costa, hasta una opción más sana como las galletitas libres de gluten. En el Camino Frutos de la Tierra, la estrella será la papa, en diferentes formatos: papines andinos, purés deshidratados y unas fritas con sal marina extraída de la Patagonia.

Directo desde el Norte se podrán comprar fideos y harina de

maíces andinos, y desde San Juan se podrá adquirir una fruta seca casi desconocida en nuestro país: el pistacho. Siguiendo por la zona cuyana, el aceite de oliva se destacará en el Camino del Aceite y las Especies. Pero en este recorrido también habrá curiosidades, como el saludable aceite de canola, que proviene de Entre Ríos. Ya en el mundo de las especias, la estrella estará puesta en un excelente asafetida de máxima calidad producido en la Argentina y en las sales saborizadas y meriend elaboradas con técnicas ancestrales de los mapuches. Los amantes de las piedras difi-

cilmente se pierdan el Camino de los Quesos y el Camino de las Carnes. En el primero, a los clásicos productos de la lechería bonaerense se suma este año algo distinto: quesos de cabra de productores artesanales de Córdoba. Pero el segundo de los trayectos también traerá productos para el asado, como el chivito en escabeche, los salames de cordero y una infinidad de productos ahumados (Doritos, leno, pero también ciervo y jabali).

En coincidencia con los festejos por los 200 años de la patria, decenas de cocineros de distintos rincones del país y de América Latina preparan platos típicos de esa época, mientras que en el escenario de la Plaza del Encuentro se celebrará la cultura a través de espectáculos artísticos provenientes de diferentes regiones. El valor de las entradas parte de los 150 pesos. Más información: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar).

#### Para aprender de los que saben

**Hoy**  
A las 13.30, "Paella", por Claudia Libano Magalhães Royal Prestige. A las 15.30, "Jopara, el guiso de la fortuna", por Elisabeth Freitas, República de Paraguay. Ya las 17.30, Sabores Serranos del Valle de Calamuchita.

**Mañana**  
"Pistachene", a las 13, por Augusto Picazo. A las 15, "Tarteletas de panceta y cebollitas caramelizadas": Tapiakiak, "Scouse de jamón crudo y tomillo", por Claudia Schulz. A las 17, "Roll de abadejo paraguiano en salsa de naranjas del litoral", Claudio Solitario. Recetas del Bicentenario.

LA NACIÓN – Sup. Sociedad  
07/07/2016

### Premios Nobel. Cómo la física está cambiando el mundo

En Alemania, 230 científicos debatieron con 400 jóvenes sobre el futuro de la computación cuántica. ¿Qué que viene?



En la foto, los científicos debatieron sobre el futuro de la computación cuántica.

En la foto, los científicos debatieron sobre el futuro de la computación cuántica. ¿Qué que viene?

En la foto, los científicos debatieron sobre el futuro de la computación cuántica. ¿Qué que viene?

### Computación cuántica: la promesa de los bits con poderes mágicos

La computación cuántica promete revolucionar la forma en que procesamos la información. A diferencia de los bits clásicos que solo pueden estar en un estado (0 o 1), los qubits cuánticos pueden estar en una superposición de estados, lo que les permite realizar cálculos de manera mucho más eficiente. Este campo de estudio, que combina principios de la física cuántica con la informática, tiene el potencial de transformar industrias como la medicina, la criptografía y la inteligencia artificial.

### Caminos y Sabores, la gran feria de productos regionales, llega hoy a La Rural

GASTRONOMÍA. Hasta el domingo, se podrán degustar alimentos típicos de 20 provincias. La feria de alimentos y artesanías que abarca productos de todo el país vuelve a La Rural. Desde hoy hasta el próximo domingo, Caminos y Sabores se convertirá una vez más en la oportunidad para aprender recetas de la mano de los chefs más reconocidos, de adquirir productos que no se distribuyen en el área metropolitana y también una buena chance para comprar a precios accesibles.



# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

## Caminos y Sabores, un imán para foodies

EN LA RURAL, Flambres y cervezas, las vedettes de la feria

A dos días de la inauguración de la 12ª feria gastronómica Caminos y Sabores, en La Rural, miles de personas ya cruzaron sus puertas, atraídas por una oferta de productos típicos de distintas regiones del país.

Legados de 20 provincias, 450 expositores exhiben hasta mañana, de 12 a 21, sus productos en un recorrido organizado en función de nueve categorías temáticas: Bebidas, Dulces, Frutas de la tierra, Aceites y salsas, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba mate y Turismo.

El valor de la entrada general es de \$ 120, un tanto que el ticket Plus —que permite el acceso al espacio de degustación y abstracciones preferenciales en las clases de cocina, entre otros beneficios— cuesta 250 pesos. El ingreso al predio es por \$ 2000 pesos.

Entre los productos más tradicionales, se destacan los quesos de cabra de Salta y otros de esta zona, como el Gozudo y el Sardo. En tanto que Lácteos Don Eugenio —la firma ganadora de la 2ª experiencia del Sabor del año pasado— presenta una sofisticación: el queso mozzarella.

Además de los productos populares, como salames, quesos, jamones y dulces, en esta edición se destaca algunas especialidades: cervezas artesanales, un productor de salmón, papas fritas con sal marina, pinaches, algas volcánicas, crudos de calamares en aceite, pan de langostinos y cenolla congelada.

También se ofrecen condimentos caídos, como humo líquido, aceite de oliva aluminado, azúcar, sales magiques, sales veganas y proteínas ahumadas, que pueden encontrarse en el Camisero de los aceites y las especias.

Durante los recorridos, especialistas pasados muestran su vivocismo en el trabajo de elaboración diaria de 80 litros de pan. Además, hay 12 pasaderezos que ofrecen sus propios productos.

Para más datos: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

## Agenda de actividades

Recetas del Bicentenario y Sabores latinoamericanos

**Hoy**  
A las 15:30, en la "Cocina 2", tres chefs colombianos prepararán un sancocho de peccado y coco. Y a las 17, en la "Cocina 1", el chef Néstor Reggiani elaborará una torta de sardinas.

**Mañana**  
A las 15:30, en la "Cocina 2", el cubano Denis Bicer Freyre explicará la preparación de un ajajaco cubano. A las 17, en la "Cocina 1", Pablo Campana cocinará un pan de maíz con chicharos.

LA NACIÓN – Nota 9/07/2016

**FORGE LIBRO BORGES**

Historia de la vida de Jorge Luis Borges

3ª EDICIÓN

**Al volante**

Nuevo diseño y más contenidos. Los 10 autos del futuro y los últimos lanzamientos de motos

**POLICIALES de COLECCIÓN**

27

# LA NACIÓN

Sábado 9 de julio de 2016 | [lanacion.com](http://lanacion.com)

## La Corte avalará con reparos el aumento del gas

**SERVICIOS** Comenzará a tratar el tema el lunes, pero lo resolverá en agosto; pedirá llamar a audiencias públicas

**La que viene**  
La Corte avalará con reparos el aumento del gas. El tema será tratado el lunes, pero lo resolverá en agosto. Se pedirá llamar a audiencias públicas.

## El Bicentenario de la Independencia moviliza multitudes en todo el país

**REUNIONES** El centenario de la gran celebración tuvo en Buenos Aires a la Avenida de Mayo y el Teatro Colón como escenarios. Acorde a la multitud en el lugar. Tucumán es hoy protagonista



Miles de personas se reunieron en la Avenida de Mayo y el Teatro Colón para celebrar el Bicentenario de la Independencia.

## El Gobierno duplica el presupuesto para obras sociales

En las próximas semanas para 2017, un año electoral, planea destinar \$ 22.000 millones

El Gobierno duplica el presupuesto para obras sociales para 2017. El plan es destinar \$ 22.000 millones.



Un momento de la ceremonia de inauguración del Bicentenario de la Independencia.

## Además

**AGENCIAS** El gobierno argentino anunció que duplicará el presupuesto para obras sociales para 2017. El plan es destinar \$ 22.000 millones.

## Una matanza de policías agrava la tensión racial en Estados Unidos

Un afroamericano motivado por los reclamos de violencia policial mató a cinco agentes e hizo a suceso en Dallas

Una matanza de policías agrava la tensión racial en Estados Unidos. Un afroamericano motivado por los reclamos de violencia policial mató a cinco agentes e hizo a suceso en Dallas.

## El vino se abre paso para ser más protagonista

En la barra de los bares, servido por copa o copero, protagoniza los cócteles, ensaladas al aire libre y en reuniones de amigos, ofrece versiones cada vez más sofisticadas

El vino se abre paso para ser más protagonista. En la barra de los bares, servido por copa o copero, protagoniza los cócteles, ensaladas al aire libre y en reuniones de amigos, ofrece versiones cada vez más sofisticadas.





PRESENCIA EN OTROS MEDIOS

Editor  
**Empresas & Negocios** Por Miguel Angel Montefusco

Martes 24 de Mayo de 2016

**Rochester te invita a ver a  
Moria Casan en el Maipo**



La cadena Rochester Hotels sigue apostando por el arte y la cultura. En esta oportunidad les concede a sus huéspedes la posibilidad de ir a ver el espectacular ópera The Hole, la reconocida obra protagonizada por Moria Casan que se encuentra en sus últimas funciones en el teatro Maipo. Bajo su nuevo concepto de #ExperienciaRH, Rochester ofrece un 40% de descuento sobre las localidades preferenciales para cualquiera de las funciones que van de Miércoles a Domingo para quienes se hospeden en cualquiera de sus hoteles de la Ciudad de Buenos Aires, es decir Rochester Classic, dotado de un estilo de design, Rochester M, de diseño minimalista, y Rochester Concept, decorado contemporáneamente y con un formato funcional, confortable y luminoso. The Hole es un espectáculo fresco y descaído que mezcla cabaret, circo, teatro, burlesque, música y humor. Artistas nacionales e internacionales, números circenses y músicos jugarán el público protagonista. La obra lleva recorridos desde su estreno en 2011 toda España –donde aún sigue en cartel en sus versiones I y II, Madrid, Italia y en el Casino de París. Ha sido vista por más de 1.000.000 espectadores, agotando siempre las localidades y poniendo "pelas para arriba" las noches de cada ciudad por las que ha pasado, ofreciéndoles una fiesta fresca, divertida y descaída que sube la **o** y el ánimo de sus espectadores.

**El queso ganador busca defender su medalla**

Camino y Sabores vuelve este 2016 con su clásica impronta: acercar a productores y consumidores para que vivan un encuentro único y sin intermediarios. En esta ocasión, durante cuatro días, del 7 al 10 de julio, centenares de expositores estarán cara a cara con las miles de visitantes que recorren la feria en busca de sabores regionales. Durante la feria se realizará el concurso "Experiencias del Sabor" que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Camino y Sabores. Desde Pergamino, los queños Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones. "Participamos de Camino y Sabores desde hace muchos años y siempre ha sido una experiencia maravillosa. El primer beneficio que encontramos es la gran cantidad de contactos que nos llevamos después de cada edición. A esto se le suma que el año pasado obtuvimos el premio a mejor queso de pasta semicurva en Experiencias del Sabor", detalla Alfredo Trucchi, titular de Establecimiento Don Eugenio, de Pergamino. El concurso "Experiencias del Sabor" es organizado por Camino y Sabores y tiene como objetivo poner su sello y prestigiar las producciones artesanales de nuestro país. El jurado está integrado por especialistas en análisis sensorial de alimentos y los premios se agrupan en cinco categorías: yema mate, queso dulce de leche familiar, aceite de oliva Extra Virgen y la nueva categoría queso artesanal. La inscripción para participar del concurso, comienza el 1 de junio a través del sitio web de Camino y Sabores.

**#AbrazoCetol reúne a una comunidad de Gente de Buena Madera**

En el marco del primer Festival de Diseño y Madera, organizado por DANA, CADAM-DA, y el Centro Metropolitano de Diseño (CMD), marca líder en el análisis y promoción de la madera del grupo AkzoNobel, presento #AbrazoCetol. Abrazar, es la forma más espontánea y natural de proteger. Cetol, se propuso reparar y compartir abrazos en el escenario en el que se celebra a esta noble material. Invité a sus visitantes a tomarse fotografías abrazando la buena madera y a compartirlas en sus redes sociales. De esta manera, se creó una comunidad de "abrazadores" en Instagram, que contribuyó además con un fin social. Por cada foto compartida bajo el hashtag #AbrazoCetol, la marca donó un litro de producto para proteger los hogares de Fundación Vivienda Digna. Abrazar, cuidar, compartir, ayudar y contagiar, son los elementos que componen la fórmula propuesta por la marca para activar esta iniciativa. De esa manera, una comunidad de abrazos protagonizó el desarrollo de la marca en Instagram. Melina Belzoni, blogger participante de Experimento Crea, diseñó, especialmente para la ocasión, un photo opportunity, en forma de abrazo gigante. "Creamos esta iniciativa inspirados en la madera como material noble y en nuestro producto que lo protege. Y que mejor idea para contagiar nuestro espíritu de Gente de Buena Madera que hacerlo sumándole valor a una organización sin fines de lucro que promueve el hogar como principal protector de la familia", comentó Cecilia Fariello, Gerente Departamental de Marketing de Marcas Especializadas de AkzoNobel Argentina.

Para publicar en esta sección contactar a Miguel Montefusco al 1569172258 - miguelangelmontefusco@hotmail.com ó a redaccion@editoreconomico.com.ar

editoreconomico.com.ar  
<http://es.calameo.com/read/004747980c047f9f14571>

24/05/2016

### CELEBREMOS JUNTOS LO MÁS RICO DE NUESTRA IDENTIDAD

La 12va. edición de Caminos y Sabores ya tiene fecha. Del 7 al 10 de julio en La Rural, la feria que se cor un clásico dentro de la agenda de actividades que ofrece el escenario porteño, festejará el año del Bice con amplias y riquísimas propuestas de expositores de todos los rincones del país.

Caminos y Sabores, escenario por excelencia para que productores de alimentos típicos, arte representantes de los destinos turísticos más emblemáticos de la Argentina se encuentren con el pi forma directa y sin intermediarios, desembarcará en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires del 7 al 10 Durante 4 días, el mercado más amplio de Latinoamérica, elegido hace más de 10 años por las ec regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus p elaborados respetando las tradiciones, se convierte en la gran vidriera de nuestro país e invita a los vis viajar a lo largo y ancho de nuestra identidad.

[Me gusta](#) Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta [Share](#) [Twitter](#) [G+](#) [Compartir](#) [Compartir](#)

[Pagina Inicio](#)  
[Quienes Somos](#)  
[Como Publicar](#)  
[Contacto](#)

Guiagustosa.com



Home / Actualidad

## Se viene una nueva edición de "Caminos y Sabores"

12 de abril de 2016



Juan Martín Melo

Juan Martín Melo, periodista oriundo de la ciudad de Suipacha ejerció la profesión en su localidad y fue el periodista del Canal Rural por muchos años hasta que en el año 2011 se incorporó a la conducción del programa Mitre y el campo que se emite por AM 790 Radio Mitre, y es al día de hoy el magazine agropecuario más escuchado. Melo ha colaborado en muchas oportunidades con los principales medios de prensa escrita agropecuaria.

La edición 12 de Caminos y Sabores ya tiene fecha. Del 7 al 10 de julio, la feria que se convirtió en un clásico dentro de la agenda de actividades que ofrece el escenario porteño, festejará el año del Bicentenario con amplias y riquísimas propuestas de expositores de todos los rincones del país.



### COMPARTIR EN

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Google+](#)
- [E-mail](#)

### NOTAS RELACIONADAS

- Lanzan una nueva edición de "Caminos y Sabores"
- El jueves abre una nueva edición de Caminos y Sabores
- Se viene una nueva edición de La Nación Ganadera

<http://elcamponline.com/>  
12/04/2016



**17 años**  
**ininterrumpidos**  
Promoviendo el sector

Capital E  
17°  
6°

Argentina - Ciudad de Buenos Aires  
Camino y Sabores propone un paseo por los sabores argentinos

Lunes 02 de Mayo de 2016



Ya tiene fecha la 12va. edición de Camino y Sabores. Del 7 al 10 de julio, la feria que se convirtió en un clásico dentro de la agenda de actividades que ofrece el escenario porteño, festejará el año del Bicentenario con amplias y riquísimas propuestas de expositores de todos los

**LATITUD 2000**  
**02/05/2016**



Turismo Tv, televisión turística, el placer de ir más allá...  
Destinos, Noticias de Turismo y Actualidad

### Camino y Sabores



turismo tv

### Entre el 7 y 10 de julio en La Rural

Lo más rico de la identidad argentina estará disponible entre el 7 y 10 de julio en La Rural. La feria es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos. Son nueve caminos que ya empiezan a llenarse.

La 12va edición de Camino y Sabores será el mejor lugar para festejar el Bicentenario de la patria. Del 7 al 10 de julio, en La Rural, la feria invita a vivir y compartir experiencias únicas, las



turismo tv

Turismo Tv en Televisión



Turismo Tv para mostrar un viaje  
Te invitamos a explorar todo  
En YouTube o en la emis  
experimentando el placer



Palacio de  
de Tor

**turismotv.com**

### UNA FERIA DE LOCOS POR LO NUESTRO

Lo más rico de nuestra identidad estará del 7 al 10 de julio en La Rural. La feria es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos. Son nueve caminos que ya empiezan a llenarse. La 12va edición de Caminos y Sabores será el mejor lugar para festejar el Bicentenario de la patria. Del 7 al 10 de julio, en La Rural, la feria invita a vivir y compartir experiencias únicas, las del contacto directo con quienes han logrado reunir en un producto la diversidad de nuestra tierra y aquellos dispuestos a apreciar el valor que tiene lo nuestro.

Como vidriera y mercado, en cada edición interactúan más de 400 expositores y 100.000 visitantes en busca de la cultura, los sabores y la identidad de todos los rincones de nuestro país y de Latinoamérica. En ese escenario, el año pasado se comercializaron más de 30.000.000 de pesos.

Este año, Exponenciar, la firma organizadora de Caminos y Sabores vuelve a prepararse para una gran feria. Productores provenientes de los rincones más diversos del país ya han confirmado su participación para dar testimonio de que detrás de cada producto que se vende y se compra hay un loco por lo nuestro.

Es el caso de la familia Muravnik, de Maipú, Mendoza, que con su marca Quinta Generación presentará por primera vez en la feria sus aceites de oliva extra virgen elaborados con la misma pasión que trajo de Europa Don Marcos en 1920, el fundador de la empresa. También debutará Niña Federica, un proyecto familiar de Diego Ferrero y Gabriela Scotto que apostaron todo a la elaboración de blends de especias gourmet, pero con mucho estilo. Y tendrá su primera experiencia en Caminos y Sabores D'Amici pastas, que elaboran pastas caseras 100% naturales.

Ellos ya son parte del grupo de locos por lo nuestro integrado por otros reincidentes. Como Valeria Bustos Cano, que dejó el banco en el que trabajaba y se formó para cumplir su sueño de ser productora de aceite de oliva en Maipú, Mendoza. El año pasado, su aceite Santa Augusta Forte ganó el premio Experiencias del Sabor. Para la nueva edición, Santa Augusta Olivícola ya duplicó las dimensiones de su stand en Caminos y Sabores. Ella estará en el camino de los aceites, donde también participará Finca Cortaderas, un emprendimiento de cultivos intensivos ubicados en Nogolí, San Luis, con 40 hectáreas sembradas de olivos que ya dieron un aceite reconocido en las ligas mayores.

Y la lista de locos por lo nuestro sigue. Confirmaron su presencia los

**Puntocerohaciaelfuturo**  
**08/05/2016**

# BUNGE

Más de 100 años produciendo juntos.

### En Caminos y Sabores se arma la picada

La feria de la cultura, los sabores y la identidad une a todos los locos por lo nuestro y los inspira a compartir lo más rico de cada rincón de la patria. ¿Cómo es un recorrido típico?...

Agrositio, 10/05/2016 | 14:05 (Actualizado hace 21 días)



Lo más clásico y lo más moderno, pero también lo más auténtico y particular conviven en los diez caminos que conforman la feria. **Del 7 al 10 de julio en La Rural**, Exponenciar, la firma organizadora, vuelve a generar el ámbito ideal para encontrarse, relacionarse, saborear, comprar y vender lo nuestro.

Y nada más nuestro que las picadas. Según la consultora de consumo masivo Kantar Worldpanel, el 90% de los argentinos come picadas de fiambres y quesos. Lo bueno es que en Caminos y Sabores la bandeja se arma con los aportes únicos de cada geografía.

Para ir tomando nota y agregarle estilo, de la feria participará el frigorífico Sersale con su clásico Jamón del Medio, que se suma a la oferta del frigorífico Reconquista, a la firma Sabores

de Cañuelas elaboradora de fiambres cocidos bajo las marcas Grassetto y Montebérico, a Tapalqué Alimentos y a fiambres artesanales Don Quico, de Mercedes, Buenos Aires, entre otros.

**Canalagrositio**  
**10/05/2016**

**el Diario** | redaccion@eldiariodemadryn.com | publicidad@eldiariodemadryn.com

Buscador:  **Busc**

Lunes 06.06.2016

Utiliza palabras claves para encontrar todas las notas de tu interes en nuestro portal

TAPA DE HOY | PUERTO MADRYN | TRELEW | RAWSON | REGIONALES | III - POLITICA | TURISMO

ARCHIVO HISTORICO 2002-2013 | CONTRA TAPA | NACIONALES | INTERNACIONALES | POLITICA | ENTREVISTAS | JUDICIAL

CON VARIOS STANDS Y LA PRESENCIA DEL CHEF BORJA BLÁZQUEZ

## Este sábado se inaugura el “Circuito de los Sabores”

10/05/2016 8:59 pm | Imprimir | Texto | Texto | f | t | s

La Municipalidad de Rawson, con el apoyo del Ministerio de Turismo de la Provincia, presentó este martes la segunda edición del “Circuito de los Sabores”, que se llevará adelante este sábado 14 y el domingo 15 de mayo en el complejo Diógenes Green, ubicado a la vera de la doble trocha, camino a Playa Unión. El evento incluirá exposiciones, clases de gastronomía, presencia de stands y la participación especial del prestigioso chef Borja Blázquez.



Segunda edición

El “Circuito de los Sabores” “va por su segunda edición y esperamos que se termine

<http://eldiariodemadryn.com/>

10/05/2016

comercializa más de 300 variedades de especies como meriás.  
Bienvenidos | Cámaras en vivo por Televisión Turística | Argentina | España | Italia | América | Europa | En el mundo | Clásicos champiñones y portobellos.

Viajes de película | **Gastronomía** | Turismo Creativo | Nosotros | Contacto | M

## La yerba mate, un ejemplo de historia e identidad



turismo tv

En Caminos y Sabores también estará presente la tan genuinamente yerba mate, un producto que habla de historia, de evolución y de valor territorial.

Los orígenes de la yerba mate se remontan a los nativos guaraníes, quienes utilizaban sus hojas como bebida, objeto de culto y moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos prehispánicos. Varios siglos después, el mate atraviesa cada momento de los argentinos, pero no sólo como infusión. Hay cerveza mate, helado, alfajores, dulces y otros más de 200 productos comestibles, artesanales, cosméticos y para la salud.

El Camino de la Yerba Mate que propone la feria Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural, no sólo es un viaje en el tiempo justo cuando se conmemora el Bicentenario de La Patria, sino la oportunidad de tomar contacto con la creatividad de cada uno de los protagonistas detrás de este producto.

Historias de innovadores, como los productores de Colonia Liebig, Corrientes, que en 1926 crearon una Cooperativa Agrícola y 90 años después su yerba mate Playadito es un clásico y está al alcance de todos en Caminos y Sabores. La locura emprendedora de esos primeros productores hoy cuenta con 130 asociados y distribuye 18 millones de kilos de yerba mate elaborada.

Unos años después, en Santo Pipó, Misiones, se escribía una historia parecida. La fecha fue 1933 y la cooperativa se denominó Productores de yerba mate de Santo Pipó Sociedad Cooperativa Limitada. A principios de 1960 se animaron a ir por más y crearon la marca Piporé que hoy se comercializa en la Argentina y el exterior.

Es sabido que detrás de cada producto que participa de Caminos y Sabores hay una historia pero también hay gente que vela porque éstas tengan un final feliz. Con esta premisa, en el Camino de la Yerba Mate estará el Instituto Nacional de la Yerba Mate, un organismo que acompaña el desarrollo de este producto bien argentino.

turismotv.com



AGENDA CULTURA

## En la feria "Caminos y sabores" se arma la picada

Publicado por Marfa Noel Herszkowicz / 11 mayo, 2016

Lo clásico y lo moderno de nuestras comidas y bebidas conviven en los diez caminos que conforman la feria "Caminos y sabores", que este año llega a La Rural del 7 al 10 de julio. En esta edición las picadas de fiambres y quesos serán protagonistas.

<http://porelpais.com.ar/>  
11/05/2016

### FERIAS

## Se arma la picada en Caminos y Sabores

Compartir | Facebook | Twitter | LinkedIn | Google+

Recomendar esto en Google

Publicado: 11/05/2016



La feria de la cultura, los sabores y la identidad une a todos los locos por lo nuestro y los inspira a compartir lo más rico de cada rincón de la patria. ¿Cómo es un recorrido típico?

Lo más clásico y lo más moderno, pero también lo más auténtico y particular conviven en los diez caminos que conforman la feria. Del 7 al 10 de julio en La Rural, Exponenciar, la firma organizadora, vuelve a generar el ámbito ideal para encontrarse, relacionarse, saborear, comprar y vender lo nuestro.

Y nada más nuestro que las picadas. Según la consultora de consumo masivo Kantar Worldpanel, el 90% de los argentinos come picadas de fiambres y quesos. Lo bueno es que en Caminos y Sabores la bandeja se arma con los aportes únicos de cada geografía.

Para ir tomando nota y agregarle estilo, de la feria participará el frigorífico Sersale con su clásico Jamón del Medio, que se suma a la oferta del frigorífico Reconquista, a la firma Sabores de Cañuelas elaboradora de fiambres cocidos bajo las marcas Grassetto y Montebérico, a Tapalqué Alimentos y a fiambres artesanales Don Quico, de Mercedes, Buenos Aires, entre otros.

Y como la picada no se hace sólo con fiambres, también estarán los quesos Adrianita, provenientes de

<http://hostnewstraveller.com.ar/>

11/05/2016

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

ArgentinaRss.com.ar

Beta 1  
11:46:14 Miércoles, 1 de Junio de 2016

Noticias de los principales diarios Argentinos Agrupadas en un solo lugar

TIEMPO BUENVIDAD REGISTRAR MEDICOS CONTACTAR



OdontoGroup  
www.odontogroup.com.ar



Cuotas sin interés en efectivo  
Financiación y presupuestos a medida

¡CONTACTANOS!

Archivo ArgentinaRss.com.ar

Seleccione RSS de otra Provincia:

## Argentina a menos KMS

Aprovechá esta promo de LATAM Pass Volá en Mayo y Junio. LATAM PASS



### UNA FERIA DE LOCOS POR LO NUESTRO

Lo más rico de nuestra identidad estará del 7 al 10 de julio en La Rural. La feria es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos. Son nueve caminos que ya empiezan a llenarse. La 12va edición de Caminos y Sabores será el mejor lugar para festejar el Bicentenario de la patria. Del 7 al 10 de julio, en La Rural, la feria invita a vivir y compartir experiencias únicas, las del contacto directo con quienes han logrado reunir un producto la diversidad de nuestra tierra y aquellos dispuestos a apreciar el valor que tiene lo nuestro. Como vidriera y mercado, en cada edición interactúan más de 400 expositores y 100.000 visitantes en busca de la cultura, los sabores y la identidad de todos los rincones de nuestro país y de Latinoamérica. En ese escenario, el año pasado se comercializaron más de 30.000.000 de pesos. Este año, Exponenciar, la firma organizadora de Caminos y Sabores vuelve a prepararse para una gran feria. Productores provenientes de los rincones más diversos del país ya han confirmado su participación para dar testimonio de que detrás de cada producto que se vende y se compra hay un loco por lo nuestro. Es el caso de la familia Muravnik, de Malpú, Mendoza, que con su marca Quinta Generación presentará por primera vez en la feria sus aceites de oliva extra virgen elaborados con la misma pasión que trajo de Europa Don Marcos en 1920, el fundador de la empresa. También debutará Niña Federica, un proyecto familiar de Diego Ferrero y Gabriela Scotto que apostaron todo a la elaboración de blends de especias gourmet, pero con mucho estilo. Y tendrá su primera experiencia en Caminos y Sabores Dámicil pastas, que elaboran pastas caseras 100% naturales. Ellos ya son parte del grupo de locos por lo nuestro integrado por otros reinventados. Como Valeria Bustos Cano, que dejó el banco en el que trabajaba y se formó para cumplir su sueño de ser productora de aceite de oliva en Malpú, Mendoza. El año pasado, su aceite Santa Augusta Forte ganó el premio Experiencias del Sabor. Para la nueva edición, Santa Augusta Olivícola ya duplicó las dimensiones de su stand en Caminos y Sabores. Ella estará en el camino de los aceites, donde también participará Finca Cortaderas, un emprendimiento de cultivos intensivos ubicados en Nogolí, San Luis, con 40 hectáreas sembradas de olivos que ya dieron un aceite reconocido en las ligas mayores. Y la lista de locos por lo nuestro sigue. Confirmaron su presencia los creadores de "The

noticias.argentinarrss.com.ar

12/05/2016

INICIO NOSOTROS REVISTAS TIEMPO PYME RADIO EN LA BOLSA TURISMO SECCIONES ESPECTACULOS/ GASTRONOMIA

## TURISMO

NUEVAS PROPUESTAS

### Caminos y Sabores 2016

Fecha Publicación: 12/05/2016 11:12



La feria de la cultura, los sabores y la identidad nos une a todos y los inspira a compartir lo más rico de cada rincón de la patria

Tweet

Share

0

G+

0

Lo más clásico y lo más moderno, pero también lo más auténtico y particular conviven en los diez caminos que conforman la feria. Del 7 al 10 de julio en La Rural, Exponenciar, la firma organizadora, vuelve a generar el ámbito ideal para encontrarse, relacionarse, saborear, comprar y vender lo nuestro.

tiempopyme.com

12/05/2016

www.caminosysabores.com.ar

Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar

ORGANIZA

EXponenciar  
EXPANDIMOS FRONTERAS

Siguiente blog»

### TIEMPO LIBRE

TODOS NECESITAMOS TENER UN MOMENTO PARA NOSOTROS, PARA COMPARTIR CON AMIGOS, EN FAMILIA, PARA DISFRUTAR. NUESTRO TIEMPO LIBRE ES VALIOSO. ACA TE RECOMENDAMOS ACTIVIDADES PARA QUE APROVECHES ESOS MOMENTOS.

LUNES, 16 DE MAYO DE 2016

#### EN CAMINOS Y SABORES SE ARMA LA PICADA

*La feria de la cultura, los sabores y la identidad une a todos los locos por lo nuestro y los inspira a compartir lo más rico de cada rincón de la patria. ¿Cómo es un recorrido típico?*

Lo más clásico y lo más moderno, pero también lo más auténtico y particular conviven en los diez caminos que conforman la feria. Del 7 al 10 de julio en La Rural, Exponenciar, la firma organizadora, vuelve a generar el ámbito ideal para encontrarse, relacionarse, saborear, comprar y vender lo nuestro.

Y nada más nuestro que las picadas. Según la consultora de consumo masivo Kantar Worldpanel, el 90% de los argentinos come picadas de fiambres y quesos. Lo bueno es que en Caminos y Sabores la bandeja se arma con los aportes únicos de cada geografía.

Para ir tomando nota y agregarle estilo, de la feria participará el frigorífico **Sersale** con su clásico Jamón del Medio, que se suma a la oferta del frigorífico **Reconquista**, a la firma **Sabores de Cañuelas** elaboradora de fiambres cocidos bajo las marcas **Grassetto** y **Montebérico**, a **Tapalqué Alimentos** y a fiambres artesanales **Don Quico**, de Mercedes, Buenos Aires, entre otros.

Y como la picada no se hace sólo con fiambres, también estarán los **quesos Adrianita**, provenientes de Vedia, en la provincia de Buenos Aires. Y los **Fermier**, que llegan directo desde el tambo de sus creadores en Suipacha, Buenos Aires.

ETIQUETAS

Adriana Francia  
Adriana Sobrero  
Alba Estrella Gutierrez  
Alegria Barchilon  
Alejandra Copa  
Alfredo Abarca  
Alfredo Martin  
Alfredo Pittis  
Beatriz Mosquera  
Bernardo Baraj  
Bruno Pablo Zito  
Edda Diaz  
Entrevistas 2015  
Ernesto Clementin  
Esteban Parola  
Francisco Pesqueira  
Gabriel Rivano  
Gaby Fiorito.  
Gonzalo Suarez  
Irma Mansilla  
Ivan Steinhart  
Jesus Berenguer  
Jose Viñuela  
Juan Nevani  
Julia Moro

[Ngntiempolibre.blogspot.com.ar/](http://Ngntiempolibre.blogspot.com.ar/)  
16/05/2016

# 03489 CITY NOTICIAS



Inicio Mensajes Loterías Radio en Vivo Programación Deportes Fotos Archivos

ro de gas / Panamá Papers: la Justicia amplió la investigación sobre Mauricio Macri / Francis Fukuyama: "Los r

18 de mayo de 2016

#### LA YERBA MATE, UN EJEMPLO DE HISTORIA E IDENTIDAD



En Caminos y Sabores todos están locos por lo nuestro. Y nada más nuestro que la yerba mate, un producto que habla de historia, de evolución y de valor territorial. Los orígenes de la yerba mate se remontan a los nativos guaraníes, quienes utilizaban sus hojas como bebida, objeto de culto y moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos prehispánicos. Varios siglos después, el mate atraviesa cada momento de los argentinos, pero no sólo como infusión. Hay coque mateo, balada alfajero,

03489citynoticias  
18/06/2016

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

ArgentinaRss.com.ar  
Beta 1  
11:33:59 Miércoles, 1 de Junio de 2016



OdontoGroup  
www.odontogroup.com.ar  
Cuotas sin interés en efectivo  
Financiación y presupuestos a medida  
¡CONTACTANOS!

Archivo ArgentinaRss.com.ar

Seleccione RSS de otra Provincia:

## Sembrá Trigo Bioceres

Máxima Productividad.  
¡Adaptación a Todos los Ambientes!



### LA YERBA MATE, UN EJEMPLO DE HISTORIA E IDENTIDAD

En Caminos y Sabores todos están locos por lo nuestro. Y nada más nuestro que la yerba mate, un producto que habla de historia, de evolución y de valor territorial. Los orígenes de la yerba mate se remontan a los nativos guaraníes, quienes utilizaban sus hojas como bebida, objeto de culto y moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos prehispánicos. Varios siglos después, el mate atraviesa cada momento de los argentinos, pero no sólo como infusión. Hay cerveza mate, helado, alfajores, dulces y otros más de 200 productos comestibles, artesanales, cosméticos y para la salud. El Camino de la Yerba Mate que propone la feria Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural, no sólo es un viaje en el tiempo justo cuando se conmemora el Bicentenario de La Patria, sino la oportunidad de tomar contacto con la creatividad de cada uno de los protagonistas detrás de este producto. Historias de innovadores, como los productores de Colonia Liabig, Corrientes, que en 1926 crearon una Cooperativa Agrícola y 90 años después su yerba mate Playadito es un clásico y está al alcance de todos en Caminos y Sabores. La locura emprendedora de esos primeros productores hoy cuenta con 130 asociados y distribuye 18 millones de kilos de yerba mate elaborada. Unos años después, en Santo Pipó, Misiones, se escribía una historia parecida. La fecha fue 1933 y la cooperativa se denominó Productores de yerba mate de Santo Pipó Sociedad Cooperativa Limitada. A principios de 1960 se animaron a ir por más y crearon la marca Piporá que hoy se comercializa en la Argentina y el exterior. Es sabido que detrás de cada producto que participa de Caminos y Sabores hay una historia pero también hay gente que vela porque éstas tengan un final feliz. Con esta premisa, en el Camino de la Yerba Mate estará el Instituto Nacional de la Yerba Mate, un organismo que acompaña el desarrollo de este producto bien argentino. document.write(" "); // Leer nota completa desde su página

Nombre del medio: Punto Cero Hacia el Futuro  
Ciudad: Grand Bourg  
Url del medio: [www.puncocerohaciaelfuturo.blogspot.com](http://www.puncocerohaciaelfuturo.blogspot.com)  
RSS Leídas el 18/05/2016 12:32:01 p.m.

noticias.argentinarrs.com.ar  
18/05/2016

¡SUSCRIBETE A NUESTRO NEWSLETTER!

Miércoles 1 de Junio de 2016

BUSCAR...

# TURISTICA ONLINE

INICIO | FOTOGALERIA | VIDEO | NOTAS



**CAMBIO CLIMÁTICO**  
De Cartagena a la isla de Pascua: diez años del turismo, en riesgo



**SEBUSTACIÓN**  
República Checa: la cerveza en el país de la cerveza



DEL 7 AL 10 DE JULIO, CAMINOS Y SABORES

Una feria que muestra los productos de nuestra tierra

18 de Mayo 2016 | Categoría: Eventos



La 12va edición de Caminos y Sabores se llevará a cabo del 7 al 10 de julio, en el predio de La Rural. La feria "invita a vivir y compartir experiencias únicas, las del contacto directo con quienes han logrado reunir en un producto la diversidad de nuestra tierra y aquellos dispuestos a apreciar el valor que tiene lo nuestro", indicaron los organizadores.

En cada edición de la feria se presentan más de 400 expositores que reciben a 100.000 visitantes en busca de la cultura, los sabores y la identidad de todos los rincones de nuestro país y de Latinoamérica.

Este año habrá nuevos productores, renovantes de distintos ramos de nuestra...

turisticaonline.com  
18/05/2016

www.caminosysabores.com.ar  
Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar

ORGANIZA  
**EXponenciar**  
EXPANDIMOS FRONTERAS



## El queso ganador busca defender su medalla

Camino y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural...

Agrositio, 23/05/2016 | 17:05 (Actualizado hace 8 días)



Durante la feria se realizará el concurso "Experiencias de Sabor" que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Camino y Sabores. Desde Pergamino, los quesos Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones.

Camino y Sabores vuelve este 2016 con su clásica impronta acercando a productores y consumidores para que vivan un encuentro único y sin intermediarios. En esta ocasión durante cuatro días, del 7 al 10 de julio, centenares de expositores estarán cara a cara con los miles de visitantes que recorren la feria en busca de sabores regionales.

"Participamos de Camino y Sabores desde hace muchos años y siempre ha sido una experiencia maravillosa. El primer beneficio que encontramos es la gran cantidad de contactos que nos llevamos después de cada edición. A esto se le suma

que el año pasado obtuvimos el premio a mejor queso de pasta semidura en Experiencias del Sabor", detalla Alfredo Trucchia, titular del Establecimiento Don Eugenio, de Pergamino.

El concurso "Experiencias del Sabor" es organizado por Camino y Sabores y tiene como objetivo poner su sello y prestigiar las producciones artesanales de nuestro país. El jurado está integrado por tasteres especializados en análisis sensorial de alimentos los premios se agrupan en cinco categorías: yerba mate, queso, dulce de leche familiar, aceite de oliva Extra Virgen y la nueva categoría cerveza artesanal. La inscripción para participar del concurso, comienza el 1 de junio a través del sitio web de Camino y Sabores.

En 1995 el matrimonio conformado por Alfredo y Mireya, dueños de un tambo ubicado en la localidad de Pergamino, tomó la decisión de incursionar en el valor agregado en origen. En un comienzo produjeron pasta de mozzarella y para 2000 ya estaban produciendo quesos duros, blandos y semiblandos. Actualmente posee ocho bocas de expendio (seis en Pergamino, una en Arenales y otra en Junín con las que llegan con sus productos sin intermediarios).

**Canal Agrositio**  
**23/05/2016**

Siguiente blog»

## TIEMPO LIBRE

TODOS NECESITAMOS TENER UN MOMENTO PARA NOSOTROS, PARA COMPARTIR CON AMIGOS, EN FAMILIA, PARA DISFRUTAR. NUESTRO TIEMPO LIBRE ES VALIOSO. ACA TE RECOMENDAMOS ACTIVIDADES PARA QUE APROVECHES ESOS MOMENTOS.

LUNES, 23 DE MAYO DE 2016

### Camino y Sabores: LA YERBA MATE, UN EJEMPLO DE HISTORIA E IDENTIDAD

*En Camino y Sabores todos están locos por lo nuestro. Y nada más nuestro que la yerba mate, un producto que habla de historia, de evolución y de valor territorial.*

Los orígenes de la yerba mate se remontan a los nativos guaraníes, quienes utilizaban sus hojas como bebida, objeto de culto y moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos prehispánicos. Varios siglos después, el mate atraviesa cada momento de los argentinos, pero no sólo como infusión. Hay cerveza mate, helado, alfajores, dulces y otros más de 200 productos comestibles, artesanales, cosméticos y para la salud.

El Camino de la Yerba Mate que propone la feria Camino y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural, no sólo es un viaje en el tiempo justo cuando se conmemora el Bicentenario de La Patria, sino la oportunidad de tomar contacto con la creatividad de cada uno de los protagonistas detrás de este producto.

Historias de innovadores, como los productores de Colonia Liebig, Corrientes, que en 1926 crearon una Cooperativa Agrícola y 90 años después su yerba mate **Playadito** es un clásico y está al alcance de todos en Camino y Sabores. La locura emprendedora de esos primeros productores hoy cuenta con 130 asociados y distribuye 18 millones de kilos de yerba mate elaborada.

ETIQUETAS

Adriana Francia  
Adriana Sobrero  
Alba Estrella Gutierrez  
Alegria Barchilon  
Alejandra Copa  
Alfredo Abarca  
Alfredo Martin  
Alfredo Pittis  
Beatriz Mosquera  
Bernardo Baraj  
Bruno Pablo Zito  
Edda Diaz  
Entrevistas 2015  
Ernesto Clementin  
Esteban Parola  
Francisco Pesqueira  
Gabriel Rivano  
Gaby Fiorito  
Gonzalo Suarez  
Irma Mansilla  
Ivan Steinhart  
Jesus Berenguer  
Jose Viñuela  
Juan Nevani  
Julia Moro

[Ngntiempolibre.blogspot.com.ar/](http://Ngntiempolibre.blogspot.com.ar/)

23/05/2016



23 MAYO, 2016  
BY PRENSA

### El queso ganador busca defender su medalla en Caminos y Sabores



Durante la feria se realizará el concurso "Experiencias del Sabor" que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Caminos y Sabores. Desde Pergamino, los quesos Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones.

Caminos y Sabores vuelve este 2016 con su clásica impronta: acercar a productores y consumidores para que vivan un encuentro único y sin intermediarios. En esta ocasión, durante cuatro días, del 7 al 10 de julio,

centenares de expositores estarán cara a cara con los miles de visitantes que recorren la feria en busca de sabores regionales.

"Participamos de Caminos y Sabores desde hace muchos años y siempre ha sido una experiencia maravillosa. El primer beneficio que encontramos es la gran cantidad de contactos que nos

[noticiasquehacenbien.com](http://noticiasquehacenbien.com)

23/05/2016

### Argentina a menos KMS

Aprovechá esta promo de LATAM Pass volá en Mayo y Junio. LATAM PASS

Archivo ArgentinaRes.com.ar

Seleccione RSS de otra Provincia:

**Precios Cuidados**

Ahora tenés 176 nuevos productos para comprar más.

VERDURAS, LÁCTEOS, CARNES Y MÁS.

[CONOCÉ LOS PRODUCTOS](#)

#### Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural. El queso ganador busca defender su medalla.

Durante la feria se realizará el concurso "Experiencias del Sabor" que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Caminos y Sabores. Desde Pergamino, los quesos Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones. Caminos y Sabores vuelve este 2016 con su clásica impronta: acercar a productores y consumidores para que vivan un encuentro único y sin intermediarios. En esta ocasión, durante cuatro días, del 7 al 10 de julio, centenares de expositores estarán cara a cara con los miles de visitantes que recorren la feria en busca de sabores regionales. "Participamos de Caminos y Sabores desde hace muchos años y siempre ha sido una experiencia maravillosa. El primer beneficio que encontramos es la gran cantidad de contactos que nos llevamos después de cada edición. A esto se le suma que el año pasado obtuvimos el premio a mejor queso de pasta semidura en Experiencias del Sabor", detalla Alfredo Trucchia, titular de Establecimiento Don Eugenio, de Pergamino. El concurso "Experiencias del Sabor" es organizado por Caminos y Sabores y tiene como objetivo poner su sello y prestigiar las producciones artesanales de nuestro país. El jurado está integrado por testadores especializados en análisis sensorial de alimentos y los premios se agrupan en cinco categorías: yerba mate, queso, dulce de leche familiar, aceite de oliva Extra Virgen y la nueva categoría cerveza artesanal. La inscripción para participar del concurso, comienza el 1 de junio a través del sitio web de Caminos y Sabores. En 1995 el matrimonio conformado por Alfredo y Mireya, dueños de un tambó ubicado en la localidad de Pergamino, tomó la decisión de incursionar en el valor agregado en origen. En un comienzo produjeron pasta de mozzarella y para 2000 ya estaban produciendo quesos duros, blandos y semiblandos. Actualmente posee ocho bocas de expendio (seis en Pergamino, una en Arenales y otra en Junín) con las que llegan con sus productos sin intermediarios. "Nuestros quesos se caracterizan por contar con calidad de primera, acompañada de un muy buen precio. Así es como conseguimos la mejor rentabilidad y ofrecemos un producto conveniente a los compradores, la clave está en no tener intermediarios. En este contexto la feria Caminos y Sabores es una oportunidad ideal para que más gente conozca nuestros quesos", adelanta Trucchia. Este 2016 trae nuevos desafíos para la pyme láctea Don Eugenio. Además de su apuesta por volver a competir en el concurso "Experiencias del Sabor" se prepara

[noticias.argentinars.com.ar](http://noticias.argentinars.com.ar)

23/05/2016

nueva ciudad  
solamente informacion

AHORA #NIUNAMENOS COMUNAS POLITICA JUDICIALES SOCIEDAD TIEMPO LIBRE INFORMES

Tiempo Libre 24.05.2016

FERIA GASTRONOMICA

### Se viene una nueva edición de la feria Caminos y Sabores

Del 7 al 10 de julio en La Rural. La feria es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos. Son nueve caminos que ya empiezan a llenarse.

UBICACION



ENCUESTA

¿Qué opinas de la consigna #NIUNAMENOS?

- Me es indiferente
- Hay que apoyar esa lucha
- No comparto la consigna

VOTAR



Se abre la 12ª edición de la feria Caminos y Sabores en el mejor lugar para festejar el

<http://nueva-ciudad.com.ar/>  
24/05/2016

TURISMO INFORMATIVO

ACTUALIDAD VIAJES DESTINOS GASTRONOMIA CULTURA TECNO

Últimas noticias junio 6, 2016 en Uncategorized // Se realizará una Jornada sobre Turismo Accesible en Salta

## Caminos y Sabores busca el mejor queso argentino

Publicado en mayo 24, 2016 por Turismo Informativo en Gastronomía



Durante la feria se realizará el concurso "Experiencias del Sabor" que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Caminos y Sabores. Desde Pergamino, los quesos Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones.

Caminos y Sabores vuelve este 2016 con su clásica impronta: acercar a productores y consumidores para que vivan un encuentro único y sin intermediarios. En esta ocasión, durante cuatro días, del 7 al 10 de julio, centenares de expositores estarán cara a cara con los miles de visitantes que recorren la feria en busca de sabores regionales.

[turismoinformativo.com](http://turismoinformativo.com)  
24/05/2016



CAMINOS Y SABORES

### El queso ganador busca defender su medalla

Durante la feria se realizará el concurso "Experiencias del Sabor" que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Caminos y Sabores. Desde Pergamino, los quesos Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones. Caminos y Sabores vuelve este 2016 con su clásica impronta: acercar a productores y consumidores para que vivan un encuentro único y sin intermediarios. En esta ocasión, durante cuatro días, del 7 al 10 de julio, centenares de expositores estarán cara a cara con los miles de visitantes que recorren la feria en busca de sabores regionales.

Jueves 28 de Mayo de 2016



viajesynoticias.com.ar  
24/05/2016

Visiting Argentina  
Descubrir, Visitar y Compartir

Inicio / Centro / Buenos Aires / Palermo / Eventos

Otros Destinos: Abasto | Almagro | Balvanera | Barracas | Belgrano | Caballito | Flores | La Boca | Mataderos | Monserrat | Olavarría | Puerto Madero | Recoleta

Camino y Sabores 2016

Barradas Hotel  
Habitaciones modernas y elegantes ¡Más información Aquí!

**CELEBREMOS JUNTOS  
LO MÁS RICO DE NUESTRA IDENTIDAD  
7 AL 10 DE JULIO 2016**

Falta poco para que comience la edición de Caminos y Sabores 2016, se llevará a cabo del 7 al 10 de julio en La Rural.

¡Ya llega el Beer in BA!

Abrí sus puertas Café Cortázar

visitingargentina.com  
26/05/2016



**OdontoGroup**  
www.odontogroup.com.ar

Cuotas sin interés en efectivo  
Financiación y presupuestos a medida

**¡CONTACTANOS!**

Archivo ArgentinaRss.com.ar

Selección RSS de otra Provincia:

**Volquetes Zona Norte Gba**

4761-3000 San Isidro  
Vte. López San Fernando  
Olivos Beccar Torcuato



Tendencia: [blends de especias gourmet](#)

Niña Federica presenta sus mezclas de especias que hacen todo más fácil a la hora de cocinar: familiar que le pone sabor a su emprendimiento, y a la comida de los argentinos. En la edición 12 de Caminos y Sabores, que se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires, cita las últimas tendencias en alimentos y productos regionales. Un ejemplo de esto es el caso firma Niña Federica, dedicada a la elaboración de blends de especias gourmet, un emprendimiento innovador para sazonar las comidas que hará su debut en la feria de la cultura, los sabores y la identidad. "Junto a mi marido Diego trabajamos toda la vida en empresas relacionadas a la industria alimenticia y desde hace poco más de dos años decidimos independizarnos. Luego de investigar mercado y buscar las últimas tendencias mundiales en alimentación llegamos a los blends de una solución integradora para cocinar", detalló Gabriela Scotto, dueña de Niña Federica. Hoy la distribuye sus productos principalmente en zona Sur, Norte del GBA y la Plata, pero aspira a su nuevos compradores y por eso estará por primera vez con todos sus productos en Caminos y Sabores. "Hasta el momento sólo hemos tenido presencia en ferias regionales y nos ha ido muy bien. A estamos muy esperanzados con nuestra participación en esta importante feria. Llevaremos nuestros blends en todas sus presentaciones", adelantó Scotto. Los blends que presenta Niña Federica en diseñados para condimentar pollo, pescado, cerdo o ensaladas, entre muchas otras preparaciones. "Nuestros productos se distinguen por ser gourmet. Hacemos mucho énfasis en la calidad de las primas y el valor agregado que le incorporamos a cada una de las mezclas. Cada una de ellas especialmente seleccionada para facilitar la tarea de condimentar distintas comidas y con cada entregamos diversas recetas que simplifican el quehacer", explicó Scotto. Otra de las cualidades poseen los blends de Niña Federica es que están orientados a los sabores autóctonos, una de las más reconocidas es el chimichurri, un gusto bien argentino. "Estamos en un momento de plenitud y en este contexto se enmarca nuestra presencia en Caminos y Sabores, buscamos no sólo que los consumidores nos conozcan y elijan sino que también proyectamos sumar distribuidores", cerró esperanzada la emprendedora y alquimista de sabores Gabriela Scotto. document.write(" "); //



CANDE LORENZO



Librería FOOK



Revistas Amigas



Cine Amigos

Jueves, 26 de mayo de 2016

### Caminos y Sabores 2016

12ª EDICIÓN  
Caminos y Sabores  
7 AL 10 DE JULIO 2016  
CELEBRAMOS JUNTOS  
LO MÁS BELLO DE NUESTRA IDENTIDAD

Tendencia: [blends de especias gourmet](#)

Niña Federica presenta sus mezclas de especias que hacen todo más fácil a la hora de cocinar. Una pyme familiar que le pone sabor a su emprendimiento, y a la comida de los argentinos.

En la edición número 12 de Caminos y Sabores, que se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires, se darán cita las últimas tendencias en alimentos y productos regionales. Un ejemplo de esto es el caso de la firma Niña Federica, dedicada a la elaboración de blends de especias gourmet, un emprendimiento innovador para sazonar las comidas que hará su debut en la feria de la cultura, los sabores y la



noticias.argentinarrss.com.ar  
26/05/2016

spectaculo-arte.blogspot.com.ar  
26/05/2016



Inicio Mensajes Loterías Radio en Vivo Programación Deportes Fotos Archivo

ers: la Justicia amplió la investigación sobre Mauricio Macri / Francis Fukuyama: "Los resultados de las últimas el  
26 de mayo de 2016

### Caminos y Sabores: Del 7 al 10 de julio en La Rural



Tendencia: blends de especias gourmet

Niña Federica presenta sus mezclas de especias que hacen todo más fácil a la hora de cocinar. Una pyme familiar que le pone sabor a su emprendimiento, y a la comida de los argentinos.

**03489citynoticias**  
**26/05/2016**



**17 años**  
**ininterrumpidos**  
Promoviendo el sector

Capital F  
17°  
7°

Argentina - Ciudad de Buenos Aires  
Tendencia: blends de especias gourmet

Viernes 27 de Mayo de 2016



Niña Federica presenta sus mezclas de especias que hacen todo más fácil a la hora de cocinar. Una pyme familiar que le pone sabor a su emprendimiento, y a la comida de los argentinos. Las últimas tendencias en alimentos y productos regionales se darán cita del 7 al 10 de julio en Caminos y Sabores, en La Rural de Buenos Aires.

Dedicada a la elaboración de blends de especias gourmet, Niña Federica, un emprendimiento innovador para sazonar las comidas hará su debut en Caminos y Sabores, la feria de la cultura,

**latitud2000.com**  
**27/05/2016**

## NOTICIAS DEL OESTE/SLOT

TEMAS DEL HOGAR, PARA LA MUJER Y EL NIÑO + INFORMACION + EDUCACION + SALUD + DEPORTES + AUTOMODELISMO + BUEN VIVIR + MODA + COCINA + CINE + LIBROS + VIDEOS + EXPOSICIONES + VIAJE + MINITURISMO + SALIDAS GASTRONOMICAS - CULTURALES Y MIL COSAS MAS EN EL OESTE DEL GRAN BUENOS AIRES, MERLO, MORENO, GENERAL RODRIGUEZ, LUJAN, SAN ANDRES DE GILES, SAN ANTONIO DE ARECO Y CARMEN DE ARECO

sábado, 28 de mayo de 2016

### MAS NOVEDADES EN LA EXPO SABORES Y CAMINOS EN LA SOCIEDAD RURAL - ENTERATE Y AGENDALA

#### El queso ganador busca defender su medalla

Durante la feria se realizará el concurso "Experiencias del Sabor" que premia la calidad de los productos artesanales que participan en Caminos y Sabores. Desde Pergamino, los quesos Don Eugenio quieren convertirse en bicampeones.

Caminos y Sabores vuelve esta 2016 con su clásica impronta: acercar a productores y consumidores para que vivan un encuentro único y sin intermediarios. En esta ocasión, durante cuatro días, del 7 al 10 de julio, centenares de expositores estarán cara a cara con los miles de visitantes que recorren la feria en busca de sabores regionales.

"Participamos de Caminos y Sabores desde hace muchos años y siempre ha sido una experiencia maravillosa. El primer beneficio que encontramos es la gran cantidad de contactos que nos llevamos después de cada edición. A esto se le suma que el año pasado obtuvimos el premio a mejor queso de pasta semidura en "Experiencias del Sabor", detalla Alfredo Trucchi, titular de Establecimiento Don Eugenio, de Pergamino.

El concurso "Experiencias del Sabor" es organizado por Caminos y Sabores y tiene como objetivo poner su sello y prestigio a las producciones artesanales de nuestro país. El jurado está integrado por testadores especializados en análisis sensorial de alimentos y los premios se agrupan en cinco categorías: yerba mate, queso, dulce de leche familiar, aceite de oliva Extra Virgen y la nueva categoría cerveza artesanal. La inscripción para participar del concurso, comienza el 1 de junio a través del sitio [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

#### EN MORENO ESCUCHA LA RADIO PUBLIC



#### ESTE DOMINGO, VENITE A GOUIN



#### EN CORTINEZ TE ESPERA UN RESTO CAMPERO



Ricardo Di Luca  
Producciones



Inicio Nuestro Proyecto Itinerario 2015 Staff Galería Turismo Audios Contacto

## CAMINOS Y SABORES

• Categoría: Turismo  
• Publicado el Sábado, 28 Mayo 2016 21:32  
• Escrito por ricardo  
• Visto: 19

La 12ª edición de Caminos y Sabores, se desarrollará del 7 y al 11 de julio, próximo, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

En el inicio, Caminos y Sabores, contó con la participación de más de 100 expositores de todo el país y fue una gran novedad ya que no existía este tipo de evento en la Ciudad de Buenos Aires: alimentos típicos, artesanías y propuestas turísticas de todas las regiones reunidas en un mismo gran espacio.

Aquella idea innovadora se completó con la presentación de la feria a través de un recorrido comprendido por nueve caminos temáticos: Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceite y Especies, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra y dulces.

Dos de los grandes atractivos de la muestra son las demostraciones de cocina, llevadas a cabo por distintos chefs especializados en alimentos típicos de las diferentes región argentinas y de América Latina y, el Concurso "Experiencias del Sabor".

Dicho concurso está compuesto por un jurado de testadores no videntes especializados en el análisis sensorial de alimentos. Son ellos los que realizan una evaluación de las características de cada uno de los productos, detectando sus virtudes y también sus desaciertos con el fin de contribuir a mejorar su producción. De esta manera el jurado examina en los alimentos las particularidades organolépticas a través de una

[ricardodiluca.com.ar](http://ricardodiluca.com.ar)

28/05/2016

[noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar](http://noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar)

28/05/2016

Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestro sitio web. Si continúa utilizando este sitio asumimos que está de acuerdo.

### DONA PRESS

ENCONTRARÁS LO ÚLTIMO EN COMIDA Y DEL MUNDO. NOTICIAS, ENTREVISTAS, DISEÑADORES Y... MUCHO MÁS.

PORTADA MUNDO PERIODISMO POLÍTICA RELIGIÓN CULTURA ECONOMÍA TECNOLOGÍA DEPORTES

## Tendencia: blends de especias gourmet

29.05.16 | 21:18. Archivado en [Acerca del autor](#)

Niña Federica presenta sus mezclas de especias que hacen todo más fácil a la hora de cocinar. Una pyme familiar que le pone sabor a su emprendimiento, y a la comida de los argentinos.



En la edición número 12 de Caminos y Sabores, que se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires, se darán cita las últimas tendencias en alimentos y productos regionales. Un ejemplo de esto es el caso de la firma Niña Federica, dedicada a la elaboración de blends de especias gourmet, un emprendimiento innovador para sazonar las comidas que hará su debut en la feria de la cultura, los sabores y la identidad.

*"Junto a mi marido Diego trabajamos toda la vida en empresas relacionadas a la industria alimenticia y desde hace poco más de dos años decidimos independizarnos. Luego de investigar el mercado y buscar las últimas tendencias mundiales en alimentación llegamos a los blends de especias, una solución integradora para cocinar", detalló Gabriela Scotto, dueña de Niña Federica.*

Los blends que presenta Niña Federica están diseñados para condimentar pollo, pescado, cerdo o ensaladas, entre muchas otras preparaciones. "Nuestros productos se distinguen por ser gourmet. Hacemos mucho énfasis en la calidad de las materias primas y el valor

[blogs.periodistadigital.com](http://blogs.periodistadigital.com)  
29/05/2016

### zonanorte hoy.com

toda la información actual de la zona

Vicente Lopez San Isidro San Fernando Tigre Escobar Campana Zárate Baradero  
San Martín Malvinas Argentinas San Miguel Pilar Exaltación De La Cruz San Antonio De

Lunes 30 de mayo de 2016

## Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural: Hongos, ese preciado toque en las comidas

Me gusta 0 Pin it Tweet

Las dos principales firmas nacionales productoras de portobellos y champiñones estarán presentes en la feria de la cultura, los sabores y la identidad con recetas ricas, sanas e innovadoras.



Mientras que en Chile el consumo per cápita de hongos (principalmente champiñones y portobellos) alcanza los 3 kilogramos, en la Argentina apenas se ubica en alrededor de los 300 gramos. El dato indica que en nuestro país los productores tienen mucho mercado por conquistar y los consumidores mucho por descubrir de este alimento repleto de beneficios para la salud. Caminos y Sabores, la feria que une a productores y consumidores de los rincones más diversos de la Argentina, es el lugar ideal para probarlos y aprender de ellos de la mano de sus

[zonanortehoy.com](http://zonanortehoy.com)  
30/05/2016

ArgentinaRss.com.ar  
 Noticias de los principales diarios Argentinos Agrupadas en un solo lugar

Inicio Publicidad Reservas Negocios Contacto

12:13:24 Miércoles, 1 de Junio de 2016

IMPLANTES DENTALES ¡El mejor precio y cuotas! HACER TU CONSULTA

Archivo ArgentinaRss.com.ar Seleccione RSS de otra Provincia: Seleccionar Provincia

**Volquetes Zona Norte Gba**  
 4761-3000 San Isidro  
 Vte.López San Fernando  
 Olivos Beccar Torcuato

**Hongos, ese preciado toque en las comidas**

Las dos principales firmas nacionales productoras de portobellos y champiñones estarán presentes en la feria de la cultura, los sabores y la identidad con recetas ricas, sanas e innovadoras. Mientras que en Chile el consumo per cápita de hongos (principalmente champiñones y portobellos) alcanza los 3 kilogramos, en la Argentina apenas se ubica en alrededor de los 300 gramos. El dato indica que en nuestro país los productores tienen mucho mercado por conquistar y los consumidores mucho por descubrir de este alimento repleto de beneficios para la salud. Caminos y Sabores, la feria que une a productores y consumidores de los rincones más diversos de la Argentina, es el lugar ideal para probarlos y aprender de ellos de la mano de sus creadores. Del 7 al 10 de julio en La Rural, Porto y Hongos del Pilar, dos importantes productoras de hongos, estarán presentes y ofrecerán sus productos directamente a los consumidores. "Los hongos tienen 0% de grasas, calorías y colesterol. Son un alimento sano, rico y natural que puede convertirse en un sustituto de la carne. Su composición es 90% de agua por lo que brinda un gran poder de saciedad y es ideal para aquellos que quieren cuidarse o comer más sano. También son una gran fuente de selenio, el mineral que regula el correcto funcionamiento de la glándula tiroidea", detalla Sofía Riguelra, Jefa Comercial de Hongos del Pilar, una de las dos firmas que estarán presentes en Caminos y Sabores. Por su parte, Martín Paulasso, Jefe de Marketing de Porto, marca líder en la producción de hongos con las variedades portobellos, champiñones y girgolas, explica que "los hongos son productos muy versátiles a la hora de cocinar, sólo hace falta mayor conocimiento por parte de los consumidores y justamente en eso estamos trabajando. Todo aquel que se acerque a nuestro stand se llevará un recetario completo con diversas recetas que incluyen en su preparación a los hongos. Realizaremos además degustaciones de todos nuestros productos que incluyen endivias y tomates secos. El leitmotiv de Porto es "Saber vivir mejor" por lo que nuestro objetivo es acercarle una solución integral a los consumidores para que tengan a mano un producto saludable y de calidad". Aunque todavía hay mucho por crecer en la Argentina, ambos productores tienen su mirada en el mercado externo. En el caso de Porto, ya están realizando envíos a Paraguay y Uruguay, y Hongos del Pilar espera concretar ventas al exterior durante este año. Porto produce anualmente alrededor de 1.800

noticias.argentinarrs.com.ar  
 30/05/2016

Más Siguiente blog

# NOTICIAS DEL OESTE/SLOT

TEMAS DEL HOGAR + PARA LA MUJER Y EL NIÑO + INFORMACION + EDUCACION + SALUD + DEPORTES + AUTOMODELISMO + BUEN VIVIR + MODA + COCINA + CINE + LIBROS + VIDEOS + EXPOSICIONES + VIAJES + MINITURISMO + SALIDAS GASTRONOMICAS - CULTURALES Y MIL COSAS MAS EN EL OESTE DEL GRAN BUENOS AIRES, MERLO, MORENO, GENERAL RODRIGUEZ, LUJAN, SAN ANDRES DE GILES, SAN ANTONIO DE ARECO Y CARMEN DE ARECO

martes, 31 de mayo de 2016

## CAMINOS Y SABORES EN JULIO TRAE NUEVAS ATRACCIONES

OPUSCULO DE LA LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE SANTA FE

Caminos y Sabores

7 AL 10 DE JULIO 2016  
 SELECCION DE PRODUCTOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD

**Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural**

**Hongos, ese preciado toque en las comidas**

Las dos principales firmas nacionales productoras de portobellos y champiñones estarán presentes en la feria de la cultura, los sabores y la identidad con recetas ricas, sanas e innovadoras.

Mientras que en Chile el consumo per cápita de hongos (principalmente champiñones y portobellos) alcanza los 3 kilogramos, en la Argentina apenas se ubica en alrededor de los 300 gramos. El dato indica que en nuestro país los productores tienen mucho mercado por conquistar y los consumidores mucho por descubrir de este alimento repleto de beneficios para la salud. Caminos y Sabores, la feria que une a productores y

EN MORENO ESCUCHA LA RADIO PUBLICA

ESTE DOMINGO, VENITE A GOUIN

Don Tomás RESTO BAR  
 A 11 Km.  
 South: Carmen de Areco 0232515057425

EN CORTINEZ TE ESPERA UN RESTO CAMPERO

noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar  
 31/05/2016

**03489**  
**CITY**  
NOTICIAS

Inicio Mensajes Loterías Radio en Vivo Programación Deportes Fotos Archivo

Yama: "Los resultados de las últimas elecciones fueron muy positivos para la Argentina" / Jennifer Lopez compró  
31 de mayo de 2016

### Hongos, ese preciado toque en las comidas



Las dos principales firmas nacionales productoras de portobellos y champiñones estarán presentes en la feria de la cultura, los sabores y la identidad con recetas ricas, sanas e innovadoras.

Mientras que en Chile el consumo per cápita de hongos (principalmente champiñones y portobellos) alcanza los 3 kilogramos, en la Argentina apenas se ubica en alrededor de los 300 gramos. El dato indica que en nuestro país los productores tienen mucho mercado por conquistar y los consumidores mucho por descubrir de este alimento repleto de beneficios para la salud. Caminos y Sabores, la feria que une a productores y consumidores de los rincones más diversos de la Argentina, es el lugar ideal para probarlos y aprender de ellos de la mano de sus creadores.

Del 7 al 10 de julio en La Rural, Porto y Hongos del Pilar, dos importantes productoras de hongos, estarán presentes y ofrecerán sus productos directamente a los consumidores. "Los hongos tienen 0% de grasas, calorías y colesterol. Son un alimento sano, rico y natural que puede convertirse en un sustituto de la carne. Su composición es 90% de agua por lo que

03489citynoticias  
31/05/2016

Más - Siguiendo blog

## ESPECTACULArte

Jueves, 2 de junio de 2016

### Hongos, ese preciado toque en las comidas

Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural

comidas

Las dos principales firmas nacionales productoras de portobellos y champiñones estarán presentes en la feria de la cultura, los sabores y la identidad con recetas ricas, sanas e innovadoras.

Mientras que en Chile el consumo per cápita de hongos (principalmente champiñones y portobellos) alcanza los 3 kilogramos, en la Argentina apenas se ubica en alrededor de los 300 gramos. El dato indica que en nuestro país los productores tienen mucho mercado por conquistar y los consumidores mucho por descubrir de este alimento repleto de beneficios para la salud. Caminos y Sabores, la feria que une a productores y consumidores de los rincones más diversos de la Argentina, es el lugar ideal para probarlos y aprender de ellos de la mano de sus creadores.

CANDE LORENZO

LIBRERÍA FOOK

Revistas Amigas

espectacul-arte.blogspot.com.ar  
02/06/2016



**IDEP**  
INSTITUTO DE DESARROLLO PRODUCTIVO DE TUCUMÁN

Camino y Sabores 2016: Convocatoria para productores tucumanos

El evento está dirigido a productores, emprendedores y/o empresas de la provincia de Tucumán que elaboren productos enmarcados en los sectores vitivinícola, apícola y quesos. **Fecha límite de inscripción: 14 de junio de 2016 o hasta agotar espacios disponibles.**

El IDEP (Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán) convoca a productores, emprendedores y/o empresas de la provincia de Tucumán que elaboren productos enmarcados en los sectores vitivinícola, apícola y quesos, a participar de la feria "Camino y Sabores". El evento se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires. Se trata de una exposición, que otorga visibilidad y que admite la venta de productos. **Fecha límite de inscripción: martes 14 de junio de 2016 inclusive, o hasta cubrir cupos (lo que ocurra primero).**

La feria presenta a los visitantes un recorrido de 9 (nueve) caminos temáticos: Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceite y Especies, Bebidas, Verba Male y Té, Frutos de la Tierra y Dulces.

En la edición 2015 la feria convocó a más de 90.000 personas y más de 400 expositores. Hubo, además, demostraciones de cocina, disertaciones y espectáculos artísticos.

<http://idep.gov.ar/>  
02/06/2016

Siguiente blog»

### TIEMPO LIBRE

TODOS NECESITAMOS TENER UN MOMENTO PARA NOSOTROS, PARA COMPARTIR CON AMIGOS, EN FAMILIA, PARA DISFRUTAR. NUESTRO TIEMPO LIBRE ES VALIOSO. ACA TE RECOMENDAMOS ACTIVIDADES PARA QUE APROVECHES ESOS MOMENTOS.

JUEVES, 2 DE JUNIO DE 2016

#### Fiambres saludables que ganan mercados

*De la mano de Don Quico, los fiambres tradicionales del oeste bonaerense desbarcan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo de conquistar nuevos paladares.*

Los cuatro días que dura la feria Caminos y Sabores, que este año se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural, son una cita ideal para que los productores muestren de primera mano sus producciones. Este año, además, trae la novedad de que se organizarán degustaciones especiales para que el público disfrute en la feria la calidad de los productos regionales.

Fiambres Artesanales Don Quico es una pyme familiar de la localidad bonaerense de Mercedes que llevará sus productos gourmet por quinto año consecutivo y espera ganar nuevos adeptos. La particularidad de Don Quico es que ofrece fiambres de primera calidad, elaborados sin conservantes ni aditivos y aptos para celiacos. Se destacan sus salames quinteros hechos con jamón de cerdo, grasa vacuna y tocino. Actualmente, el canal de distribución de la firma está enfocado en la zona oeste de la provincia de Buenos Aires.

Según cuentan desde Don Quico los consumidores de sus fiambres buscan un producto de calidad, sabroso y con impronta regional. Además encuentran el plus de conseguir un excelente precio de mercado.

En esta nueva edición de Caminos y Sabores, Don Quico llevará

ETIQUETAS

Adriana Francia  
Adriana Sobrero  
Alba Estrella Gutierrez  
Alegria Barchilon  
Alejandra Copa  
Alfredo Abarca  
Alfredo Martín  
Alfredo Pittis  
Beatriz Mosquera  
Bernardo Baraj  
Bruno Pablo Zito  
Edda Diaz  
Entrevistas 2015  
Ernesto Clementin  
Esteban Parola  
Francisco Pesqueira  
Gabriel Rivano  
Gaby Fiorito  
Gonzalo Suarez  
Imma Mansilla  
Ivan Steinhart  
Jesus Berenguer  
Jose Viñuela  
Juan Nevani  
Julia Moro

<http://ngntiempolibre.blogspot.com.ar/>  
02/06/2016



### Bolívar comenzará a realizar las obras en el Parque Logístico

**Bolívar. 2.6.2016.** El intendente de Bolívar, **Eduardo Bucca**, durante una reunión de trabajo con el secretario de Asuntos Agrarios, **Mariano Ruiz**, y la directora de Producción, **Micaela Guinea**, estuvo trabajando en la planificación de los avances de las obras del Parque Logístico y otros asuntos vinculados al desarrollo industrial del municipio.

Entre los principales temas tratados se pueden citar los trabajos en el Parque Logístico, cuya subdivisión fue aprobada en el último mes y ya se comenzarán a realizar las obras. En la reunión se planificó el ordenamiento del comienzo de los trabajos y se estableció el inicio de las obras con la colocación del alambre perimetral y la construcción de una garita en el ingreso, mientras se continúan realizando los trabajos de nivelación de suelo.

Se decidió también realizar una reunión la semana que viene con los aspirantes a propietarios de los lotes del predio, que ya han sobrepasado la cantidad de terrenos disponibles. Los lotes puestos a la venta suman un total de 40, aunque la playa de camiones dispone de más de 100 lugares, destinados específicamente para estos vehículos.

También se trataron aspectos importantes en relación con el Sector Industrial Planificado (SIP), como la presentación de un proyecto ante el Ministerio de Producción, para la obtención del tercer Aporte No Reintegrable para la construcción de piletas de efluentes comunitarios. También se hizo referencia a la continuidad de los trabajos de reparación del alambre perimetral del predio de SIP.

Por otra parte, Bucca manifestó su decisión de continuar apoyando la construcción de la Estación Experimental Barnetche, de INTA, en este caso con un aporte económico para la construcción de las oficinas de esta importante obra que apunta al desarrollo de la localidad y que cuenta con el apoyo del municipio desde el inicio.

Finalmente, el intendente y el equipo de Producción trataron la participación por primera vez de Bolívar en la Feria **Camino y Sabores**, que se llevará a cabo en la Sociedad Rural de Palermo del 7 al 10 de julio. Bolívar tendrá un stand en el que habrá productos locales y estarán representantes de la Feria Verde. Participará también la Dirección de

septimaseccion.com  
02/06/2016

<http://puntocero.foroactivo.com/>  
03/06/2016

### NOTICIAS DEL OESTE/SLOT

TEMAS DEL HOGAR, PARA LA MUJER Y EL NIÑO + INFORMACION + EDUCACION + SALUD + DEPORTES + AUTOMODELISMO + BUEN VIVIR + MODA + COCINA + CINE + LIBROS + VIDEOS + EXPOSICIONES + VIAJES + MINITURISMO + SALIDAS GASTRONOMICAS - CULTURALES Y MIL COSAS MAS EN EL OESTE DEL GRAN BUENOS AIRES, MERLO, MORENO, GENERAL RODRIGUEZ, LUJAN, SAN ANDRES DE GILES, SAN ANTONIO DE ARECO Y CARMEN DE ARECO

Viernes, 3 de junio de 2016

SIGUEN SUMANDOSE EMPRESAS DE PRIMER NIVEL EN CAMINOS Y SABORES



7 AL 10 DE JULIO 2016  
CELEBRAMOS JUNTOS  
LO MAS RICO DE NUESTRA IDENTIDAD

Camino y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural

#### Fiambres saludables que ganan mercados

De la mano de Don Quico, los fiambres tradicionales del oeste bonaerense desembarcan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo de conquistar nuevos paladares.

Los cuatro días que dura la feria Caminos y Sabores, que este año se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural, son una cita ideal para que los productores muestren de primera mano sus producciones. Este año, además, trae la novedad de que se organizarán degustaciones especiales para que el público disfrute en la feria la calidad de los productos regionales.

Fiambres Artesanales Don Quico es una pyme familiar de la localidad bonaerense de Mercedes que llevará sus productos gourmet por quinto año consecutivo y espera ganar nuevos adeptos. La particularidad de Don Quico es que ofrece fiambres de primera calidad, elaborados sin conservantes ni aditivos y aptos para celíacos. Se destacan sus salames quinteros hechos con jamón de cerdo, grasa vacuna y tocino. Actualmente, el canal de distribución de la firma está enfocado en la zona oeste de la provincia de Buenos Aires.

Según cuentan desde Don Quico los consumidores de sus fiambres buscan un producto de calidad, sabroso y con impronta regional. Además encuentran el plus de conseguir un excelente precio de mercado.

En esta nueva edición de Caminos y Sabores, Don Quico llevará además longaniza, jamón crudo artesanal, bondiola y quesos para organizar la tradicional picada.

Sólo durante el año pasado, en Caminos y Sabores se comercializaron productos por más de

EN MORENO ESCUCHA LA RADIO PUBLICA



ESTE DOMINGO, VENITE A GOUIN



EN CORTINEZ TE ESPERA UN RESTO CAMPERO



LAS MORAS DE CORTINEZ A 1000 METROS DE LA VTV

IMPORTANTE INVENTO !!!



Inicio Noticias Experiencias Itinerarios Ojo Crítico La Bebida Recetario Restaurantes Newsletter

Noticias » Gourmet » Camino y Sabores 2016 se realizará en julio

Camino y Sabores 2016 se realizará en julio



La tradicional feria **Camino y Sabores** tendrá su edición **2016** del 7 al 10 de julio en La Rural, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Como todos los años la gran exposición que reúne a los pequeños y medianos productores de todo el país exhiben sus productos para que sean conocidos por los visitantes. En cuatro días se generan espacios de comercialización de mercaderías artesanales y oportunidades de contactos comerciales.

En **Camino y Sabores** se disfrutan los productos regionales a través de sus diversos espacios: la Cocina, donde chefs realizan variadas recetas; la Plaza del Encuentro con sus espectáculos representativos de todo el país; y el Concurso Experiencias del Sabor, en donde se premia a los productos más destacados de la feria.

En esta edición **2016** se suma el Espacio Degustación, un food truck en donde un chef preparará las recetas y contará los secretos de cada uno de los productos que forman parte de la misma.

**Datos importantes de Camino y Sabores 2016:**

- Lugar: La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires – Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Ingresar por Av. Sarrieno 2704.
- Apertura: 11 a 22hs.

Valor de la entrada:

- Entrada general \$ 110
- Entrada general con Catálogo de Expositores \$ 150

¿TO  
NO  
DECI

últimos comentarios

[noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar/](http://noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar/)

03/06/2016

viagourmet.com  
03/06/2016



24 hs de información y negocios para el campo



NEGOCIOS CLIMA CANAL AGROSITIO SECCIONES CLASIFICADOS



### Fiambres saludables que ganan mercados

De la mano de Don Quico, los fiambres tradicionales del oeste bonaerense desembarcan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo de conquistar nuevos paladares...

Agrositio, 03/06/2016 | 11:06 (Actualizado hace 11 días)



Los cuatro días que dura la feria Caminos y Sabores este año se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural, son una cita ideal para que los productores muestren de primera mano sus producciones. Este año, además, trae la novedad de que se organizarán degustaciones especiales para que el público disfrute en calidad de los productos regionales.

Fiambres Artesanales Don Quico es una pyme familiar de la localidad bonaerense de Mercedes que lleva cinco años consecutivos ofreciendo productos gourmet por quinto año consecutivo y espera ganar nuevos adeptos. La particularidad de Don Quico es que ofrece fiambres de primera calidad, elaborados sin conservantes ni

agrositio.com  
03/06/2016

Delibuenosaires

Para amantes de la cocina

100% Cocina Quiénes somos  
Cocina de autor Cocina moderna Verde y sana Vinos y espumantes News Five o'clock  
Recomendados Para enamorarse Tentaciones Desayunos y Brunchs Bares lindos Primera p

### Fiambres saludables



De la mano de Don Quico, los fiambres tradicionales del oeste bonaerense desembarcan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo de conquistar nuevos paladares.

Los cuatro días que dura la feria Caminos y Sabores, que este año se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural, son una cita ideal para que los productores muestren de primera mano sus producciones. Este año, además, trae la novedad de que se organizarán degustaciones especiales para que el público disfrute en la feria la calidad de los productos regionales.

Fiambres Artesanales Don Quico es una pyme familiar de la localidad bonaerense de Mercedes que lleva cinco años consecutivos ofreciendo productos gourmet por quinto año consecutivo y espera ganar nuevos adeptos. La particularidad de Don Quico es que ofrece fiambres de primera calidad, elaborados sin conservantes ni

delibuenosaires.com  
05/06/2016

NOTICIAS

Anticipo

### Se acerca una nueva edición de Caminos y Sabores



Se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural, en Buenos Aires. La feria que se convirtió en un clásico dentro de la agenda de actividades que ofrece el escenario porteño, festejará el año del Bicentenario con amplias y riquísimas propuestas de expositores de todos los rincones del país.

Me gusta Tweet Pin It +1

06/06/2016 | Camino Gastronómico

La 12a edición de Caminos y Sabores será el mejor lugar para festejar el Bicentenario de nuestro país. Del 7 al 10 de julio, en La Rural de 12 a 21 horas, celebraremos lo más rico de nuestra identidad. La feria invita a vivir y compartir experiencias únicas, con sabores de nuestra tierra y productores del interior del país que vienen a mostrar aquello que elaboran con la diversidad de nuestra tierra y exhibir el valor que tiene lo nuestro. El costo de la entrada general será de 110 pesos.

Exponenciar, la firma organizadora, vuelve a generar el ámbito ideal en donde se encuentran más de 400 expositores y 100.000 visitantes en busca de los sabores más argentinos. Este año en la feria se exhibirán productos de más de 12 provincias, en el escenario de la Plaza de Encuentro se disfrutarán shows en vivo y el sábado 9 de julio se entregarán los premios a los ganadores del ya conocido Concurso "Experiencias del Sabor". Certamen en el que un jurado especializado en análisis sensorial de alimentos premia la calidad de los productos que se pueden degustar y comprar en la feria. Cinco son las categorías que se premiarán: Dulce de leche familiar, Aceite de Oliva Extra Virgen, Queso, Yerba Mate y por primera vez, Cerveza Artesanal.

[caminogastronomico.com.ar](http://caminogastronomico.com.ar)

06/06/2016



Agencia de Noticias PUNTO CERO Hacia el Futuro se actualiza diariamente. Noticias de interés general sobre educación, justicia, política, economía, policiales, deportes, cooperativismo, mutualismo, de la Nación, Provincia y Municipios de la Provincia de Buenos Aires, República Argentina

martes, junio 07, 2016

2016 (1235)  
06/05 - 06/12 (26)

2016-05-28  
Las mil y una noches, 00...

Seminario en Villa de Mayo.

Salen a la caza de obras no documentadas en Pilar.

Relevaron al comisario de Pilar.

Abal Medina reconoció ideas enormemente e interesan...

El rol del peronismo es acompañar con propuestas...

Vidal recorrió la...

#### Malvinas Argentinas: feria de artesanos y microemprendedores.

Se podrá visitar este fin de semana en el boulevard Los Pinos (junto al palacio Municipal). Habrá una amplia oferta de productos artesanales y el objetivo es fomentar la economía local. Es otra propuesta para las familias malvinenses.

Con la intención de fortalecer la economía local, el municipio de Malvinas Argentinas, realizará este sábado 11 y domingo 12 la feria de artesanos, microemprendedores y feriantes con entrada libre y gratuita.

Desde las 10 horas, en el boulevard Los Pinos, Av. Presidente Perón 4276 de la ciudad de Malvinas Argentinas en el distrito homónimo habrá productos, comidas y propuestas enfocadas en la economía local confluirán en un encuentro cultural más para que la familia disfrute de un lugar de esparcimiento e identificación con los vecinos.

Es organizado por la Municipalidad de Malvinas Argentinas y es importante señalar que la feria puede suspenderse por cuestiones climáticas adversas.

Publicado por Punto\_Cero en 7:48 p.m.

Recomendar esto en Google

No hay comentarios:

Publicar un comentario

G+1 0

Google Custom Search

Search



<http://puntocerohaciaelfuturo.blogspot.com.ar/>

07/06/2016



## Mi cocina amateur

Recetas, anécdotas y consejos sobre la mesa que comparto con los que más quiero

Inicio

Buscar

Categoría: Noticias gastronómicas

### De todo un poco, pero con mucho sabor: pildoritas gastronómicas

Publicado el 07/06/16



**ATALA CELEBRA EN MRAZUR:** Consagrado como uno de los grandes cocineros del mundo, Alex Atala, chef del Restaurante DCM - Alex Atala, será el tercer invitado del restaurante Mrazur, creación de platense Mauro Colagreco, el martes 26 de junio.



#### ANA D'ONOFRIO



Mujer, periodista, esposa y mamá. Fue secretaria general del diario La Nación y directora del Grupo de Revistas La Nación, trabajó también con y la revista dominical del diario; dirigió las revistas Para Ti y Gente en otro tiempo, pero hoy y aquí,

en este espacio quiero compartir con ustedes mi lado B: la pasión por la cocina. Hace cinco años que, junto a ustedes, comparto recetas, ideas, anécdotas, vivencias y comentarios a través del este blog y de mi Fanpage en Facebook. También Mi Cocina Amateur. Hay mucho para hacer, mucho para disfrutar y mucho para compartir. Porque cocinar es mucho más que preparar un plato de comida. Ver perfil completo.

#### SEGUIME VIA



¿Sos desarrollador web?  
te invitamos a sumarte a nuestro equipo de trabajo

POSTULATE

LA NACION

#### ARCHIVO

Elegir mes

#### CATEGORÍAS

- Acompañamientos
- Aperitivos, dips y tragos
- Carne de cerdo
- Carne de vaca
- Carnes blancas

La Nación Blog

## Mi Cocina Amateur

07/06/2016



**DELHI SE RENUEVA:** Delhi Tea, la marca de té creada por Max Lucía que todos los fans de esta infusión conocen bien, cambió el diseño de sus frascos de té en hebras al tiempo que suma dos variedades: **Indian Chai** y **Rooibos Red Fruits**, que se suman a los blends **Chocolate Temptation Special**, **Fantasy Island**, **Chinese Green tea**, entre otros. Además de estar en dietéticas y supermercados, la línea va a estar presente en la próxima edición de **Caminos y Sabores** que se realizará del 7 al 10 de julio.

La Nación Blog

Mi Cocina Amateur  
07/06/2016



### Primicias Rurales

- Home
- Actualidad
- Adelanto
- Agricultura
- Agro-conflicto
- Agua
- Aventura y Turismo
- Caballos
- Cambio climático
- Clasificados
- Clima
- Columnas
- Comunicados
- Correo
- Cotizaciones
- Desarrollo Humano
- Economía
- Economía del agro
- Especial
- ExpoAgro 2014
- Exposición Rural 2015
- Exposición Rural de Palermo 2010
- Exposición Rural de Palermo 2011
- Exposición Rural de Palermo 2015
- Exposición Rural Palermo 2012
- Exposición Rural Palermo 2013
- Exposición Rural Palermo 2014
- Ferias y cursos
- Ganadería
- Historias de Medjugorje
- Informes técnicos

Habrà nueces, un sector que el gobierno de Catamarca busca potenciar, pero también alimentos elaborados en base a aceitunas, especias aromáticas, quinua y vinos.

### Catamarca despliega menús en Caminos y Sabores

Catamarca es mucho más que productos olivícolas. También es nueces, especias aromáticas, vinos, delicatessen de carne de llama... La provincia se prepara para sorprender en la feria que se llevará a cabo del 7 al 10 de julio en La Rural.

Publicado el 08/06/2016 en [Ferias y cursos](#)  
Por Primicias Rurales

Buenos Aires, 8 junio (PR/16) -- Caminos y Sabores representa una oportunidad única para trasladarse a las regiones más ricas y hermosas de nuestro país a través de sus colores, sabores y texturas. Del 7 al 10 de julio, en La Rural, al recorrer el camino de los aceites y especias, el de las bebidas, o el de frutos de la tierra, los visitantes podrán encontrarse con Catamarca. Habrá nueces, un sector que el gobierno de Catamarca busca potenciar, pero también alimentos elaborados en base a aceitunas, especias aromáticas, quinua y vinos.

Es el tercer año consecutivo que la provincia participa de la feria. Detrás de la presencia de sus productores está el Ministerio de Producción y Desarrollo catamarqueño, que elige ser parte de Caminos y Sabores por considerarla una herramienta estratégica para el crecimiento de la producción, la gastronomía y el turismo de la provincia.

Catamarca es mucho más que productos olivícolas. También es nueces, especias aromáticas, vinos, delicatessen de carne de llama, y la lista sigue. Pero sus bases productivas están en los sectores nogaleros, olivícolas, de especias y vitivinícolas y "estas se potencian especialmente a través de planes provinciales", explicó Paula Del Dago, responsable de Comunicación de la cartera productiva de Catamarca. Los programas contemplan posicionamiento estratégico a través de la experiencia de marca, y una de las herramientas para su implementación es la participación en ferias como Caminos y Sabores.

"Nosotros contactamos a los productores con inversores y traders para encontrar nuevos canales de venta en el país", agregó Del Dago para destacar que las políticas del gobierno de Catamarca apuntan a que los productos no salgan como materia prima sin elaboración, sino con nombre y marca propia.

También trabajan en el desarrollo de planes ganaderos bovinos, caprinos y...

ruralprimicias.com.ar

07/06/2016

SECRETARÍA DE ESTADO DE COMUNICACIÓN PÚBLICA | GOBIERNO DE TUCUMÁN | BICENTENARIO De la Independencia Argentina

INSTITUCIONAL ▾ AGENDA SECCIONES ▾ NOVEDADES ▾ RECURSOS ▾ AGENDA BICENTENA

### El IDEP convoca a los productores para Camino y Sabores 2016

07 junio, 2016 [Imprimir](#) [Correo Electrónico](#)



[f](#) [t](#) [g+](#) [p](#)

El Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán (IDEP) abrió la convocatoria para participar de la feria "Camino de Sabores", destinada a productores, emprendedores y/o empresas de la provincia que elaboren productos vitivinícola, apícola y quesos.

El evento, que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires, tendrá fecha límite de inscripción el martes 14 de junio, o hasta cubrir cupos.

La feria presenta a los visitantes un recorrido de nueve caminos temáticos: Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceite y Especias, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra y Dulces.

En la edición 2015 la feria convocó a más de 90.000 personas y más de 400 expositores. Hubo, además, demostraciones de cocina, disertaciones y espectáculos artísticos.

<http://comunicaciontucuman.gob.ar/>

07/06/2016

### MAS NOVEDADES EN CAMINOS Y SABORES EN LA RURAL 7 AL 10 DE JULIO



12ª EDICIÓN  
CIUDAD AUTÓNOMA  
DE BUENOS AIRES



7 AL 10 DE JULIO 2016  
CELEBRAMOS JUNTOS  
LO MAS RICO DE NUESTRA IDENTIDAD

#### Catamarca despliega menús en Caminos y Sabores

Catamarca es mucho más que productos olivícolas. También es nueces, especias aromáticas, vinos, delicatessen de carne de llama... La provincia se prepara para sorprender en la feria que se llevará a cabo del 7 al 10 de julio en La Rural.

Camino y Sabores representa una oportunidad única para trasladarse a las regiones más ricas y hermosas de nuestro país a través de sus colores, sabores y texturas. Del 7 al 10 de julio, en La Rural, al recorrer el camino de los aceites y especias, el de las bebidas, o el de frutos de la tierra, los visitantes podrán encontrarse con Catamarca. Habrá nueces, un sector que el gobierno de Catamarca busca potenciar, pero también alimentos elaborados en base a aceitunas, especias aromáticas, quinua y vinos.

Es el tercer año consecutivo que la provincia participa de la feria. Detrás de la presencia de sus productores está el Ministerio de Producción y Desarrollo catamarqueño, que elige ser parte de Caminos y Sabores por considerarla una herramienta estratégica para el crecimiento de la producción, la gastronomía y el turismo de la provincia.

Catamarca es mucho más que productos olivícolas. También es nueces, especias aromáticas, vinos, delicatessen de carne de llama, y la lista sigue. Pero sus bases productivas están en los sectores nogaleros, olivícolas, de especias y vitivinícolas y "estas se potencian especialmente a través de planes provinciales", explicó Paula Del Dago, responsable de Comunicación de la cartera productiva de Catamarca. Los programas contemplan posicionamiento estratégico a través de la experiencia de marca, y una de las herramientas para su implementación es la participación en ferias como Caminos y Sabores.

"Nosotros contactamos a los productores con inversores y traders para encontrar nuevos canales de venta en el país", agregó Del Dago para destacar que las políticas del gobierno de Catamarca apuntan a que los productos no salgan como materia prima sin elaboración, sino con nombre y marca propia.

También trabajan en el desarrollo de planes ganaderos bovinos, caprinos y camélidos. Y en este sentido, una de las novedades que podrá verse en el espacio catamarqueño de la feria es la presencia de carnes de llama elaboradas en forma delicatessen.

Una de las embajadoras emblemáticas de los vinos catamarqueños que participarán de la feria es la Bodega Tizac, que se destaca en la producción de Malbec. Ubicada en la zona del Valle de Fiambalá, a 1.500 metros sobre el nivel del mar, ocupa una extensión de 2.700 hectáreas al pie de la cordillera de los Andes, en el límite entre Catamarca y Chile. Esta zona brinda un gran potencial para la elaboración de variedades como Malbec, Cabernet, Bonarda y Tempranillo.

[noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar](http://noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar)  
08/06/2016



#### La yerba mate un ejemplo de Historia e identidad Por Staff Entretenimientos

En Caminos y Sabores todos están locos por lo nuestro y nada más nuestro que la yerba mate un producto que habla de historia de evolución y de valor territorial.

Por Staff Entretenimientos para Entrechisme

CABA, Ciudad de Buenos Aires, Argentina - Ayer a las 22:12

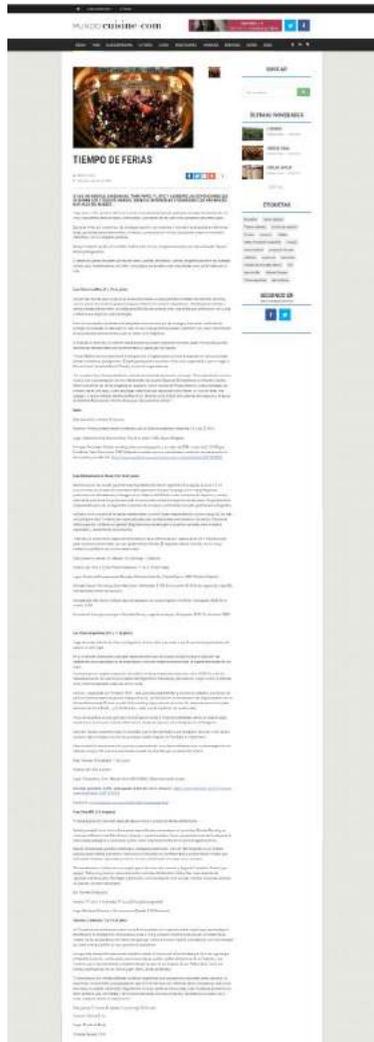


Los orígenes de la yerba mate se remontan a los nativos guaraníes, quienes utilizaban sus hojas como bebida objeto de culto y moneda de cambio en sus trueques con otros pueblos prehispánicos. Varios siglos después, el mate atraviesa cada momento de los argentinos pero no sólo como infusión. Hay cerveza matera helado alfajores dulces y otros más de 200 productos comestibles artesanales cosméticos y para la salud.

El Camino de la Yerba Mate que propone la feria Caminos y Sabores del 7 al 10 de julio en La Rural no sólo es un viaje en el



entretchisme.com  
08/06/2016



Mundo Cuisine  
08/06/2016

dbiz.today cada hora!

pasión por lo que hacemos es nuestro mejor ingrediente

Los Medios del abuelo

Inicio | Iniciar sesión | Registrarse | Newsletter | Mercado 08 de Junio 10°C

Inicio | Noticias | Economía | Tecnología | Opinión | Deportes | Mundo | Salud | Estilo de vida

Se viene una nueva edición de Caminos y Sabores en La Rural

La 12a edición de Caminos y Sabores será el primer lugar para festejar el Bicentenario de nuestro país. Del 7 al 10 de julio, en La Rural de 12 a 21 horas, celebraremos la máxima muestra gastronómica, con sabores de nuestra tierra y productos del interior del país que vienen a mostrar cuánto nos relacionamos con la identidad de nuestro tierra y exhibir el valor que tiene la comida. El costo de la entrada general será de 100 pesos.

Expone que la feria organizada, va a generar el empleo local en donde se encuentran más de 400 productores y 100.000 visitantes en el marco de los sabores más argentinos. Entre ellos se la feria se exhibirá productos de más de 12 provincias, en el escenario de la Plaza de Encuentro se exhibirán platos en vivo y el sábado 8 de julio se entregará los premios a los ganadores del concurso "Experiencias del Sabor". Contará en el que un jurado especializado en materia gastronómica de alimentos premia la calidad de los productos que se pueden degustar y comprar en la feria. Otro son las categorías que se premiará: Dulce de leche, Panadería, Asado de Olla, Pato Negro, Queso, Yerba Mate y por primera vez, Carne Asada.

Año a año la feria se renueva y en esta edición apunta fuerte al Espacio de Degustación, un sector con acceso exclusivo en donde un chef elaborará recetas con algunos de los productos de los productores presentes en el evento para brindar los sabores y otra nueva experiencia a los visitantes.

La feria nace a los instantes desde el Camino de la Yerba Mate y al Te -el su origen por el Festival Revuelto surgiendo que el evento se podrá vivir en el Camino de la Tradición y del Turismo que lo llevará al Centro de los Caminos, de los Quercos, de los Fichos de la Tierra, del Acilte y los Espinos, de los Dulces y por último al de los Dulces. En otras palabras, nos animamos de los sabores también argentinos, nos comparamos una buena yerba mate, un buen mate con bombón y los gustamos por el final del recorrido. Mientras tanto, comparamos una buena asada, un queso elaborado, degustamos un buen asado de olla o un buen mate, pedimos un dulce de leche, una empanada y terminamos tomando una rica yerba mate y brindamos un buen vino a casa.

En el Camino de la Yerba Mate y el Te los visitantes se animarán con productos producidos como el Riso a favor de yerba mate, harina y trigo (dulce), Termino estarán presentes la yerba Revuelto de Camerotto, Fichos de Matucos, y el dulce tradicional de la yerba Mate, un conjunto que acompaña al abuelito pequeño productor verolano.

En el Camino de los Quesos es imposible el stand de Almería, y el De Así para allá con sus quesos Fermos. Para los amantes de la carne, podrán degustar en Sordulo los asados que se amarraron en Jardín del Pueblo, Sabores de Calabaza y sus famosos cuchos Sordulo y Mermelada o llevarse una buena patita de jamón de El Misoño o las famosas empanadas de Don Quijo. Y para los amantes más sofisticados, será buena la muestra de productos de Sordulo del Misoño de la provincia de Mendoza.

Para platos y sabores, no hay nada como comer el Camino de los Asados y los Fichos, Productos de Promoción, San Juan y La Rioja entre otros nos traerán platos, entre otros de la mano de Quina Comarcho, Santa Apolonia y Pasa Calabaza, por citar algunos, pero los recuerdos de esta feria: Neta Focaccia y Tarda Vida son quienes darán el aroma con sus platos de platos gourmet, Haritas, Neta y Indio.

Al pasar por el Camino de los Dulces, el más rico sabor a chocolate los espera en Haricón de Santa Teresita, y para acompañar en su té, el dulce Real Cita o mermelada de El Bosque de San Pedro, y para cerrar la vida, una buena cerveza de Craft Beer o un buen vino de Almería.

Cada todo buen paseo, en Caminos y Sabores encontrará el mejor momento para disfrutar del show con los platos más ricos y repasar la vida de campo para no olvidar los productos del interior y los tiempos de campo del Río de la Plata. ¡¡¡¡¡ que vamos por primera vez en la feria.

Tel: Caminos y Sabores en La Rural los sábados anteriores a junio 2016

Argentina a menos KMS

Aprende más sobre el LACER Para Tula en May y June LATOFARE

dbiz.today cada hora!

Quéremos saber más | Contacto | Publicidad

© 2016. Todos los derechos reservados.

Dbiz today  
08/06/2016

**AgroParlamento.com**  
El Portal del Campo Argentino

Inicio | Agro y Parlamento | Información | Notas Técnicas | El Sitio

NOTICIAS

### Catamarca despliega menús en Caminos y Sabores

Catamarca es mucho más que productos olivícolas. También es nueces, especias aromáticas, vinos, delicatessen de carne de llama... La provincia se prepara para sorprender en la feria que se llevará a cabo del 7 al 10 de julio en La Rural.

Caminos y Sabores representa una oportunidad única para trasladarse a las regiones más ricas y hermosas de nuestro país a través de sus colores, sabores y texturas. Del 7 al 10 de julio, en La Rural, al recorrer el camino de los aceites y especias, el de las bebidas, o el de frutos de la tierra, los visitantes podrán encontrarse con Catamarca. Habrá nueces, un sector que el gobierno de Catamarca busca potenciar, pero también alimentos elaborados en base a aceitunas, especias aromáticas, quinua y vinos.

Es el tercer año consecutivo que la provincia participa de la feria. Detrás de la presencia de sus productores está el Ministerio de Producción y Desarrollo catamarqueño, que elige ser parte de Caminos y Sabores por considerarla una herramienta estratégica para el crecimiento de la producción, la gastronomía y el turismo de la provincia.

Catamarca es mucho más que productos olivícolas. También es nueces, especias aromáticas, vinos, delicatessen de carne de llama, y la lista sigue. Pero sus bases productivas están en los sectores nogaleros, olivícolas, de especias y vitivinícolas y "estas se potencian especialmente a través de planes provinciales", explicó Paula Del Dago, responsable de Comunicación de la cartera productiva de Catamarca. Los programas contemplan posicionamiento estratégico a través de la experiencia de marca, y una de las herramientas para su implementación es la participación en ferias como Caminos y Sabores.

"Nosotros contactamos a los productores con inversores y traders para encontrar nuevos canales de venta en el país", agregó Del Dago para destacar que las políticas del gobierno de Catamarca apuntan a que los productos no salgan como materia prima sin elaboración, sino con nombre y marca propia.

También trabajan en el desarrollo de planes ganaderos bovinos, caprinos y camélidos. Y en este sentido, una de las novedades que podrá verse en el espacio catamarqueño de la feria es la presencia de carnes de llama elaboradas en forma delicatessen.

Una de las embajadoras emblemáticas de los vinos catamarqueños que participarán de la feria es la Bodega Tizac, que se destaca en la producción de Malbec. Ubicada en la zona del Valle de Fiambalá, a 1.500 metros sobre el nivel del mar, ocupa una extensión de 2.700 hectáreas al pie de la cordillera de los Andes, en el límite entre Catamarca y Chile. Esta zona brinda un gran potencial para la elaboración de variedades como Malbec, Cabernet, Bonarda y Tempranillo.

agroparlamento.com  
09/06/2016

**ma**  
www.municipiosdeargentina.com

Viernes, 10 de Junio de 2016  
Buenos Aires | T 8°

HOME | BUENOS AIRES | ZONA CENTRO | MESSOPOTAMIA | ZONA SUR | NOROESTE | NORDESTE | DEL MUNDO | TURISMO

Me gusta 0

Tweet

G+1 0



EXPOSICION

### Catamarca despliega menús en Caminos y Sabores

Catamarca es mucho más que productos olivícolas. También es nueces, especias aromáticas, vinos, delicatessen de carne de llama... La provincia se prepara para sorprender en la feria que se llevará a cabo del 7 al 10 de julio en La Rural.

09/06/2016

Turismo

Caminos y Sabores representa una oportunidad única para trasladarse a las regiones más ricas y hermosas de nuestro país a través de sus colores, sabores y texturas. Del 7 al 10 de julio, en La Rural, al recorrer el camino de los aceites y especias, el de las bebidas, o el de frutos de la tierra, los visitantes podrán encontrarse con Catamarca. Habrá nueces, un sector que el gobierno de Catamarca busca potenciar, pero también alimentos elaborados en base a aceitunas, especias aromáticas, quinua y vinos.

municipiosdeargentina.com  
09/06/2016

### CRONISTA.COM

EDICION IMPRESA GENERAL 10/06/2016 | 00:00

#### Ferias gourmet para el intercambio cultural

Son eventos cada vez más frecuentes donde no solo se come, sino también se informa y aprende. Los municipios apuestan por las exposiciones gastronómicas como detonantes de turismo y bienestar social.  
por Por Anibal Parera

Fotos



Pretext  
1  
2

Me gusta Compartir 0 Twitter

Sea en la capital porteña como las ciudades del interior, las ferias de gastronomía son lugares de grandes encuentros, reuniendo productores y maestros de la cocina, con el fin de consolidar a los alimentos como una excusa para reunirse y generar movimiento turístico. La ciudad de Buenos Aires es un ejemplo de cómo la tendencia creció exponencialmente, con eventos como Buenos Aires Market, Masticar, Festival Al Dente, Le Marché y más. El interior no se queda atrás, con eventos que en algunos casos llegan a medio siglo de antigüedad.

En Buenos Aires el movimiento es una variable constante y sirve de plataforma para encuentros de todas partes del país. En los pasillos de la Sociedad Rural se lleva a cabo un evento similar a la Feria del Libro, pero gastronómico. Las provincias procuran asegurarse un lugar en la feria 'Caminos y Sabores' para sorprender a los visitantes con platos autóctonos. La 11ª edición que se realizó el año pasado recibió a más de 36.000 personas en un predio con 400 stands de expositores.

Son nueve los caminos para recorrer, donde cada productor se luce con productos como quesos, carnes, tradición, turismo, aceite y especias, bebidas, yerba y té, frutos de la tierra y dulces. Lo notable son los talleres para aprender acerca de los procesos de elaboración de los productos, como el caso de los salames, las mermeladas, el dulce de leche y la cerveza. La primera edición se realizó con un objetivo que hoy, desde la organización, se alegran haber cumplido: "Albergar en Caminos y Sabores a través de los productores, instituciones, ONGs y organismos del Estado a las 23 provincias que componen la Argentina".

#### Una semana emulsionada

De clases en gastronomía a lecciones de coctelería, pasando por degustaciones, taller de pastelería para niños y conferencias, la Semana Gastronómica en Rosario convocó a 12.000 personas entre 60 actividades. Entre el 15 y el 22 de mayo unos 20.000 comensales disfrutaron de menús promocionales de la mano de 64 restaurantes adheridos en distintos puntos de la ciudad. Los principales encargados de la organización del evento y reunir los "ingredientes" para los rosarinos y turistas fueron la

municipiosdeargentina.com  
09/06/2016

#### EN LA RURAL

#### convoca a productores para participar de la feria "Camino y Sabores 2016"

El Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán (IDEP) abrió la convocatoria para participar de la feria "Camino de Sabores", destinada a productores, emprendedores y/o empresas de la provincia que elaboren productos vitivinícola, apícola y quesos.

El evento, que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires, tendrá fecha límite de inscripción el martes 14 de junio, o hasta cubrir cupos.

La feria presenta a los visitantes un recorrido de nueve caminos temáticos: Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceite y Especias, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra y Dulces.

En la edición 2015 la feria convocó a más de 90.000 personas y más de 400 expositores. Hubo, además, demostraciones de cocina, disertaciones y espectáculos artísticos.

#### ¿Quiénes pueden participar?

La convocatoria está dirigida a productores, emprendedores y/o empresas de la provincia de Tucumán que elaboren productos enmarcados en los sectores vitivinícola, apícola y quesos. Es requisito tener marca de producto, fotos de producción y la siguiente documentación para poder participar:

1. Inscripción en AFIP.
2. Inscripción e IIBB (rentas de la provincia de Tucumán).
3. Último Pago de obligaciones (AFIP e IIBB).
4. Certificado de cumplimiento fiscal que emite Rentas de la Provincia de Tucumán.
5. Habilitaciones y permisos (según corresponda): Es indispensable que los productos y los establecimientos estén aprobados por Bromatología y/o organismos como el SENASA.

Los interesados deben enviar en carácter de inscripción un e-mail a [marcosoria@idep.gov.ar](mailto:marcosoria@idep.gov.ar) con el Formulario de inscripción. Las inscripciones serán recibidas y consideradas válidas una vez que se complete la documentación de la empresa.

Me gusta Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta.



<volver

lanoticiaya.com  
09/06/2016

viajesynoticias.com.ar  
09/06/2016

**Viajes y Noticias**  
www.imagenturistica.com.ar  
Suscripciones al mail: ifossat@imagenturistica.com.ar

10 JUN 13:26

DIARIO DE TURISMO Editado en Córdoba - Argentina

INICIO CÓRDOBA CAPITAL CÓRDOBA INTERIOR ARGENTINA INTERNACIONAL ESPECTÁCULOS

CONTACTO

ARGENTINA

**Mina Clavero!**  
de TEMPORADA SIEMPRE!

### ARGENTINA

## Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural

De la mano de Don Quico, los fiambres tradicionales del oeste bonaerense desembarcan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con el objetivo de conquistar nuevos paladares.

Jueves 09 de Junio de 2016



Los cuatro días que dura la feria Caminos y Sabores, que este año se desarrollará del 7 al 10 de julio en La Rural, son una cita ideal para que los productores muestren de primera mano sus producciones. Este año, además, trae la novedad de que se organizarán degustaciones especiales para que el público disfrute en la feria la calidad de los productos regionales.

Fiambres Artesanales Don Quico es una pyme familiar de la localidad bonaerense de Mercedes que llevará sus productos gourmet por quinto año consecutivo y espera ganar nuevos adeptos. La particularidad de Don Quico es que ofrece fiambres de primera calidad, elaborados sin conservantes ni aditivos y aptos para celíacos. Se destacan sus salames quinteros hechos con jamón de cerdo, grasa vacuna y tocino. Actualmente, el canal de distribución de la firma está enfocado en la zona oeste de la provincia de Buenos Aires.

Cada cuatro días Don Quico les enseña a sus fieles seguidores a disfrutar de una gran variedad de productos de calidad.

**CAMINO GASTRONÓMICO**

Inicio | Radio | Noticias | Buenavida | Viajes | Negocios | Datos | Paso a Paso | Mundo | Formación | Ideas

Se acerca una nueva edición de Caminos y Sabores

Se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural, en Buenos Aires. La feria que se convoca en un espacio dentro de la agenda de actividades que ofrece el sector agropecuario, celebrará el año del Bicentenario con amplias y riquísimas propuestas de expositoras de todos los rincones del país.

LA GASTRONOMÍA  
Cultura y Seguridad Alimentaria

Todos los manuales de procedimientos imprescindibles para garantizar, auditores, profesionales de calidad y de sostenibilidad que desarrollan sus tareas en servicios de alimentación

El marco jurídico de la gastronomía

www.delifrutas.com.ar

deli frutas  
A vida sana en la oficina

Twitter

Para Gastronomía @gastrocomar

**Camino Gastronómico**  
**09/06/2016**

*Food News*  
**LATAM.COM**® Noticias diarias de la industria de alimentos y bebidas  
América Latina



[www.aak.com](http://www.aak.com) • [aakventas@aak.com](mailto:aakventas@aak.com)

# EMPRESAS PRODUCTOS **SECTORES** INOCUIDAD BIOTECNOLOGÍA EVENTOS PAÍSES

## Caminos y Sabores, más que una feria, una forma de apreciar Argentina

FOOD NEWS LATAM / SECTORES / 09 JUNIO 2015



Como desde hace once años, se presentará Caminos y Sabores, la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo. Se llevará a cabo del jueves 9 al domingo 12 de julio y permitirá un contacto cara a cara con productores de todas las regiones del país.

[f share](#) [Me gusta](#) [Compartir](#) [Twitter](#) [Stumble](#) [to](#) [G+](#) [Compartir](#)

Este evento brinda la posibilidad a los pequeños productores y artesanos argentinos de difundir su forma de vida, de revalorizar la identidad cultural y poner en valor el trabajo de su comunidad. Aquí los consumidores tratan directamente con los productores, y pueden compartir historias y conocer detalles del producto seleccionado comprando al mejor precio.



En más de una ocasión, el público puede acceder de primera mano a la historia de un determinado producto en el cual intervienen muchos protagonistas, familias y colaboradores, en una red de labores que se ha transmitido de generación en generación. Es así que una receta familiar se ve transformada en un producto

**foodnewslatam.com**

# Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros  
sabores y nuestra identidad.

09/06/2016

Anuncie en VisitingArgentina | Prensa | Recibi nuestras

**VisitingArgentina**  
Descubrir, Viajar y Compartir

INICIO DESTINOS

Inicio / Centro / Buenos Aires / Palermo / Eventos

Restaurants Que Ver

Otros Destinos: [Abasto](#) | [Almagro](#) | [Balvanera](#) | [Barracas](#) | [Belgrano](#) | [Caballito](#) | [Flores](#) | [La Boca](#) | [Mataderos](#) | [Montserrat](#) | [Olavarría](#) | [Puerto Madero](#) | [Recoleta](#)

[Avanzado Google](#) | [Casas Palermo](#) | [Palermo la](#) | [Deptos en Palermo](#) | [Eventos Palermo](#)

## Camino y Sabores 2016

LATAM.com  
El Mejor Precio en el Sitio Oficial Comprá Rápido y Seguro en LATAM.com

**CELEBREMOS JUNTOS  
LO MÁS RICO DE NUESTRA IDENTIDAD  
7 AL 10 DE JULIO 2016**

Falta poco para que comience la edición de Camino y Sabores 2016, se llevará a cabo del 7 al 10 de julio en La Rural.

**¡Ya llega el Beer in BA!**

**Abrió sus puertas Café Cortázar**

**¿A Dónde Vas A Viajar?**  
En VisitingArgentina queremos saber a donde querés viajar, y te enviaremos información a medida de tu destino...  
[Ver Más](#)

visitingargentina.com

09/06/2016

ae **allevents.in** BUENOS AIRES

## Torneo de Coctelería innobar

Salvando y Difundiendo lo Nuestro

en Camino y Sabores

**Innobar en Camino y Sabores**

TIME Sun Jul 10 2016 at 01:00 pm [Add to calendar](#)

VENUE La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires, Avenida Sarmiento

CREATED BY [Innobar](#) [Follow](#) [Contact](#)

Advertisement  
**Management Master's**  
Master's Degree in English Provides a Great Start in the Business World

**Torneo de Coctelería  
innobar**  
Salvando y Difundiendo lo Nuestro

en Camino y Sabores

EVENT DETAILS **INNOBAR EN CAMINOS Y SABORES**  
Innobar en Caminos y Sabores  
Certamen Internacional de Coctelería.  
Septima Edición del Torneo de Bartenders hecho por Bartenders.

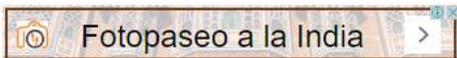
allevents.in

09/06/2016

SECCION **INFO GENERAL** **Nuevo Día**  
Rosario, Argentina

Inicio Últimas Noticias Local **Regional** Nacional Tecnología Agro La caricatura WhatsApp

Info General | Política | Deportes | Policiales | Cultura |



EL CALAFATE

### Resurge la Feria El Calafate Emprende

Este sábado comenzó nuevamente la Feria El Calafate Emprende, esta es la primera edición organizada por la Municipalidad de El Calafate, a través de la Secretaría de Desarrollo y Acción Social. Participaron cerca de 30 artesanos, manualera y productores locales. Se llevará a cabo todos los segundo sábados de cada mes en el SUM del Centro Integrador Comunitario del barrio Cerro Calafate.

Enviar Imprimir domingo, 12 de junio de 2016



En la jornada del sábado se re-lanzó la Feria "El Calafate Emprende" en el Salón de Usos Múltiples del Centro Integrador Comunitario (CIC) del barrio Cerro Calafate, es la primera edición del año de esta feria organizado por la Secretaría de Desarrollo y Acción Social de la Municipalidad de El Calafate. Esta feria convoca a productores y artesanos locales a exponer y vender sus creaciones.

El secretario de Desarrollo y Acción Social, Carlos Rossel explicaba que "En esta primera edición hemos llegado a 30 artesanos y productores locales, que participaron en la feria y la idea es de emplazarlo todos los segundo sábados de cada mes".

En esta nueva presentación de El Calafate Emprende, participan Asociaciones locales, como Mapuche Nuá, que es un grupo de artesanos que durante la temporada participan de las ferias de artesanos que organiza la Secretaría de Cultura en el Paseo del Bosque, también están las manualeras y artesanas de "Manos Artesanas", que también organizan sus ferias en el Hotel Posada Los Álamos, también los productores que realiza la Feria de Caminos y Sabores de la Patagonia Sur todos los fines de semanas en las instalaciones de la Escuela Municipal de Artes y Oficios.

"Nosotros como municipio vamos a brindar el espacio de forma gratuita en el SUM del CIC que depende de la Secretaría de Desarrollo y Acción Social, donde es abierto a todos los artesanos,

[eldiarionuevodia.com.ar](http://eldiarionuevodia.com.ar)

12/06/2016

**Rosario net** 21 años  
Diario Digital en la red desde 1995

14 DE JUNIO DE 2016, ROSARIO, AR

INICIO CIUDAD NOTICIAS DEPORTES CULTURA EMPRESAS MUNDO

"CAMINOS Y SABORES"

### "Adrianita" presentará su nuevo Queso

13 de junio de 2016

"Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

G+ 0 Twittear Me gusta 0 A A



La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso

Gouda tipo Tafí. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa

de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Desde el Stand N° K 09, en "El Camino del Queso", "Adrianita"

realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos Duros (Reggiano -común y light- y con Pimienta, Parmesano, Goya -premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva), Semi

[rosarionet.com.ar](http://rosarionet.com.ar)

13/06/2016

# Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros  
sabores y nuestra identidad.



## CAMINOS Y SABORES POR LO NUESTRO

Categoría: Interesante | Creado en Verdes, 13 Mayo 2016 10:55 | Escrito por rda365 | Votos: 254

UNA FERIA DE LOCOS POR LO NUESTRO.

Lo más rico de nuestra identidad estará del 7 al 10 de julio en La Rural. La feria es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos. Son nueve caminos que ya empiezan a llenarse.

La 12va edición de Caminos y Sabores será el mejor lugar para festejar el Bicentenario de la patria.



Del 7 al 10 de julio, en La Rural, la feria invita a vivir y compartir experiencias únicas, las del contacto directo con quienes han logrado reunir en un producto la diversidad de nuestra tierra y aquellos dispuestos a apreciar el valor que tiene lo nuestro.

Como vidriera y mercado, en cada edición interactúan más de 400 expositores y 100.000 visitantes en busca de la cultura, los sabores y la identidad de todos los rincones de nuestro país y de Latinoamérica. En ese

rda365.com.ar  
13/06/2016



Noticias > Gourmet > Caminos y Sabores 2016 se realizará en julio

Caminos y Sabores 2016 se realizará en julio



La tradición feria **Caminos y Sabores** tendrá su edición **2016** del 7 al 10 de julio en La Rural, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Como todos los años la gran exposición que nuclea a los pequeños y medianos productores de todo el país exhiben sus productos para que sean conocidos por los visitantes. En cuatro días se generan espacios de comercialización de mercaderías artesanales y oportunidades de contactos comerciales.

En **Caminos y Sabores** se disfrutan los productos regionales a través de sus diversos espacios: la Cocina, donde chefs realizan variadas recetas; la Plaza del Encuentro con sus espectáculos representativos de todo el país; y el Concurso Experiencias del Sabor, en donde se premia a los productos más destacados de la feria.

En esta edición **2016** se suma el Espacio Degustación, un food truck en donde un chef preparará las recetas y contará los secretos de cada uno de los productos que formen parte de la misma.

**Datos importantes de Caminos y Sabores 2016:**

- Lugar: La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires – Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Ingreso: por Av. Sarmiento 2704.
- Apertura: 12 a 21hs.

Valor de la entrada:

- Entrada general \$ 110
- Entrada general con Catálogo de Expositores \$ 150



Obtén comentarios

Día del padre con un brunch  
Claudia Corría

Encuentro latinoamericano de  
saludable en Paraná  
Claudia Corría

Aceites de Oliva de Argentina  
Jerusalén  
Claudia Corría

Caminos y Sabores 2016 via  
Claudia Corría

viagourmet.com  
14/06/2016

lanoticiaya.com

HACEMOS HOY PENSAMOS UN EL FUTURO

Inicio | Política | Economía | Sociedad | Deportes | Espectáculos | Políticas | Contacto | Buscar Noticias

**EN LA RURAL**  
convocaN a productores para participar de la feria "Camino y Sabores 2016"

El Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán (IDEP) abrió la convocatoria para participar de la feria "Camino de Sabores", destinada a productores, emprendedores y/o empresas de la provincia que elaboren productos vitivinícola, apícola y quesos.

El evento, que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural de Buenos Aires, tendrá fecha límite de inscripción el martes 14 de junio, o hasta cubrir cupos.

La feria presenta a los visitantes un recorrido de nuevos caminos temáticos: Quesos, Carnes, Trufas, Turismo, Aceite y Especies, Bebidas Verdes Mate y Té, Frutas de la Tierra y Dulces.

En la edición 2016 la feria convocó a más de 80.000 personas y más de 400 expositores. Hubo, además, demostraciones de cocina, exhibiciones, espectáculos artísticos.

¿Quiénes pueden participar?

La convocatoria está dirigida a productores, emprendedores y/o empresas de la provincia de Tucumán que elaboren productos armados en los sectores vitivinícola, apícola y quesos. Es requisito tener marca de producto, fotos de producción y la siguiente documentación para poder participar:

1. Inscripción en AFIP.
2. Inscripción e IIBB (rentas de la provincia de Tucumán).
3. Último Pago de obligaciones (AFIP e IIBB).
4. Certificado de cumplimiento fiscal que emite Rentas de la Provincia de Tucumán.
5. Habilitaciones y permisos según corresponda. Es importante saber que los productos y los establecimientos están aprobados por Bromatología y/o organismos como el SENASA.

Los interesados deben enviar en carácter de inscripción un e-mail a [convocatoria@idep.gov.ar](mailto:convocatoria@idep.gov.ar) con el Formulario de inscripción. Las inscripciones serán recibidas y consideradas válidas una vez que se complete la documentación de la empresa.

**Me gusta** Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta.

Facebook | Twitter | YouTube | LinkedIn

volver

lanoticiaya.com  
14/06/2016

ESPECTACULO Arte  
Teatro

CANDE LORENZO



Librería FOOK



Revistas Amigas



Cines Amigos

miércoles, 15 de junio de 2016

### Los emprendedores del Fin del Mundo



7 AL 10 DE JULIO 2016  
CELEBRAMOS JUNTOS  
LO MÁS RICO DE NUESTRA IDENTIDAD

La provincia de Tierra del Fuego vuelve a participar de la feria Caminos y Sabores con una batería de productos típicos de la región. Un repaso por las delicias que desembarcarán desde el punto más extremo y frío del país.



Para los pequeños productores llevar adelante un microemprendimiento conlleva muchas alegrías y satisfacciones, pero también un notable esfuerzo. Y este sacrificio y dedicación se ve duplicado o triplicado cuando se realiza a miles de kilómetros de distancia, en un lugar precisamente conocido por ser el Fin del Mundo, Tierra del Fuego.

Este año la provincia más austral de nuestro país vuelve a decir presente por cuarto año consecutivo en la nueva edición de Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural. Chocolates artesanales, productos y embutidos ahumados, cerveza realizada con agua proveniente de un glaciar y un exótico queso de oveja son algunos de los artículos con los que la región deleitará a los visitantes de la feria.

<http://espectaculo-arte.blogspot.com.ar/>  
15/06/2016

**el diario de turismo**  
Un mundo de información para disfrutar el encanto de viajar  
● Web ● Radio ● Revista ● Prensa

HOME | ::NOTICIAS | ARGENTINA | AFRICA | AMÉRICA | ASIA | EUROPA | HOTELES | AEROLINEAS | CRUCEROS | AUTOS | DEPORTE Y AVENTURA | SERVICIOS TURISTICOS | DIARIOS DE VIAJE | REVISTA | VIDEOS DT | CONCURSOS | STAFF | CONTACTO

Suscribite al newsletter  
recibí información y promociones turísticas

OMINTASSISTANCE  
Tu Vago Seguro  
CONTRATÁ HOY

RIU Hotels & Resorts  
PUNTA CANA  
NUEVO HOTEL RIU REPUBLICA  
APERTURA 4 DE JUNIO 2016

POTRERO  
DEL ESTERIO

**Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar**

15 junio, 2016 by El Diario de Turismo

**Camino y Sabores**  
EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

*Camino y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.*

eldiariodeturismo.com.ar  
15/06/2016



## Primicias Rurales

- Home
- Actualidad
- Adelanto
- Agricultura
- Agro-conflicto
- Agua
- Aventura y Turismo
- Caballos
- Cambio climático
- Clasificados
- Clima
- Columnas
- Comunicados
- Correo
- Cotizaciones
- Desarrollo Humano
- Economía
- Economía del agro
- Especial
- ExpoAgro 2014
- Exposición Rural 2015
- Exposición Rural de Palermo 2010
- Exposición Rural de Palermo 2011
- Exposición Rural de Palermo 2015
- Exposición Rural Palermo 2012
- Exposición Rural Palermo 2013
- Exposición Rural Palermo 2014
- Ferias y cursos
- Ganadería
- Historias de Medjorje
- Informes técnicos
- IMIPIC 2013

Comunicado

### Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar

Camino y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nue

Publicado el 15/06/2016 en [Ferias y cursos](#)  
Por Primicias Rurales



Buenos Aires, 15 junio (PR/16) -- Camino y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta

ruralprimicias.com.ar  
15/06/2016

#### EMPRESARIALES



### "Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores"

15/06/2016 | "Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.



"Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Taffi. Se trata de un queso semiduro de color **amarillento neerlandés** denominado así por la ciudad holandesa de **Gouda**. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Desde el Stand N° K 09, en "El Camino del Queso", "Adrianita" realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos **Duros** (Reggianito -común y light- y con Pimienta, Pamesano, Goya -premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva), **Semi Duros** (Pepato, Parrillero y Pategrás) y **Especialidades** (queso Azul, Queso Brie y Camembert). Además de "La Vaschetta", ollita de queso y

infortambo.com

15/06/2016

### Noticias

### Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar

Caminos y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra. En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la Argentina.

Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Caminos y Sabores. En esta edición, y para celebrar el Bicentenario de la Patria, en las cocinas de la feria habrá propuestas que nos trasladarán 200 años atrás, transportándonos a las mesas de nuestros antepasados coloniales.

Para los visitantes con deseos de probar, este año se inaugura en la feria el Espacio Degustación. Quienes hayan adquirido la entrada plus, tendrán acceso exclusivo y podrán saborear recetas –elaboradas por un chef- donde los protagonistas serán algunos de los productos que se exponen en la feria. A su vez, quienes accedan con esta entrada, podrán contar con una importante cantidad de descuentos y promociones en los stands de la feria.

Y si de probar se trata, este año se integra por primera vez el torneo InnoBar, la competencia que reúne a barman de todo el país detrás del desafío de reinventar nuestros sabores. Un encuentro donde la coctelería moderna y las bebidas típicas y autóctonas se dan la mano.

Además, en la Plaza del Encuentro de Caminos y Sabores también se celebrará la cultura a través de espectáculos artísticos provenientes de diferentes regiones. Y, como cada año desde hace 11, los mejores quesos, dulces de leche, aceites de oliva, yerba mate, y por primera vez, cervezas artesanales, competirán ante un panel de expertos del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y del Centro de Cata de Cerveza para

agroparlamento.com

16/06/2016

NOTICIAS

### Los emprendedores del Fin del Mundo en la muestra Caminos y Sabores

16 JUN 2016 08h01



La provincia de Tierra del Fuego vuelve a participar de la feria Caminos y Sabores con una batería de productos típicos de la región.

En tanto se trata de la 12ª edición de la muestra que abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires.

Esperando tags.ttarget.com...

noticias.terra.com.ar  
16/06/2016



Agencia de Noticias, PUNTO CERO Hacia el Futuro, se actualiza diariamente. Noticias de Interés general sobre educación, justicia, política, economía, policiales, deportes, cooperativismo, mutualismo, de la Nación, Provincia y Municipios de la Provincia de Buenos Aires, República Argentina.

jueves, junio 16, 2016

Los emprendedores del Fin del Mundo

La provincia de Tierra del Fuego vuelve a participar de la feria Caminos y Sabores con una batería de productos típicos de la región. Un repaso por las delicias que desembarcarán desde el punto más extremo y frío del país.

Para los pequeños productores llevar adelante un microemprendimiento conlleva muchas alegrías y satisfacciones, pero también un notable esfuerzo. Y este sacrificio y dedicación se ve duplicado o triplicado cuando se realiza a miles de kilómetros de distancia, en un lugar precisamente conocido por ser el Fin del Mundo, Tierra del Fuego.

Este año la provincia más austral de nuestro país vuelve a decir presente por cuarto año consecutivo en la nueva edición de Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural. Chocolates artesanales, productos y embutidos ahumados, cerveza realizada con agua proveniente de un glaciar y un exótico queso de oveja son algunos de los artículos con los que la región deleitará a los visitantes de la feria.

Todos los productos cuentan con el "Sello de calidad certificado Tierra del Fuego - Fin del Mundo", una distinción que realiza la provincia a empresas que cumplen con ciertos estándares de calidad y una fuerte identificación territorial.

Este programa nació con el objetivo de promover y diferenciar a los emprendedores locales, porque en realidad tenemos en la provincia muy pocos productos regionales y competencia de otros lugares, como por ejemplo el chocolate más dulce de

- 2010 (1300)  
08/10 - 08/23 (10)
- 05/12 - 05/19 (10)
- 2010-05-11  
Night of the Stars - Viviana Paz. 04.
- 2010-08-11  
Night of the Stars - Shazadi Zenet. 03...
- 2010-08-11  
Night of the Stars - Escuela Sarmiento. 02.
- 2010-05-11  
Night of the Stars. 01.
- 2010-08-08  
Belydiana Star III, Aila Murad. 20.
- En Grand Bourg y Pardo Rogues.
- Dominican - Titulares - Teatro Colón a estación de la...
- Graciela Comaño presidirá el Bicentenario del Ministe...
- Mercedes: El próximo 20 de junio. Promociona la...

Google+ Embed Search

Channel Info

Channel by oganilator

- 108 Horas
- ABC Hoy (Tandil)
- Aquí está tu blog
- Aquí la Noticia
- Escuela radio
- Empedro Virtual
- Comunas del País
- Diario Hoy
- ...

Facebook

Nombre: Punto Cero

<http://puntocerohaciaelfuturo.blogspot.com.ar/>  
16/06/2016



ADELANTO: SE VIENE LA 2ª EDICIÓN DEL FESTIVAL DE LA CERVEZA Y GASTRONOMÍA INVIERNAL EN SANTA FE

TOMAR CERVEZA AYUDA A LLEGAR MEJOR A LA VEJEZ

COCCIÓN EN VIVO EN LA CERVETECAS DE MAR DEL PLATA

CAMPAÑA DE SCHNEIDER DE LATAS RECICLABLES

## Camino y Sabores Invita a participar de un concurso

Se trata de Experiencias del Sabor, cuya novedad es la cerveza

27 views



42

Facebook

Twitter

+

mundocerveza.com  
16/06/2016

### Gaceta de Prensa

Posted on 16 junio, 2016 by Lilian Susana Russo

Camino y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.



**7 AL 10 DE JULIO 2016**  
CELEBREMOS JUNTOS  
LO MAS RICO DE NUESTRA IDENTIDAD

Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, que ha sido declarada de **Interés Turístico Nacional** por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra. En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la Argentina.

Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Camino y Sabores. En esta ocasión, y para celebrar el Bicentenario de la Patria, en las cocinas de la feria habrá recetas que nos traen de 200 años atrás, transportándonos a las mesas de

Conurbano noticias  
16/06/2016

17 JUNIO, 2016  
BY PRENSA

## Los emprendedores del Fin del Mundo

La provincia de Tierra del Fuego vuelve a [participar](#) de la feria Caminos y Sabores con una batería de productos típicos de la región. Un repaso por las delicias que desembarcarán desde el punto más extremo y frío del país.

Para los pequeños productores llevar adelante un microemprendimiento conlleva muchas [alegrías](#) y satisfacciones, pero también un notable esfuerzo. Y este sacrificio y dedicación se ve duplicado o triplicado cuando se realiza a miles de kilómetros de distancia, en un lugar precisamente conocido por ser el Fin del Mundo: Tierra del Fuego.

Este año la provincia más austral de nuestro país vuelve a decir presente por cuarto año consecutivo en la nueva edición de Caminos y [Sabores](#), que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural. Chocolates artesanales, productos y embutidos ahumados, cerveza realizada con agua proveniente de un glaciar y un exótico queso de oveja son algunos de los artículos con los que la región deleitará a los visitantes de la feria.

noticiasquehacenbien.com  
17/06/2016



BUENOS AIRES

## Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar

Caminos y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Viernes 17 de Junio de 2016



Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra. En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la

### INFORMES

#### Todo lo que hay que saber

La feria abre de 12 a 21 horas y del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural, Ciudad de Buenos Aires. Se ingresa por Av. Sarmiento 2704. El valor de la entrada general es de \$110. El de la entrada general con catálogo de exposiciones es de \$160, mientras que la entrada plus tiene un valor de \$260. Esta última facilita el acceso al predio con bañerías y máquinas exclusivas, permite el acceso al Espacio de Degustación, a una ubicación preferencial en las clases de cocina, incluye un catálogo de exposiciones, una bolsa reutilizable de tela ecológica para llevar las compras, y una cuponera de ofertas con imperdibles promociones de los productores que participan de la feria. Además, gracias al servicio de The Food Market, los visitantes podrán contratar dentro de la feria el envío de la mercadería adquirida a su domicilio.



## CAMINOS Y SABORES

Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar

Fiestas Populares and Gastronomía and Portada 17 junio, 2016



Me gusta 14 people like this. Be the first of your friends.

### 12ª Edición

7 al 10 de julio de 2016 – Predio Sociedad Rural – Av. Sarmiento 2704 – Ciudad de Buenos Aires.

Caminos y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de personas.

La feria, que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de la cultura argentina pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra.



### Caminos y Sabores



turismo tv

### Entre el 7 y 10 de julio en La Rural

Lo más rico de la identidad argentina estará disponible entre el 7 y 10 de julio en La Rural.

La feria es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos. Son nueve caminos que ya empiezan a llenarse.

La 12va edición de Caminos y Sabores será el mejor lugar para festejar el Bicentenario de la patria. Del 7 al 10 de julio, en La Rural, la feria invita a vivir y compartir experiencias únicas, las del contacto directo con quienes han logrado reunir en un ambiente la diversidad de sabores, ritmos y valores de nuestra



turismo tv

lasextaseccion.com.ar

17/06/2016

turismotv.com

18/06/2016

Noticias: La más rica de la Argentina se reúne en un solo lugar: Caminos y Sabores

(18-06-2016).-Caminos y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Es la 13ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La Feria, que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra. En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especias, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo se despliega la más rica de la Argentina.

Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Caminos y Sabores. En esta edición, y para celebrar el Bicentenario de la Patria, en las cocinas de la feria habrá propuestas que nos trasladarán 200 años atrás, transportándonos a las mesas de nuestras antepasadas coloniales.

Para los visitantes con deseos de probar, este año se inaugura en la feria el Espacio Degustación. Quienes hayan adquirido la entrada plus, tendrán acceso exclusivo y podrán saborear recetas —elaboradas por un chef— donde los protagonistas serán algunos de los productos que se exponen en la feria. A su vez, quienes accedan con esta entrada, podrán contar con una importante cantidad de descuentos y promociones en los stands de la feria.

Y si de probar se trata, este año se integra por primera vez el torneo InnoBar, la competencia que reúne a barman de todo el país detrás del desafío de reinventar nuestros sabores. Un encuentro donde la coctelería moderna y las bebidas típicas y autóctonas se dan la mano.

Además, en la Plaza del Encuentro de Caminos y Sabores también se celebrará la cultura a través de espectáculos artísticos provenientes de diferentes regiones. Y como cada año desde hace 11, los mejores quesos, dulces de leche, aceites de oliva, yerba mate, y por primera vez, cervezas artesanales, competirán ante un panel de expertos del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y del Centro de Cata de Cerveza para llevarse el premio Experiencias del Sabor, que prestigia la calidad de las producciones artesanales de nuestro país.

Como herramienta de crecimiento para los productos que forman parte de la feria, y por segundo año consecutivo, Exponenciar S.A., la empresa organizadora de Caminos y Sabores, reedita el éxito de la Ronda de Negocios. Esta vez, se sumó a compradores internacionales.

Organizada en forma conjunta por la feria, el Ministerio de Agroindustria de la Nación y ProArgentina - el Programa de Promoción Comercial de la Subsecretaría de Comercio Exterior dependiente del Ministerio de Producción de la Nación-, la Ronda de Negocios de Caminos y Sabores se realizará el 7 y 8

[viajandoxargentina.com](http://viajandoxargentina.com)  
18/06/2016



Inicio FM DIMENSION EN VIVO Clasificados Noticias Efemérides Archiv

s, los servicios sufrirán una interrupción desde las 8 hs de la mañana hasta las 17 hs de la tarde, por tareas de a

19 de junio de 2016

## Gran concurrencia a la Feria de Carnes y Productores



Centenares de vecinos aprovecharon las ofertas de carnicerías de la localidad que respondieron a la convocatoria del Municipio. Se vendieron unos 2 mil kilos de carne, más cordero, pollo y cerdo. La iniciativa se sumó a la feria de Caminos y Sabores y a la entrega gratuita de pinos.

La primera edición de la Feria de Carnes organizada por el Municipio y el HCD tuvo gran repercusión entre los vecinos de El Calafate.

La posibilidad de acceder a ofertas convenientes de cortes de carne vacuna, cordero, pollo y

<http://ahoracalafate.com.ar/>  
16/06/2016

## La Rioja presente en 'Caminos & Sabores' de la mano del chef ejecutivo Hugo Veliz

19 JUNIO, 2015  
BY PRENSA



Nuevamente la provincia de La Rioja participara de la Décima Primera Edición de "Caminos y Sabores", la feria anual más grande que reúne a productores de alimentos típicos, artesanías regionales y propuestas turísticas de todas las regiones de la Argentina en un mismo espacio, los próximos 9 al 12 de julio en el Predio Ferial de la Rural, cuya organización estima superar los 100 mil visitantes.

La provincia de la Región Norte, expondrá sus mayores y mejores logros productivos a través de los sabores artesanales en: vinos de autor, aceites de oliva, nueces, aceitunas, tomates desecados y dulces caseros, de la mano de los mismos productores. También tendrán lugar los productos de belleza a base de aceite de oliva; excelente oportunidad para que los visitantes puedan disfrutar y conocer en detalle cada uno de ellos.

En esta feria, La Rioja invita a un recorrido por la historia y el presente de estas producciones que han [ganado](#) fama y se convirtieron en los mejores embajadores del orgullo

<http://noticiasquehacenbien.com/>  
19/06/2016

## PANDORAMA

PANORAMA DE BUENOS AIRES - ACTUALIDAD - ARTE - EVENTOS

20 DE JUNIO DE 2016

En julio llega "Caminos y sabores" en La Rural



"Caminos y Sabores" presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

SEGUIR ESTE BLOG

Participar en este sitio  
Google Friend Connect

Miembros (136) Más »



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

CONTACTO

[pandoramaart@gmail.com](mailto:pandoramaart@gmail.com)



MIEMBROS DEL EQUIPO

Mirta Herrero

Osvaldo Bettachini

<http://pandorama-art.blogspot.com.ar/>  
20/06/2016

Argentina - Ciudad de Buenos Aires  
Una vidriera a La Toscana en Caminos y Sabores

Martes 21 de Junio de 2016



En Caminos y Sabores no sólo se encuentran los productos típicos argentinos, sino también aquellos que facilitan la cocina cotidiana y se convierten en un aliado a la hora de variar el menú. Durante la feria, la emblemática marca de aceites de oliva presentará su extensa línea de productos y su último lanzamiento: un aceto balsámico que le da un plus a las ensaladas. En La Rural, del 7 al 10 de julio.

**latitud2000.com**  
**21/06/2016**



Inicio Mensajes Loterías Radio en Vivo Programación Deportes Fotos Arch

Sala brindó un discurso para un acto del partido de D'Elia / Los 28 puntos destacados del informe "El estado  
21 de junio de 2016

### Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar



Camino y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, que ha sido declarada de **Interés Turístico Nacional** por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra. En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Flores de la Tierra, Aceites y Esencias, Avances, Ceras, Tradición, Vinos, Mermeladas...

<http://03489citynoticias.com.ar/>

**21/06/2016**



### Otra vez, estamos en Caminos y Sabores

Del 7 al 10 de Julio, se viene una nueva edición de Caminos y Sabores en La Rural.

Texto y Fotos: Piporé

Categoría: [Novedades](#)

Compartir esta noticia [Enviar](#)



21.06.2016

Lo mejor de la gastronomía nacional en una sala feria donde una variedad increíble de productos llegan de sus propios productores.

¿Ya estás pensando qué exquisitez de la Feria te vas a llevar?

Etiquetas: [Acciones Piporé](#) [Consejos](#) [Mate y Turismo](#) [Novedades](#) [Recetas](#)

[pipore.com.ar](http://pipore.com.ar)  
21/06/2016

## EN 300 caracteres

Imprimir Enviar Votar 0

Me gusta Compartir 0 Twitter

### Cierran convenio para impulsar el turismo social

Un convenio para impulsar el turismo social en beneficio de más de siete millones de afiliados de todo el país fue firmado por el Ministerio de Turismo de la Nación y el Consejo de Obras y Servicios Sociales Provinciales de la República Argentina. Vamos a avanzar con un programa de equidad revolucionario, para que más argentinos puedan viajar por el país, para que el turismo sea un derecho de todos, señaló el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos. El secreto es el precio. Y en eso estamos trabajando los sectores público y privado, dijo.

### La empresa de limpieza Cliba, premiada en España

Cliba, la empresa de servicios urbanos de Roggio, recibió el premio Escoba de Plata otorgado por la Asociación Técnica para la Gestión de Residuos y Medio Ambiente (Ategrus) de España por la implementación del sistema de recolección bilateral de residuos en la Ciudad de Buenos Aires. Para aplicar este sistema, incorporó tecnología de tercera generación sumando 30 camiones de recolección que operan contenedores tanto del margen derecho como izquierdo. Mediante una grúa y pluma robótica que se extiende hasta el contenedor.

### Presentan la feria regional Caminos y Sabores

La feria Caminos y Sabores festejará el año del Bicentenario con expositores de todos los rincones del país. Se llevará a cabo del 7 al 10 de julio, en La Rural de 12 a 21 horas. El costo de la entrada general será de 110 pesos. Exponenciar, la firma organizadora, informa que en su ámbito se encontrarán más de 400 expositores y 100.000 visitantes. Se exhibirán productos de más de 12 provincias; en el escenario de la Plaza de Encuentro habrá shows en vivo y el sábado 9 de julio se entregarán los premios a los ganadores del Concurso Experiencias del Sabor.

NOTAS RELACIONADAS

[cronista.com](http://cronista.com)  
21/06/2016

## NOTICIAS DEL OESTE/SLOT

TEMAS DEL HOGAR, PARA LA MUJER Y EL NIÑO + INFORMACION + EDUCACION + SALUD + DEPORTES + AUTOMODELISMO + BUEN VIVIR + MODA + COCINA + CINE + LIBROS + VIDEOS + EXPOSICIONES + VIAJES + MINITURISMO + SALIDAS GASTRONOMICAS - CULTURALES Y MIL COSAS MAS EN EL OESTE DEL GRAN BUENOS AIRES, MERLO, MORENO, GENERAL RODRIGUEZ, LUJAN, SAN ANDRES DE GILES, SAN ANTONIO DE ARECO Y CARMEN DE ARECO

miércoles, 22 de junio de 2016

### CAMINOS Y SABORES TE ESPERA EN LA RURAL DEL 7 AL 10 DE JULIO - IMPERDIBLE

Una vidriera a La Toscana



7 AL 10 DE JULIO 2016  
TOSCANA, ARECO  
EN MERLO DEL GRAN BUENOS AIRES

Durante la feria, la emblemática marca de aceites de oliva presentará su extensa línea de productos y su último lanzamiento: un aceto balsámico que le da un plus a las ensaladas.

En Caminos y Sabores no sólo se encuentran los productos típicos de nuestra tierra, sino también aquellos que facilitan la cocina cotidiana y se convierten en un aliado a la hora de variar el menú. Tal es el caso del Aceto Balsámico tipo Módena, último lanzamiento de la firma La Toscana, que desembarcará en La Rural, del 7 al 10 de julio.

Elaborado bajo el método tradicional italiano, y a partir de uvas provenientes de San Rafael, una de las zonas más emblemáticas de Mendoza, el balsámico conquista no sólo por su fragancia intensa, sino también por su color: brillante y levemente untuoso.

El aderezo es un excelente acompañante para la ensalada verde, pero también para comidas más elaboradas, como un carpaccio vacuno sobre cubos de parmesano, e incluso para usos más exóticos, como el toque gourmet para las frutillas frescas.

En el stand de La Toscana también se podrá encontrar el clásico aceite de oliva Extra Virgen que se suma a otros siete aceites de oliva saborizados. Estos reciben el toque de sabor en forma natural durante el proceso de prensado. La empresa explica que durante la molienda de la aceituna se agregan las especias o frutos con el objetivo de capturar todas las propiedades, aroma y sabor de los ingredientes. Ajo, Aji Picante, Romero,

ESTE DOMINGO, VENITE A GOIN



EN CORTINEZ TE ESPERA UN RESTO CAMPERO



LAS MORAS DE CORTINEZ A 1000 METROS DE LA VIV

¡¡¡ IMPORTANTE INVENTO !!!



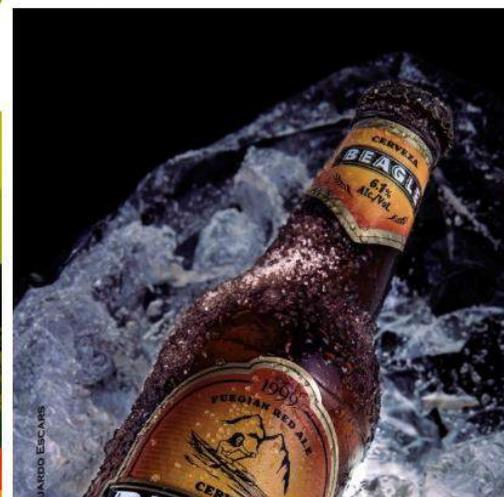
<http://noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar/>  
22/06/2016



Inicio Mensajes Loterías Radio en Vivo Programación Deportes Fotos Archivo

Hoy es miércoles 22 de junio de 2016 y son las 13:23 hs. ULTIMOS TITULOS: Detuvieron a 2 abusadores que at  
22 de junio de 2016

### Los emprendedores del Fin del Mundo



<http://03489citynoticias.com.ar/>  
22/06/2016

NOVEDADES SE VIENE | 22/06/2016

## Caminos y Sabores

La Ronda de Negocios, que se realizará el 7 y 8 de julio, tendrá lugar en el marco de la Muestra Caminos y Sabores 2016.

El Ministerio de Agroindustria de la Nación, a través de la Secretaria de Mercados Agroindustriales, la Secretaria de Agregado de Valor y Proargentina dependiente de la Subsecretaria de Comercio Exterior del Ministerio de Producción de la Nación, junto a Caminos y Sabores, invitan a participar de la "Ronda de Negocios" que se llevará a cabo los días 7 y 8 de julio de 2016, en el marco de la Muestra Caminos y Sabores 2016. ([www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar))

La Ronda de Negocios se realizará entre empresas argentinas exclusivamente del rubro alimentos y gerentes de compras nacionales e internacionales de cadenas de retails, distribuidores, y/o posibles socios comerciales del sector alimenticio.

La Ronda de Negocios se desarrollará en un espacio dentro del predio ferial. Tendrá lugar el día jueves 7 y viernes 8 de julio de 14 horas a 18:30 horas, con una duración máxima de 30 minutos cada reunión, pudiendo extenderse exclusivamente por decisión del comprador. Luego en ambos días se podrá realizar un recorrido por la feria visitando los stands de los expositores degustando sus productos.

[webretail.com.ar](http://webretail.com.ar)  
22/06/2016



Home / Nacional / Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar



### LO MÁS RICO DE LA ARGENTINA SE REÚNE EN UN SOLO LUGAR

Facebook Twitter Google+

Like Share

Caminos y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra. En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la Argentina.

Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Caminos y Sabores. En esta edición, y para celebrar el Bicentenario de la Patria, en

<http://radiopopularsanluis.com.ar/>  
22/06/2016

participen en el espacio provincial puedan generar nuevos negocios. Cabe recordar que es... [continuar leyendo](#)

### Noticia > Agencia CREAR en CAMINOS Y SABORES / JULIO 2016.



Agencia Provincial de Desarrollo CREAR estará participando en la Exposición "Caminos y Sabores 2016", a realizarse en la ciudad de Buenos Aires en el Predio Rural de Palermo, los días 7 al 10 de Julio próximos. El costo de dicha participación es afrontado por el

Consejo Federal de Inversiones (CFI) con acompañamiento del CREAR por lo que la participación NO tendrá costo para las empresas. La particularidad de esta Exposición es que las Pymes van ordenadas según sus productos en los diversos caminos de Aromas, Colores y Sabores; que este año son 9 (Quesos, Dulces, Bebidas, Frutos de la Tierra, Carnes, Yerba mate y Té, Aceites y Especies, Tradición y turismo). Sumándose un espacio exclusivo p... [continuar leyendo](#)

[crearbariloche.org.ar](http://crearbariloche.org.ar)  
22/06/2016

### Paraíso Dorado

Turismo y Aventuras de todas partes

[INICIO](#) [CONTACTO](#)

[Inicio](#) > [Actualidad](#) > [Viaje al sabor del Bicentenario](#)

## Viaje al sabor del Bicentenario

▲ Rubén Gauto | junio 22, 2016 | 0

**En la cocina de la feria Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural, los visitantes podrán transportarse a la época colonial. El chef patissier Néstor Reggiani marcará el camino hacia la torta de almendras del 1800.**



<http://paraisodorado.com.ar/>  
22/06/2016

★ SPONSORS Y PATROCINADORES



🔥 LO MÁS RECIENTE

- Convenios entre Salta y Corrientes
- Tres iconos blancos de nuestra geografía
- Parque Nacional Cerro Corá, Paraguay
- Descubriendo Lipari
- Greenpeace en protección del Ártico
- Ley de Humedales
- Viaje al sabor del Bicentenario
- Fiesta Nacional del Dorado



Noticias » Gourmet » Torneo InnoBar de cócteles en Caminos y Sabores

### Torneo InnoBar de cócteles en Caminos y Sabores



Por primera vez en Caminos y Sabores se integrará a la feria el **torneo InnoBar**, una competencia de bartenders con tragos elaborados con bebidas típicas de Argentina.

En esta edición 2016 Caminos y Sabores presenta el certamen que involucra la coctelería elaborada con productos autóctonos argentinos. **InnoBar** pondrá en escena a 30 profesionales de las barras de todo el país, quienes deberán elaborar un cóctel que incluya por lo menos dos productos típicos de Argentina.

La competencia tendrá lugar el día de cierre de la feria, el 10 de julio, de 14 a 17 en el escenario principal, y el jurado que evaluará los cócteles estará integrado por profesionales y por gente del público asistente a Caminos y Sabores. Los cócteles deberán incluir productos presentados en la feria, que podrán ser bebidas, dulces, té, yerbas, conservas, etc.

Entre los requisitos de la competencia **InnoBar** se pide a los participantes que presenten su cóctel en recipientes alternativos y regionales, como vasos de café, mates, cazuelas de barro, entre otros. El jurado elegirá los tres mejores cócteles y los premiará.

En Caminos y Sabores, la feria argentina que desarrolla su edición 2016 del 7 al 10 de julio en La Rural, la competencia **InnoBar** finalizará con la presentación de un cóctel que refleje todos los sabores de Argentina. "Vamos a tratar de usar vino, alguna ginebra, vamos a indagar un poco en algunos de los licor que haya dentro de la feria, y los combinaremos con infusiones, algún dulce y alguna mermelada, para generar un sabor que sea bien típico de la feria", anticipa Pablo Palmas coordinador y responsable del certamen.

Últimas Noticias

Últimos comentarios

- Torneo InnoBar de cócteles Sabores Claudia Caprile
- Casareta presentó un SI Claudia Caprile
- Día del padre con un bru Claudia Caprile
- Encuentro latinoamericano saludable en Paraná Claudia Caprile

## PalermoTour

Informativo Comuna 14. El Noticiero del Barrio de Palermo.

» Llega la Feria Caminos y Sabores en La Rural

» SU VISITA AL BARRIO DE PALERMO ES EL NÚMERO:

498183

» ANUNCIOS



## Llega la Feria Caminos y Sabores en La Rural

Palermo Tour 23 junio, 2016

Del 7 al 10 de julio, una nueva edición de Caminos y Sabores en La Rural

Caminos y Sabores, la feria que se convirtió en un clásico dentro de la agenda de actividades que ofrece el escenario porteño, festejará el año del Bicentenario con amplias y riquísimas propuestas de expositores de todos los rincones del país.

Buenos Aires, Junio de 2016 - La 12a edición de Caminos y Sabores será el mejor lugar para festejar el Bicentenario de nuestro país. Del 7 al 10 de julio, en La Rural de 12 a 21 horas, celebraremos lo más rico de nuestra identidad. La feria invita a vivir y compartir experiencias únicas, con sabores de nuestra tierra y productores del interior del país que vienen a mostrar aquello que elaboran con la diversidad de nuestra tierra y exhibir el valor que tiene lo nuestro. El costo de la entrada general será de 110 pesos.

Exponenciar, la firma organizadora, vuelve a generar el ámbito ideal en donde se encuentran más de 400 expositores y 100.000 visitantes en busca de los sabores más argentinos. Este año en la feria se exhibirán productos de más de 12 provincias en el

viagourmet.com  
23/06/2016

<http://palermotour.com.ar/>  
23/06/2016

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



HOME NOTICIAS ARTE DESTINOS TRANSPORTE GALERÍA SALUD LGBT RSE CO

Emitir Flashes de Noticias Gratis Descargas Contacto

## En caminos y sabores lanzaron un aceto balsámico que le da un plus a las ensaladas

Aded by Producción Turismo al Día on 23/06/2016.

Saved under Destacados, Gastronomía

Tags: aceto balsámico, Caminos y sabores, Cocina, ensalada

*Durante la feria, la emblemática marea de aceites de oliva presentará su extensa línea de productos y su último lanzamiento: un aceto balsámico que le da un plus a las ensaladas.*

En Caminos y Sabores no sólo se encuentran los productos típicos de nuestra tierra, sino también aquellos que facilitan la cocina cotidiana y se convierten en un aliado a la hora de variar el menú. Tal es el caso del Aceto Balsámico tipo Modena, último lanzamiento de la firma La Toscana, que desembarcará en La Rural, del 7 al 10 de julio.

Elaborado bajo el método tradicional italiano, y a partir de uvas provenientes de San Rafael, una de las zonas más emblemáticas de Mendoza, el balsámico conquista no sólo por su fragancia intensa, sino también por su color: brillante y levemente nutroso.

El aderezo es un excelente acompañante para la ensalada verde, pero también para comidas más elaboradas, como un carpaccio vacuno sobre cubos de parmesano, e incluso para usos más exóticos, como el toque gourmet para las frutillas frescas.

En el stand de La Toscana también se podrá encontrar el clásico aceite de oliva Extra Virgen que se suma a otros siete aceites de oliva saborizados. Estos reciben el toque de sabor en forma natural durante el proceso de prensado. La empresa explica que durante la molienda de la aceituna se agregan las especias o frutos con el objetivo de capturar todas las propiedades, aroma y sabor de los ingredientes. Ajo, Aji Picante, Romero, Orégano, Albahaca, Limón y Mandarina son las variedades que ofrece La Toscana para agregarle un sabor extra a los platos.

<http://turismoaldia.com.ar/>

23/06/2016



HOME OLIO E ULIVI FRANTOI TRACCIABILITÀ SALUTE E BENESSERE RICETTE NORMATIVE E LEG

« Tutti gli Eventi

## Caminos y Sabores 2016

luglio 7 - 12:00 - luglio 10 - 21:00



Si terrà dal 7 al 10 luglio 2016 a Buenos Aires l'undicesima edizione di Caminos y Sabores, la festa della cultura, dei sapori e dell'identità del popolo argentino. Come negli anni passati, la fiera ospiterà decine di espositori dove saranno presentati alcuni dei prodotti tipici del paese, tra i quali l'olio extravergine di oliva.

### Caminos y Sabores e l'olio extravergine di oliva

Ad essere i protagonisti di Caminos y Sabores, non solo sapori argentini ma anche prodotti tipici italiani. Come un nuovo aceto balsamico, prodotto dal marchio La Toscana, conosciuto in Argentina principalmente per la

parti, per migliorare l'esperienza utente, motivi statistici e pubblicità. Chiudendo questo banner, cliccando al di fuori di esso o navigando

Leggi tutto

[www.olitaly.net](http://www.olitaly.net)

23/06/2016

[www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)  
Informes (011) 5128-9800 / [contenidos@exponenciar.com.ar](mailto:contenidos@exponenciar.com.ar)

ORGANIZA  
**EXponenciar**  
EXPANDIMOS FRONTERAS

### CAMINO GASTRONÓMICO

27 de Junio de 2016



INICIO | RADIO | NOTICIAS | BUENA VIDA | VIAJES | NEGOCIOS | DATOS | PASO A PASO

BUENA VIDA

Cócteles en Caminos y Sabores

### Los sabores argentinos están en una misma copa



Pablo Palmer, coordinador técnico de InnoBar

Se trata del torneo InnoBar que se llevará a cabo por primera vez en la feria Caminos y Sabores, que se hará desde el 7 de julio. La competencia reúne a barmanes de todo el país para reinventar nuestros sabores en donde mezclan la coctelería moderna y las bebidas típicas y autóctonas de argentina.



Me gusta 0 Tweet 0 Pin it 0 Share 0

24/06/2016 | Camino Gastronómico

<http://caminogastronomico.com.ar/>  
24/06/2016

Lunes 27 de Junio de 2016

Iniciar sesión | Registrarse

Hacer elrural.com mi página de inicio

Inicio | Noticias | Mercados | Clima | Avisos Rurales | Canal Rural

Inicio » Noticias » Notiempresas

Notiempresas

24/06/2016 | 02:49:30

### Los emprendedores del Fin del Mundo

La provincia de Tierra del Fuego vuelve a participar de la feria Caminos y Sabores con una batería de productos típicos de la región. Un repaso por las delicias que desembarcarán desde el punto más extremo y frío del país.

Twitter Me gusta Compartir 0



FOTOS



Para los pequeños productores llevar adelante un microemprendimiento conlleva muchas alegrías y satisfacciones, pero también un notable esfuerzo. Y este sacrificio y dedicación se ve duplicado o triplicado cuando se realiza a miles de kilómetros de distancia, en un lugar precisamente conocido por ser el Fin del Mundo: Tierra del Fuego.

Este año la provincia más austral de nuestro país vuelve a decir presente por cuarto año consecutivo en la nueva edición de Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural. Chocolates artesanales, productos y embutidos ahumados, cerveza realizada con agua proveniente de un glaciar y un exótico queso de oveja son algunos de los artículos con los que la región dialogará a los visitantes de la feria.

elrural.com  
24/06/2016



RECETAS COLONIALES EN CAMINOS Y SABORES

### Un torta de almendras del 1800

Viernes 24 de Junio de 2016. En la cocina de la Feria Caminos y Sabores, que se realizará en La Rural, los visitantes podrán transportarse a la época colonial con la receta del chef patissier Néstor Reggiani y su torta de almendras del 1800.

Por Fondo de Olla



Camino y Sabores tendrá este año un atractivo extra, su simultaneidad con los festejos del Bicentenario de la Declaración de la Independencia, por lo que está previsto que se elaboren platos típicos coloniales para que los visitantes puedan disfrutarlos.

Néstor Reggiani, chef patissier de La Nueva Muguet, pastelería artesanal instalada en Villa del Parque, será el encargado de elaborar una de las recetas del Bicentenario que formarán parte de las clases de cocina de la Feria de la Cultura, los Sabores y la Identidad, que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural.

Fue la escritora salteña Juana Manuela Gorriti (1818-1892) quien aportó desde su libro "La Cocina Ecológica: Recetas del 1800", obra en la que fue creada gracias a la recopilación de recetas que cruzaba a través de cartas con amigos en 1890. Allí está la Torta de Almendras creada por María Tránsito Peña, de Buenos Aires, un fiel reflejo de la gastronomía de la época, que el chef Néstor Reggiani elaborará en Caminos y Sabores.

En la Feria, el postre tendrá una versión colonial y con los mismos ingredientes, aunque adaptada al paladar actual. La receta original incorpora 12 yemas de huevos, dos claras, azúcar y almendras molidas en el rol de las harinas.

"Queda un bizcocho muy húmedo, y luego se beten las claras con el azúcar para darle volumen" señala el chef, para agregar que imagina que "en la antigüedad se preparaba un molde grande y luego se serviría en porciones". Paralelamente, y con los mismos ingredientes, hará una variante individual, con

**fondodeolla.com**

**24/06/2016**



Campo, Información  
y Negocios

INICIO | Quiénes somos | Dónde estamos | Newsletter | sabo



La actividad agropecuaria, agroalimentaria y agroindustrial, desde la óptica del Noroeste Argentino

- Noticias del Sector
- Agricultura
- Ganadería
- Producciones Alternativas
- Agroindustria
- Clima
- Indicadores
- Agenda

[www.vetanco.com](http://www.vetanco.com)



**agronoa.com.ar**

**25/06/2016**

### Agroindustria

< Volver

#### ADRIANITA PRESENTARÁ SU NUEVO QUESO GOUDA "CAMINOS & SABORES"

25-06-16

En el marco de la 12ª edición de "Caminos y Sabores", Quesos Adrianita presentará su nuevo queso Gouda tipo Tafi.

Adrianita, quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.



+ Ampliar

La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. Adrianita lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Desde el Stand N° K 09, en "El Camino del Queso", "Adrianita" realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos Duros (Reggianito -común y light- y con Pimienta, Parmesano, Goya -premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva), Semi Duros (Pepato, Parrillero y Pategrás) y Especialidades (queso Azul, Queso Brie y Camembert). Además de "La Vaschetta", ollita de queso y toda su exclusiva y completa línea gourmet.

### CAMINOS Y SABORES

Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar

■ Fiestas Populares and Gastronomía and Portada ● 17 Junio, 2016



Facebook icon Más gente A 20 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.

#### 12ª Edición

7 al 10 de julio de 2016 – Predio Sociedad Rural – Av. Sarmiento 2704 – Ciudad de Buenos Aires.

Camino y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas los pabellones de La Rural. ¡Hay muchas novedades que proponen nuevas formas de vivir la feria.

Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Productores de alimentos, bebidas, y artesanos provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de personas.

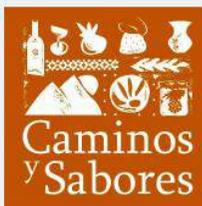
La feria, que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de la cultura argentina, pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra.

En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la Argentina.

¡Más de 400 expositores de todo el país en un colorido recorrido temático!



Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de tocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Camino y Sabores. En esta edición, y para celebrar el Bicentenario de la Patria, en las cocinas de la feria habrá propuestas que nos trasladarán



lasextaseccion.com.ar  
25/06/2016



CAMINOS Y SABORES 2016

Julio 7 Julio 10

Del 7 al 10 de julio vuelve Camino y Sabores a La Rural. Con más de 400 expositores, Camino y Sabores es el ámbito ideal para obtener y comprar. El año pasado más de 100.000 visitantes lo recomieron y padieron degustar de los más exquisitos sabores de diversos rincones de nuestro país. Una vez más han confiado en nosotros. TQS presenta!



[tquality.com.ar/](http://tquality.com.ar/)  
26/06/2016

## Los sabores regionales llegan otra vez a La Rural

Caminos y Sabores desembarcará en el predio de Palermo del 7 al 10 de julio; sin intermediarios, los asistentes podrán adquirir alimentos y artesanías de las manos de sus productores, te contamos qué podés encontrar y cómo hacer para adquirir entradas con descuento.



Caminos y Sabores es la feria gourmet más federal del país; como muestra, alcanza con señalar que 400 productores provenientes de 12 provincias argentinas ofrecerán alimentos, bebidas y artesanías, todo con tinte bien autóctono.

Foto: Adrianita. Bain el tema "Celebramos la más rica de nuestra identidad" la feria

MÁS POPULARES

- SOCIEDAD**  
Agumaldo: ¿cómo se calcula y cuándo se cobra?
- Muebles a bajo costo, restaurados por personas en situación de calle.
- 10 mujeres argentinas que marcaron un camino.
- Con el #SegundoSemestre llegaron los meses!

**girabsas.com**  
**26/06/2016**

## NOTICIAS DEL OESTE/SLOT

TEMAS DEL HOGAR, PARA LA MUJER Y EL NIÑO + INFORMACION + EDUCACION + SALUD + DEPORTES + AUTOMODELISMO + BUEN VIVIR + MODA + COCINA + CINE + LIBROS + VIDEOS + EXPOSICIONES + VIAJES + MINITURISMO + SALIDAS GASTRONOMICAS - CULTURALES Y MIL COSAS MAS EN EL OESTE DEL GRAN BUENOS AIRES, MERLO, MORENO, GENERAL RODRIGUEZ, LUJAN, SAN ANDRES DE GILES, SAN ANTONIO DE ARECO Y CARMEN DE ARECO

Jueves, 27 de junio de 2016

### EN LA RURAL DEL 7 AL 10 DE JULIO ABRE SUS PUERTAS CAMINOS Y SABORES

**Quesos Adrianita, entre presentaciones y visitas**

*Adrianita eligió Caminos y Sabores para realizar el lanzamiento formal de su nuevo producto: un queso Gouda tipo Tafi.*



Caminos y Sabores es una excelente oportunidad para que los microemprendedores hagan conocer sus productos artesanales de forma directa y sin intermediarios. Por eso muchas firmas aprovechan la feria para presentar sus más flamantes productos, que no se encuentran aún en las góndolas de ningún supermercado.

Tal es el caso de la fábrica de quesos artesanales

Adrianita, que presentará en sociedad su nuevo Gouda tipo Tafi en la 12ª edición de la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que se desarrollará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural.

Su nombre proviene de la ciudad holandesa de Gouda y se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés que se vende en exclusivos packs de 2,8 kilos. Y como todos los productos de la compañía, está elaborado con la mejor leche y un proceso industrial sujeto a rigurosos controles.

Además del lanzamiento, la firma realizará degustaciones, sorteos de productos, libros de cocina y lo mejor: venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos con calidad premium. Provolone, Parmesano, Goya, Pategrás, Brie, Camembert, Parrillero y la joya de la casa, "La Vaschetta": el corazón de media horma del mejor Reggiano en un formato que permite desgranar el queso hasta convertirlo en una pequeña ollita

ESTE DOMINGO, VENITE A GOJIN



EN CORTINEZ TE ESPERA UN RESTO CAMPERO



LAS MORAS DE CORTINEZ A 1000 METROS DE LA RURAL

¡¡¡ IMPORTANTE INVENTO !!!



<http://noticiasdelloesteslot.blogspot.com.ar/>  
**27/06/2016**



CANDE LORENZO



LIBRERÍA FOOK



Revistas Amigos



Cines Amigos



Teatros Amigos



Jueves, 27 de junio de 2016

### Quesos Adrianita, entre presentaciones y visitas, en CAMINOS Y SABORES



12ª edición de la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que se desarrollará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural.

Adrianita eligió Caminos y Sabores para realizar el lanzamiento formal de su nuevo producto: un queso Gouda tipo Tafi.

Caminos y Sabores es una excelente oportunidad para que los microemprendedores hagan conocer sus productos artesanales de forma directa y sin

intermediarios. Por eso muchas firmas aprovechan la feria para presentar sus más flamantes productos, que no se encuentran aún en las góndolas de ningún supermercado.

Tafi es el caso de la fábrica de quesos artesanales Adrianita, que presentará en sociedad su nuevo Gouda tipo Tafi en la 12ª edición de la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que se desarrollará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural.

Su nombre proviene de la ciudad holandesa de Gouda y se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés que se vende en exclusivos paños de 2,8 kilos. Y como todos los productos de la compañía, está elaborado con la mejor leche y un proceso industrial sujeto a rigurosos controles.

Además del lanzamiento, la firma realizará degustaciones, sorteos de productos, libros de cocina y lo mejor: venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos con calidad premium: Provolone, Parmesano, Goya, Patagrás, Brie, Camembert, Farnillero y la joya de la casa, "La Vaschetta", el corazón de media horma del mejor Reggiano en un formato que permite desgranar el queso hasta convertirlo en una pequeña ollita donde después pueden depositarse unas ricas pastas.

De esta manera, la reconocida fábrica de quesos multipremiada internacionalmente se suma a los más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país que se darán cita en La Rural para encontrarse con lo más rico de nuestros sabores, colores y texturas.



### VIAJE A FERIA CAMINOS Y SABORES

27 junio, 2016 Información General, Sociedad No comments



La Biblioteca Popular Héroes de Malvinas invita al viaje que se realizará el domingo 10 de julio a la Feria Caminos y Sabores en la Rural de Palermo.

### RADIO ON LINE.



Inscripción en Biblioteca Popular Héroes de Malvinas o llamando al tel 423509 o cel 472776 o 559930.



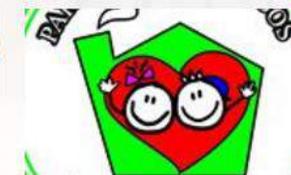
### NAVEGACIÓN

Inicio  
Contacto

Otras publicaciones..



MISA CRIOLLA Y ENCUENTRO CORAL



Feria de Ropa en la Casa del Niño.

<http://espectaculo-arte.blogspot.com.ar/>  
27/06/2016

<http://fmreencuentro.com.ar/>  
27/06/2016

← Bodega Domiciano presenta Estelar

Plenario del programa Escuela de Vecinos →

## Don Cristóbal celebra el Bicentenario en Caminos y Sabores

Posted on 28 junio, 2016 by Palermonline

La bodega mendocina participará de la feria que acerca a productores y consumidores, del 7 al 10 de julio en La Rural. Sorteará cajas de vinos en su stand y otorgará beneficios con la Cuponera de Ofertas oficial.

(Junio 2016) Bodega Don Cristóbal estará presente con su clásica línea Cristóbal, etiquetas de exportación, cajas Mix, descuentos sobre precios de lista y un gran sorteo entre quienes se acerquen al stand durante la 12ª edición de la feria "Caminos y Sabores", fiesta de la cultura, los sabores y la identidad declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación.

En la Esquina A11 del Pabellón Verde, en el Camino de las Bebidas, Bodega Don Cristóbal presentará vinos a precio increíble, con la posibilidad de comprarlos por botella y/o caja, y también degustarlos en la feria. Además brindará un 3x2 en su línea de vinos Cristóbal con la cuponera "Locos por las ofertas", que se obtiene al abonar la entrada plus.

La línea Cristóbal está compuesta por 10 variedades jóvenes, frescos y frutados, de aromas intensos y excelente estructura. Son tres vinos blancos (Chardonnay, Torrontés y Verdelho, cepa portuguesa multipremiada que en

Bienvenidos: 17 años  
únicas (Counter Type)  
58694839

Enlaces patrocinado

147 El contenido  
Pero no ci



Vamos Bien

Vivilo en

Me gusta Compartir

Seguir Sé el primero de palermonline.

Enviar Me gusta 0

<http://palermonline.com.ar/>

28/06/2016

## El Bicentenario se festeja en la Feria Caminos y Sabores

JUNIO 28, 2016 | EN DESTACADAS, SE COME.



El 9 de julio se conmemorarán doscientos años de la declaración la independencia argentina, y en medio de las celebraciones, en la tradicional feria **Caminos y Sabores** se elaborarán platos típicos coloniales para que los visitantes puedan disfrutar.

Se trata de la 12ª edición y se realizará del 7 al 10 de julio en el predio de **La Rural** en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el **Bicentenario de la patria**. Participarán más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

<http://salpimenta.com.ar/>

28/06/2016

# Webretail

foods & non foods

Webretail en |

INICIO RETAILERS INDUSTRIAS NOVEDADES TENDENCIAS INTERNACIONALES AGENDA VIDEOS

NOVEDADES FRUTOS | 28/06/2016

## El negocio rojo se tiñó de verde

Argentina produce unas 75.000 toneladas de berries. El destino: exportación y consumo interno, en fresco o congelado.

Los berries, también llamados frutos del bosque, rojos o finos, suman una producción mundial de 5 millones de toneladas y representan el 2% de la producción mundial de frutas. Según datos del Minagri, EE.UU., Canadá, Europa del Norte, Rusia y Japón son los principales productores y consumidores.

La demanda mundial de berries es creciente e insatisfecha debido al aumento de su consumo por sus cualidades nutricionales y nutraceuticas. Argentina produce 20.000 toneladas de arándano, 2.000 de frambuesa, 500 de mora, 200 de grosella y 36.000 toneladas de frutilla. El fuerte pasa por la contraestación, principal ventaja comparativa que tiene el país para poder exportarlos en fresco al Norte, que le permite ofrecer berries en pleno invierno y obtener los precios más altos. Claro que Chile (gran productor mundial de berries) y Uruguay también lo tienen.

"La demanda de frutas finas en los últimos años sufrió un aumento considerable y constante", destacó Juan Pablo Barella, director de Buenos Aires Berries, una empresa que desde hace más de 15 años comercializa frutas finas y brinda soluciones integrales

**webretail.com.ar**  
**28/06/2016**

Home / Empresarias

🔍 BUSCAR NOTICIAS

IR



29.06.2016

## CAMINOS Y SABORES FESTEJARÁ EL BICENTENARIO

La 12ª edición de Caminos y Sabores será un buen lugar para festejar el Bicentenario de nuestro país. Del 7 al 10 de julio, en La Rural de 12 a 21 horas, la feria invita a vivir y compartir experiencias, con sabores de nuestra tierra y productores del interior del país.

Exponenciar, la firma organizadora, vuelve a generar el ámbito ideal en donde se encuentran más de 400 expositores y 100.000 visitantes en busca de los sabores más argentinos. Este año en la feria se exhibirán productos de más de 12 provincias, en el escenario de la Plaza de Encuentro se disfrutarán shows en vivo y el sábado 9 de julio se entregarán los premios a los ganadores del ya conocido Concurso "Experiencias del Sabor". Certamen en el que un jurado especializado en análisis sensorial de alimentos premia la calidad de los productos que se pueden degustar y comprar en la feria. Cinco son las categorías que se premiarán: Dulce de leche familiar, Aceite de Oliva Extra Virgen, Queso, Yerba Mate y por primera vez, Cerveza Artesanal.

Año a año la feria se renueva y en esta edición apuesta fuerte al Fenario de Danubio, un sector con acceso

NOTICIAS  
MEDIOS  
RESEARCH  
CAMPAÑAS  
EMPRESARIAS  
AGENCIAS  
PREMIACIONES  
CAPACITACION  
ENTREVISTAS

LO MÁS



**totalmedios.com**  
**29/06/2016**



### Los sabores regionales llegan otra vez a La Rural

Caminos y Sabores desembarcará en el predio de Palermo del 7 al 10 de julio; sin intermediarios, los asistentes podrán adquirir alimentos y artesanías de las manos de sus productores; te contamos qué podés encontrar y cómo hacer para adquirir entradas con descuento

Caminos y Sabores es la feria gourmet más federal del país; como muestra, alcanza con señalar que 400 productores provenientes de 12 provincias argentinas ofrecerán alimentos, bebidas y artesanías, todo con tinte bien autóctono.

Esta edición, bajo el lema "Celebremos lo más rico de nuestra identidad", la feria tendrá novedades. Para confirmar que la coctelería ocupa cada vez más un lugar preponderante en la gastronomía nacional, se desarrollará el

<http://m.girabsas.com/>

30/06/2016

EN LA CAPITAL PROVINCIAL Y EN LA CAPITAL FEDERAL

## La gastronomía en dos Expo, para deleitarse

Jueves, 30 de Junio de 2016

Otra apuesta fuerte de la Subsecretaría de Turismo de la Provincia en la Expo Gourmet \ comenzó ayer en la ciudad de Corrientes y la Expo Caminos y Sabores en Buenos Aires, \ turísticos correntinos.



VIDRIERA. En el predio de la Rural de Palermo, provincia y localidades se muestran.



La Expo Gourmet Vinos y Delicadeses en la ciudad de Corrientes y la Expo Caminos y Sabores 2013 en Capital Federal resultan propicios para la difusión de los denominados Sabores con Payé, producto impulsado por la Subsecretaría de Turismo de la Provincia.

En ambos acontecimientos gastronómicos, el organismo turístico participa con un stand institucional, donde además pone a disposición de los visitantes las múltiples alternativas para estos días de receso invernal.

GOURMET VINOS

En la Capital provincial se realiza desde ayer y hasta mañana, martes, la 2ª Expo Gourmet Vinos y Delicadeses, en el salón Cambá Cuá del Turismo Hotel Casino, donde se realizan diversas actividades y además participará el ballet de danzas correntinas del Museo de Artesanías, a cargo del profesor Fabián Argüello. "Es un espacio para disfrutar de las propuestas gastronómicas de nuestra región, fortaleciendo también el producto impulsado por

[diarioellibertador.com.ar](http://diarioellibertador.com.ar)

30/06/2016

### Corrientes presente en la XII<sup>o</sup> edición de Caminos y Sabores 2016

Facebook Twitter Google Email Imprimir A+ A-



1/1

La provincia de Corrientes participará del 07 al 10 de julio en la Rural de Palermo de la XII Edición de Caminos y Sabores, feria indiscutible en alimentos regionales artesanías y turismo. Convocan a una cita con las raíces de nuestra identidad durante cuatro días para disfrutar de los aromas, sabores, texturas y colores.

Compartir en tus redes sociales en tu computadora. Te recomendamos compartir en tu computadora en esta

[ellitoral.com.ar](http://ellitoral.com.ar)

30/06/2016



### Faltan 7 días para Caminos y Sabores

30/06/2016 Cocina Sin comentarios



[Caminos y Sabores del 7 al 10 de julio en la Rural](#)

LO MÁS RICO DE LA ARGENTINA SE REÚNE TODO EN UN SOLO LUGAR

Un evento que reunirá toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas estarán presentes en Caminos y Sabores con novedades para esta nueva edición

- En su 12<sup>a</sup> edición, esta feria es el mercado más amplio y de mayor alcance de Latinoamérica. Es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos.

<http://marcelafittipaldi.com.ar/>

30/06/2016

Inicio Historia Novedades

Eventos Cont

Idioma: 

### Almahuar En Feria Caminos Y Sabores

**7 Julio-12:00 Pm - 10 Julio-9:00 Pm**

| \$110-\$250



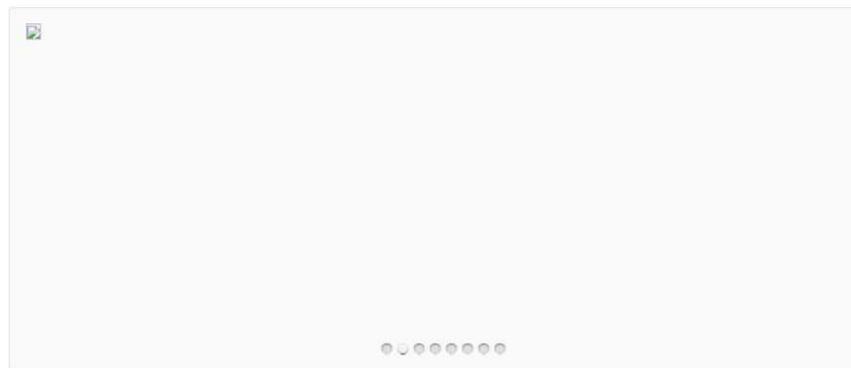
[almahuar.com.ar](http://almahuar.com.ar)  
30/06/2016



Gobierno Provincial

Ministerio de Producción

Inicio Institucional Sectores Contacto Ingreso Mercado Documentos Agroquímicos Lluvias Emergencia



Aplicaciones

- RED DE ESTACIONES METEOROLÓGICAS
- Sistema de Emergencias
- Cartografía y GIS

### Corrientes presente en la XIIª edición de Caminos y Sabores 2016

30 Junio 2016. Publicado en CORRIENTES EXPORTA



La provincia de Corrientes participará del 07 al 10 de julio en la Rural de Palermo de la XII Edición de Caminos y Sabores, feria indiscutible en alimentos regionales artesanales y turismo. Convocan a una cita con las raíces de nuestra identidad durante cuatro días para disfrutar de los aromas, sabores, texturas y colores.

Boletín

Ingrese su email:

Suscribirme

Enlaces



[mptt.gov.ar](http://mptt.gov.ar)  
30/06/2016



## Camino y Sabores celebra el Bicentenario

Publicado el: 30/06/2016



Del 7 al 10 de julio en La Rural, la feria que reúne a 400 expositores y productores de todo el país inaugura su 12° edición. Entre las novedades, a los concursos tradicionales llamados "Experiencias del sabor", se suma el de cerveza artesanal y de coctelería. Degustaciones, mercado, clases y más.

### Fastix® Alta Temperatura

Ideal para sellar y formar  
juntas. Resistente a Altas

Los cookies nos ayudan a aportar nuestros servicios, mejorando la experiencia de el usuario. Fíjate: siguiendo con la navegación en este sitio información sobre el uso de los cookie en makemefeed.com

ok

**makemefeed.com**  
**30/06/2016**



### Los maestros panaderos revelan sus secretos

En el espacio exclusivo que la firma Calsa tiene preparado para Camino y Sabores, el público podrá conocer cómo se elabora artesanalmente el pan nuestro de cada día. Y lo mejor, se podrá degustar y comprar lo mejor de la panadería y pastelería argentina.

Agrositio, 30/06/2016 11:06 (Actualizado hace 1 día)



Por segundo año consecutivo, los "Maestros del Pan" participarán de la feria que celebra la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad. Del 7 al 10 de julio, en el predio de La Rural, los especialistas panaderos convocados por Calsa pondrán manos a la obra para ofrecer los mejores productos panificados. Y se podrá ver en vivo cómo se llega a tan deliciosos resultados.

De la mano de la Escuela de Panadería y Pastelería Calsa, verdaderos maestros develarán el detrás de escena de una panadería y las más secretas técnicas de su oficio. Además, los visitantes podrán degustar de todos los clásicos de la panadería argentina y a la vez descubrir productos nuevos e innovadores.

En esta edición de la feria, y en el stand de la firma, los visitantes podrán vivir una experiencia en 3D amasando dentro del "Cubito Calsa" y ser parte de la historia de la panadería argentina fotografiándose como un auténtico panadero.

**agrositio.com**  
**30/06/2016**

LG La Gazeta SECCIONES NOTICIAS LOCALES GAZETA DIGITAL Me gusta 22 053

Y MEDIO AMBIEN cultura & turismo

ESPONTANEO PERO BENEFICIOSO



### Una visita que realizara al partido y una ruta de "caminos y sabores" a la que ya pertenece

Florencia Azpiazu 30/06/2016 14:42HS 712 Me gusta 2

Flavia Lguné, directora de la secretaria de turismo, dio hoy la noticia de que uno de los programas de la TV Abierta, visitara mañana a la localidad de Balneario Parque Mar Chiquita, para destacar sus atractivos.

El programa se llama "Tomate la Tarde", que en principio habría solo organizado una programación para la ciudad de Mar del Plata, y que por medio de un arreglo con provincia, con quienes tienen un dialogo cotidiano y ameno, accedieron a destinar uno de los tres días que estarán allí, para visitar y conocer los atractivos que ofrece la localidad de Mar Chiquita.

"Tomate la tarde", tiene su espacio en la TV Pública, de lunes a viernes de 16 a 18hs, y muestra diferentes lugares de nuestro país de una manera más dinámica,

lagazetamarchiquita.com.ar  
30/06/2016

Latin Spots .com

SUSCRIBITE A LA VERSIÓN ONLINE REVISTA + PROGRAMA

Busqueda Q Mi Cuenta

HOME NOTICIAS FIEZAS LATINTV TENDENCIAS DIRECTORIO PERFILES JOBS MAGAZINE MI LATIN CARNES 2016

### ADRIANITA PRESENTARÁ SU NUEVO QUESO GOUDA TIPO TAFÍ EN CAMINOS & SABORES

"Adrianta", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 1ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

La firme aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafí. Se trata de un queso semicurado de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianta" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Desde el Stand N°K 09, en "El Camino del Queso", "Adrianta" realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y venderá a precios de fábrica una amplia variedad de quesos Duros (Reggiano-comun y light- y con Fimienta, Parmesano, Dijo- premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva, Semi Duro (Pepato, Parrillero y Patagrás) y Especialidades (queso Azul, Queso Rito y Camambert). Además de "La Vaschetta", olla de queso y toda su exclusiva y completa línea gourmet.

En el año del bicentenario, "Caminos y Sabores" se realizará entre los días jueves 7 y el domingo 10 de julio, en el horario de 12 a 21 hs. en La Rural - Predio Ferial de Buenos Aires de esta Capital.

El 8 de julio el reconocido chef Pablo Massey estará en el stand de "Adrianta" firmando ejemplares de sus libros.

Info en: www.adrianta.com.ar

COMUNICAR APLICAR

FILTRAR POR FECHA

Comparte Tweet

latinspots.com  
30/06/2016



### “Adrianita” presentará su nuevo Queso Gouda tipo Tafí en la 12ª Edición de “Caminos & Sabores”

“Adrianita”, queso de vaca, amarelo que estará presente en la 12ª edición de “Caminos & Sabores”, exposición de alimentos regionales, artesanales y locales.

La firma presentará la ocasión, para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafí. Se trata de un queso semiblando de enteros amarelo elaborado artesanalmente en la localidad turística de Chivilcoy. “Adrianita” lo ofrece en lacras de aproximadamente 2,5 kg cada una.

Desde el Sur del RCP, en “El Camino del Queso”, “Adrianita” realiza: Investigaciones, numerosos sectores de productos y líneas de queso y derivados a gran escala en amplia variedad de quesos (como Gorgonzola, mozzarella y alpine -quesos, Parmesano, Emmental, Danone, Gouda, queso tipo Gruyere, queso tipo Casu Marzu, queso tipo Pecorino, queso tipo Ricotta, queso tipo Mozzarella, queso tipo Provolone, queso tipo Fontina y Especialidades (queso Ancho, queso tipo y Gorgonzola). Además de “La Vachetta”, línea de queso y leche en polvo y otros productos lácteos.

en el año del Bicentenario, “Caminos y Sabores” se realizará entre los días jueves y el domingo de julio, en el marco de la 12ª edición, en La Rural - Predio Ferial de Buenos Aires de esta Capital.

el viernes de julio, el espectáculo será presentado en el horario de 17 hs a 20:30 hs, en el stand de “Adrianita” y se sorteará libre de su asistencia con su firma.

Para más información sobre “Caminos & Sabores”, visite su página web en [www.adrianita.com.ar](http://www.adrianita.com.ar)

sectoragropecuario.com  
30/06/2016

JUEVES, 30 DE JUNIO DE 2016

Faltan 7 días para Caminos y Sabores



<http://marcelafittipaldi.com.ar/2016/06/faltan-7-dias-pa...aminos-y-sabores/>

Publicado por Marcela Fittipaldi en 6/30/2016 05:21:00 p. m.

<http://mftmag.blogspot.com.ar/>  
30/06/2016



Portada | Locales | Provinciales | Record de vuelta | Nacionales | Carnaval | Deportes | Policial

SOCIEDAD Jueves, 30 de junio de 2016

### CORRIENTES PRESENTE EN LA XIIª EDICIÓN DE CAMINOS Y SABORES 2016

La provincia de Corrientes participará del 07 al 10 de julio en la Rural de Palermo de la XII Edición de Caminos y Sabores, feria indiscutible en alimentos regionales artesanales y turismo. Convocan a una cita con las raíces de nuestra identidad durante cuatro días para disfrutar de los aromas, sabores, texturas y colores. Corrientes vuelve a marcar presencia en tan importante evento. Tras siete años consecutivos de estampar su sello, en esta oportunidad contará con un espacio, de 36 metros cuadrados, donde podrá desplegar su oferta productiva comprendida en esta oportunidad por aguas saborizadas, miel, agua mineral, cereales y legumbres, carne de búfalo y chipá. Los productos que se darán presencia en el gran evento son:



Aguas mineralizadas- Ñande y Ñande y "Nuestra agua" en lengua Guaraní, situada en el departamento de Gobernador Virasoro agua natural de perforación extraídas desde los suelos virasoreños. Es una fuente protegida y conservada por la propia naturaleza, con bajo sodio en balance justo con otros minerales conservando intacta su pureza original.

Sol Nativo  
Un producto natural elaborado por abejas que el hombre extrae de la colmena sin el agregado de ninguna sustancia ajena a su composición. La utilización de Buenas Prácticas de Manufacturas a lo largo de toda la cadena comercial permite obtener una miel inocua, saludable y de gran calidad. El producto abarca Miel de Citrus, de Monte Nativo, de Eucaliptos y de Esteros e Islas

<http://espaciodenoticias.com.ar/>  
**30/06/2016**



Vidarural

chacra

### Los "Maestros del Pan" en Caminos y Sabores

El día de escena de la panadería argentina es presentado por la firma Calca en la feria de los alimentos, las artesanías y las regiones que se realiza en La Rural hasta el domingo 12 de julio



[revistachacra.com.ar](http://revistachacra.com.ar)  
**30/06/2016**

## Camino y Sabores celebra el Bicentenario

Del 7 al 10 de julio en La Rural, la feria que reúne a 400 expositores y productores de todo el país inaugura su 12ª edición. Entre las novedades, a los concursos tradicionales llamados "Experiencias del sabor", se suma el de cerveza artesanal y de coctelería. Degustaciones, mercado, clases y más.

VIE 1 DE JULIO DE 2016 | Comentarios: (0)

En pleno fin de semana del Bicentenario de la patria, el escenario de la Plaza de Encuentro se viste de fiesta para inaugurar la 12ª edición de Camino y Sabores, la feria que todos los años convoca a paladares ávidos de probar productos regionales de todo el país. Habrá shows en vivo y el sábado 9 de julio se entregarán los premios a los ganadores del ya conocido Concurso "Experiencias del Sabor", certamen en el que un jurado especializado en análisis sensorial de alimentos premia la calidad de los productos que se pueden degustar y comprar en la feria. Cinco son las categorías que se premiarán: Dulce de leche familiar, Aceite



mercado.com.ar  
1/07/2016

- Agricultura - Forestales
- Alimentación - Gastronomía
- Antigüedades - Almonedas
- Arte, Artesanía y Cultura
- Automóviles
- Belleza y Estética
- Bisutería y Regalos
- Bodas y Celebraciones
- Caza y Pesca
- Científicas
- Comercio interior y exterior
- Construcción y vivienda
- Defensa y Armamento
- Deportes
- Diseño
- Educación y Formación
- Electricidad e iluminación
- Empleo y recursos humanos
- Energía y Medio Ambiente
- Farmacia
- Ferias Generales
- Ferrería y Bricolaje
- Flora, Jardín y Paisajismo
- Franquicias
- Funerario Religioso
- Ganadería y animales
- Hogar
- Industrial
- Infantiles y bebés
- Informática y Tecnología
- Ingeniería y Bioingeniería
- Inmobiliarias y Promotoras
- Inversión - Dinero
- Joyería, platería, relojería
- Juguetes, Videojuegos
- Medicina y salud

Estás en: Inicio - Ferias > Feria Camino y Sabores Buenos Aires Argentina 2016

Anuncios Google > La feria > Stands Expo > Feria vino > Feria los

Buscar

Google Búsqueda personalizada

### Feria Camino y Sabores Buenos Aires Argentina 2016

Fechas: 07.07.2016 - 10.07.2016

Localización: Buenos Aires, Argentina.

Hoteles para ferias y congresos en: Buenos Aires, Argentina.

Sector: Ferias gastronómicas

Tags: Alimentos.

Recinto: La Rural Predio Ferial

Página web: [www.caminoysabores.com.ar/](http://www.caminoysabores.com.ar/)

Twitter Me gusta 0

Es la 12ª edición de Camino y Sabores que abrirá del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, que ha sido declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra.

En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la Argentina.

Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Camino y Sabores. En esta edición, y para celebrar el Bicentenario de la Patria, en las cocinas de la feria habrá propuestas que nos trasladarán 200 años atrás, transportándonos a las mesas de nuestros antepasados coloniales. Para los visitantes con deseos de probar, este año se inaugura en la feria el Espacio Degustación.

Quienes hayan adquirido la entrada plus, tendrán acceso exclusivo y podrán saborear recetas —elaboradas por un chef— donde los protagonistas serán algunos de los productos que se exponen en la feria. A su vez, quienes accedan con esta entrada, podrán contar con una importante cantidad de descuentos y promociones en los stands de la feria. Y si de probar se trata, este año se integra por primera vez el torneo InnoBar, la competencia que reúne a barman de todo el país detrás del desafío de reinventar nuestros sabores.

Un encuentro donde la coctelería moderna y las bebidas típicas y autóctonas se dan la mano. Además, en la Plaza de Encuentro de Camino y Sabores también se celebrará la cultura a través de espectáculos artísticos provenientes de diferentes regiones. Y, como cada año desde hace 11, los mejores quesos, dulces de leche, aceites de oliva, yerba mate, y por primera vez, cervezas artesanales, competirán ante un panel de expertos del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y del Centro de Cata de Cerveza para llevarse el premio Experiencias del Sabor, que prestigia la calidad de las producciones artesanales de nuestro país.

portalferias.com  
1/07/2016

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



## Corrientes llevará delicias a la Feria Caminos y Sabores

Viernes, 01 de julio de 2016  
Aguas, miel, cereales, legumbres y carne de búfalo integrarán la gran muestra nacional que se realizará en La Rural de Palermo, del jueves 7 al domingo 10 venideros.



La provincia se alista para participar de la 12ª Feria Caminos y Sabores, la gran vitrina nacional de alimentos regionales, artesanales y turismo. La edición Lotus por la Nuestra, "Celebremos juntos lo más rico de nuestra identidad", en el año del Bicentenario de la Independencia Argentina, desde el jueves 7 al domingo 10 en la Rural de Palermo, en Buenos Aires, los visitantes podrán disfrutar de los aromas, sabores, texturas y colores del todo el país.

Aquí, la provincia volverá a marcar presencia en tan importante encuentro, con un espacio de 36 metros cuadrados, donde desplegará su oferta productiva, comprendida por aguas saborizadas, miel, agua mineral, cereales y legumbres, carne de búfalo y chipá, elaborada en el interior.

**AGUAS Y ENERGIZANTE**

Entre los productos que se presentarán se encuentran las aguas mineralizadas Ranité y Nuestro agua, que se envasan en el departamento de Gobernador Virasoro, con baja contenido de sodio, en balance con otros minerales que conservan intacta su pureza original.

Los mieles del Nueve, lanzados recientemente, constituyen un producto natural elaborado por abejas. El producto abarca Miel de Ciruj, de Monte Nevado, de Euclápros y de Esteros e Islas.

Cunuzu Cuatá estará representada por el producto Neotár, la Energía de la Naturaleza, una bebida sin azúcar, endulzada naturalmente con miel, con un fresco sabor y que permite obtener en unos pocos instantes un alto contenido energético. Especialmente recomendada para deportistas y personas con altas exigencias físicas e intelectuales.

### CEREALES

Se sumará al stand la firma Albor, una empresa familiar con más de 60 años dedicada a procesar y fraccionar alimentos naturales a base de cereales y legumbres orientados a satisfacer al cliente más exigente.

Exhibirá arroz, harina de maíz, maíz pirogallo, maíz piloso, lentejas, aníjoles, garbanos y soja.

### GASTRONOMÍA

Como broche de oro, por primera vez el stand de Corrientes contará con degustación de la sabrosa carne de

**CONVICCIÓN**  
La Justicia y el Congreso nacional, en la mira de todos.

En las dos últimas semanas pasó de todo. La elección de Río Cuarto parece que se volvió hace años. La pregunta informativa fue poniendo en el capite sucesivas cuestiones, todas de altísimo impacto. La presión de las medidas legales sobre la Justicia, que viene de una larga senda. Ahora, corren a la zaga de los acontecimientos y buscan recuperar el terreno y la credibilidad perdida.

### EDICIÓN IMPRESA



### EDICIÓN DEL DÍA



Si algo bueno te pasa, VIAJA para celebrar.  
Si algo malo te pasa, VIAJA para olvidar.  
Si nada te pasa, VIAJA para que algo te pase.

EXCELENTE FINANCIACIÓN  
**COMPRÁ TU CASA AL MEJOR VALOR X M²**  
ANTICIPO Y CUOTAS +CÁM  
La Julieta  
INFO.  
VER MÁS SOBRE LOS SERVICIOS

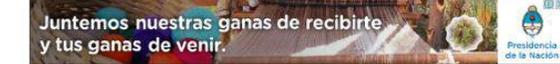
- INICIO
- AGENDA
- DESTINOS
- PASEOS Y EXCURSIONES
- ALOJAMIENTOS
- CONSEJOS
- OFERTAS
- SORTEOS

Inicio > Agenda > Caminos y Sabores 2016 en La Rural



## Caminos y Sabores 2016 en La Rural

GABIRALUO AGENDA 30/06/2016 0 COMENTARIOS 26 VISITAS



### DESCARGÁ NUESTRA APP!



### FERIADOS 2016



diarioellibertador.com.ar  
1/07/2016

www.caminosysabores.com.ar  
Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar



**bolivar.gov.ar**  
1/07/2016

**calsa.com.ar**  
1/07/2016

AM 770

### #COOPERATIVA15AÑOS

Se siente.

Contactador (011) 5128-9800 contenidos@cooperativa.com.ar Inicio Programación Institucional

Cooperativa 1870 Política Deportes Sociedad Economía Espectáculos Internacional Comunicación

#### Miguel Nucete, director de 'Quesos Adrianita', en "Entre el Campo y la Ciudad"

Home Noticias Sociedad Miguel Nucete, director de 'Quesos Adrianita', en "Entre el Campo y la Ciudad"

Publicado por Radio Cooperativa el 01/07/2016

Mario Giordano: "La asociación fundamental" 01/07/2016

El comandante Roberto Molteni visitó "Dama una Señal Noche" 01/07/2016

Laura Ripoll: "El administrador de que no entendió de trenes" 01/07/2016

Dante Galliz: "Te que volver a que altura estamos los argentinos" 01/07/2016

Fundador y director de la PYME 'Quesos Adrianita', Miguel Ángel Nucete, dialogó con Daniel Aprile al aire de "Entre el Campo y la Ciudad" sobre la elaboración de sus productos en su fábrica ubicada en la localidad bonaerense de Vedia.

Además, anticipó la presentación de su nuevo queso tipo gouda en "Caminos & Sabores", que se llevará a cabo en La Rural del 7 al 9 de Julio.

AUDIO Entre el Campo y la Ciudad - Cooperativa 770 - 01 de Julio de 2016

<http://radiocooperativa.com.ar/>  
1/07/2016

APFD DIGITAL Siempre con la verdad

Agencia de Noticias de Entre Ríos

PROVINCIALES

### Ocho empresas entrerrianas estarán presentes en la feria "Camino y Sabores" 2016

Paraná, 01 jul (APFDigital)

- La Provincia contará con un espacio en la 12ª edición de la feria "Camino y Sabores", que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio La Rural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Ocho empresas entrerrianas estarán presentes en este evento, el cual busca poner en valor la producción en origen.

Desde la Dirección General de Comercio Interior, dependiente de la Secretaría de Comercio del Ministerio de Producción, a través del Plan de Promoción Comercial Nacional 2016, se llevan a cabo distintas acciones tendientes a mostrar la oferta comercial de Entre Ríos y generar la apertura de nuevos mercados, destacando la calidad de su producción y el valor agregado que caracteriza a los productos locales.

- Productos entrerrianos

Entre Ríos contará con un espacio de 72 metros cuadrados en el cual estarán presentes ocho empresas situadas en los caminos de bebidas, aceites y especias y dulces.

En el camino de la bebida podrán encontrar a Tau Cerveza Artesanal (B05), Puropol (B07) y Die Eisenbrücke Cerveza Artesanal (B09), empresas de las localidades de Hasenkamp, Concordia y Gobernador Mansilla, respectivamente.

En tanto en el camino de Aceite y especias participará Hambis Aceite de Canola (H06) de la ciudad de Villa Elisa.

Por último, en el camino de los dulces podrán degustar y adquirir los productos de Coop. de Trabajo El Espinal Ltda. (D11), Mimié (C15), Bahillo (D16) y Caserito (D13), de La Picada, Paraná, Gualeguaychú y Villa Urquiza, respectivamente.

Archivo

Acceda a toda la información digitalizada

Más Información

Hoy no hay actividades en la administración provincial por el día del Trabajador Estatal

El Gobierno anunció que el próximo jueves se reanuda la paritaria salarial con estatales

El Gobierno dio a conocer el cronograma de pagos de haberes y aguinaldo

El Gobernador recibió a representantes de ATE este jueves

Seis listas compiten hoy en las elecciones para director obrero del IAFAS

Clubes piden un dudá sobre la duplicación del subsidio a la tarifa eléctrica

Agrem avigala al Gobierno una audiencia para abordar sobre docente y otras demandas

El Iosper tuvo un balance superavitario en 2015

apfdigital.com.ar  
1/07/2016

Expo | Corrientes | 01 Jul 2016 | 08:22

## Corrientes participará de la XIIª edición de Caminos y Sabores 2016



**Ciudad de Corrientes, Corrientes | NEA RURAL** | La provincia de Corrientes participará del 07 al 10 de julio en la Rural de Palermo de la XII Edición de Caminos y Sabores, feria indiscutible en alimentos regionales artesanales y turismo. Convocan a una cita con las raíces de nuestra identidad durante cuatro días para disfrutar de los aromas, sabores, texturas y colores.

Corrientes vuelve a marcar presencia en tan importante evento. Tras siete años consecutivos de estampar su sello, en esta

oportunidad contará con un espacio, de 36 metros cuadrados, donde podrá desplegar su oferta productiva comprendida en esta oportunidad por aguas saborizadas, miel, agua mineral, cereales y legumbres, carne de búfalo y chipá. Los productos que se darán presencia en el gran evento son:

### Aguas mineralizadas

Nande y "Nuestra agua" en lengua Guaraní, situada en el departamento de Gobernador Virasoro agua natural de perforación extraídas desde los suelos virasoreños. Es una fuente protegida y conservada por la propia naturaleza, con bajo sodio en balance justo con otros minerales conservando intacta su pureza original.

### Sol Nativo

Un producto natural elaborado por abejas que el hombre extrae de la colmena sin el agregado de

ADOLFO SARTORI

CEBAMOS NUESTROS NOTICIOS DE LA VERDA. NOTICIA SOMOS LIBERES EN INFO DE INFUSION

frontera jesuita

MATECROSS

Monte y Mate

iwv MEDIA

BREVES



Noticias

### Nuestra cocina regional en Caminos y Sabores

01/07/2016 | admin | 0 Comentarios | Caminos y Sabores, Cocina con Identidad, Gunther Moros



Las dos cocinas de Caminos y Sabores, que se realiza del 7 al 10 de julio en La Rural, prometen una gran cantidad de sorpresas y recetas de mano de los chefs más prestigiosos de los rincones más diversos del país y los sabores de la tierra colorada no pueden faltar.

A las 13 del domingo 10 de julio, el conocido chef misionero Gunther Moros presentará "Cocina con

<http://chaque.nearural.com/>

1/07/2016

visitemosmisiones.com

1/07/2016

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

Diario LA MAÑANA .com.ar

13 641

Buscar en el sitio...

Guía de profesionales | Noticias | **Ganadera** | Inf. Agropecuaria | Provinciales | Videos | Entretenimientos | Contacto | Más...

Avisos Clasificados | Información General | Deportes | Nacionales | Policiales | Política | Sociales | Marketing

San Carlos de Bolívar, Jueves, 4 de julio de 2016 - Buenos Aires, Argentina

12:48 Hs. Servicio temporalmente no disponible

Prontuario Extenido

**SÚPER ESPECIAL!!!**

actual a

Galletitas Diversión x 400 Grs. \$19,99 CIU

Pellegrini 435 15627303

Hacé click acá y encontrá ahora el auto que buscás.

V.T.V. en Bolívar a partir del 27 de Mayo de lunes a Viernes de 8 a 17 hs

Celebremos que el futuro

Refinería Galante

Zapiola 180 Tel: 02314 75483989 48 4154

Super Centro Textil

Av. San Martín 451 - Bolívar

## Bolívar participará de la Feria "Caminos y Sabores"

Un Información General

vienes 13:19

A través de la Dirección de Turismo y de la Dirección de Producción del municipio, Bolívar participará en la Feria "Caminos y Sabores", edición del Bicentenario, que se llevará a cabo del 7 al 10 de Julio, en la Sociedad Rural de Palermo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

La muestra "Caminos y Sabores", ofrece alimentos típicos, artesanías y propuestas turísticas de todas las regiones de la Argentina. Cuenta con un recorrido comprendido por nuevos caminos temáticos, que incluyen quesos, carnes, tradición, turismo, aceites y especias, bebidas, yerba mate y té, frutos de la tierra y dulces.

Por otra parte, como grandes atractivos la feria ofrece demostraciones de cocina, realizadas por distintos chefs especializados en alimentos típicos de las diferentes regiones argentinas y de América Latina, y el concurso "Experiencias del Sabor".

Bolívar estará presente por primera vez en el evento, con un stand en el camino del turismo, donde se ofrecerán los eventos turísticos y fiestas populares que se llevan a cabo en el Partido. Además, habrá productos de las empresas locales Curme.

<http://diariolamanana.com.ar/>  
1/07/2016

Ministerio de CULTURA y COMUNICACIÓN Gobierno de Entre Ríos

MIE 06 | JUL

entre RÍO con todos

INICIO | FOTOS | AUDIOS | VIDEOS | ARCHIVO | SALA DE PRENSA | AUTORIDADES | INSUMOS PARA MEDIO S | CULTURA | CONTACTO

Del 7 al 10 de julio

### Entre Ríos estará presente en Caminos y Sabores 2016

La provincia contará con un espacio en la 12ª edición de la feria Caminos y Sabores, que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio La Rural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Ocho empresas entrerrianas estarán presentes en este evento, el cual busca poner en valor la producción en origen.

Venías el 4 de Julio de 2016 | 13:07 Hs.

Compartir | Imprimir

Desde la Dirección General de Comercio Interior, dependiente de la Secretaría de Comercio del Ministerio de Producción, a través del Plan de Promoción Comercial Nacional 2016, se lleva a cabo distintas acciones tendientes a mostrar la oferta comercial de Entre Ríos y generar la apertura de nuevos mercados, destacando la calidad de su producción y el valor agregado que caracterizan a los productos locales.

#### Productos entrerrianos

Entre Ríos contará con un espacio de venta en el cual estarán presentes ocho empresas situadas en los caminos de bebidas, aceites y especias y dulces.

En el camino de la bebida podrán encontrar a Tau Cerveza Artesanal (Bq), PuroSol (Bq) y Die Eisentrinke Cerveza Artesanal (Bq), empresas de las localidades de Harselkamp, Comarca y Gobernador Mansilla, respectivamente.

En tanto en el camino de Aceite y especias participará Hamón Aceite de Canola (Ho) de la ciudad de Villa Elisa.

Por último, en el camino de los dulces podrán degustar y adquirir los productos de Coop. de Trabajo El Espinal Leña, (Dn), Mimié (Cg), Bahillo (Dd) y Caserío (Dg), de La Pirada, Paraná, Gualeguaychú y Villa Mercedes, respectivamente.

galería de imágenes

TAU, Hamón Aceite de Canola, Mimié, PuroSol, Caminos y Sabores, Caserío, El Espinal, BAHILLO, Die Eisentrinke

Compartir | Imprimir

entrierios.gov.ar  
1/07/2016

LA CAPITAL

**ON24**  
-com.ar  
Rosario, Jueves 14 de Julio de 2016

NEGOCIOS   LOCALES   ECONOMÍA   AGRICULTURA   OPINIÓN

**NEGOCIOS** Viernes, 07 Julio 2016 18:44

### Los emprendedores del Fin del Mundo

Tierra del Fuego vuelve a participar de la feria Caminos y Sabores con de productos típicos de la región

Twitter Me gusta +1 Google +



**on24.com.ar**  
**1/07/2016**

ULTIMOS CABLES 12:04 CULTURA "EL LIBRO DEL BICENTENARIO": UNA MANERA ENTRETENIDA DE ENTENDER LA HISTORIA [4]

télam **TURISMO** > El INTA participará en una nueva edición de la feria Caminos y Sabores

## El INTA participará en una nueva edición de la feria Caminos y Sabores

JUNTO A SU FUNDACIÓN, EL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA PARTICIPARÁ DE CAMINOS Y SABORES, CON UNA CLASE ABIERTA DE COCINA REGIONAL QUE ESTARÁ A CARGO DE 15 GRUPOS DE PRODUCTORES.

etiquetas feria alimentos Argentina turismo INTA

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), junto a su Fundación, participarán en la 12ª edición de la feria gastronómica Caminos y Sabores, que se realizará entre el 7 y el 10 de julio en el predio porteño de La Rural, con una clase abierta de cocina regional que estará a cargo de 15 grupos de productores, informaron este sábado voceros de ese organismo oficial.

La actividad, que forma parte de la iniciativa "Del Territorio al Plato" impulsada por el INTA, se llevará a cabo el 8 de julio a las 17.30 en uno de los pabellones de la feria y será coordinada por Magda Choque Vilca, creadora de la Escuela de Cocinas Regionales de Tumbaya, en la provincia de Jujuy.

últimas noticias 12:07  
Un vecino entró a robar a la casa Dique Luján de José López  
12:01



**Télam - Cable de Noticias**  
**2/07/2016**

The screenshot shows a news article on the covernews.press website. The article title is "Fernet Branca presente en la Exposición 'Caminos y Sabores 2016'". The sub-header reads "Redacción Covernews.press julio, 2016". Below the title are social media sharing buttons for Facebook, Twitter, and Google+, along with a comment count. The main text describes the presence of Fernet Branca at the exhibition, which is part of the traditional fair of regional foods, crafts, and tourism. It mentions that Fernet Branca will have a stand in the "Camino de las bebidas" section, offering tastings of the classic national drink. The article also notes that the previous edition of the fair attracted over 80,000 people.

covernews.press  
2/07/2016

### PalermoTour

Informativo Comuna 14. El Noticiero del Barrio de Palermo.

Caminos y Sabores del 7 al 10 de julio en la Rural

SU VISITA AL BARRIO DE PALERMO ES EL NÚMERO:

510962

ANUNCIOS



## Caminos y Sabores del 7 al 10 de julio en la Rural

PalermoTour 2 julio, 2016

LO MÁS RICO DE LA ARGENTINA SE REÚNE TODO EN UN SOLO LUGAR

Un evento que reunirá toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales llenarán de colores, sabores y texturas estarán presentes en Caminos y Sabores con novedades para esta nueva edición. En su 12ª edición, esta feria es el mercado más amplio y de mayor alcance de Latinoamérica. Es el lugar elegido por las economías regionales y las provincias argentinas para que los productores exhiban y comercialicen sus productos.

Durante 4 días, del 7 al 10 de julio, en La Rural, Caminos y Sabores se transforma en vidriera y mercado donde interactúan más de 400 expositores y 100.000 visitantes en busca de lo nuestro, de la cultura, los sabores y la identidad de todos los rincones de nuestro país y de Latinoamérica. En ese escenario, el año pasado se comercializaron más de 30.000.000 de pesos.

Caminos y Sabores es un ámbito que inspira. Inspira a productores, cocineros y artistas a seguir poniendo en valor nuestros productos y lugares, e inspira a los visitantes, que llegan

<http://palermotour.com.ar/>  
2/07/2016

INICIO | LEER NOTA

TURISMO BOLIVAR

## Bolívar participará de la Feria "Camino y Sabores"

Bolívar | 02/07/2016 - 10:26

A través de la Dirección de Turismo y de la Dirección de Producción del municipio, Bolívar participará en la Feria "Camino y Sabores", edición del Bicentenario, que se llevará a cabo del 7 al 10 de Julio, en la Sociedad Rural de Palermo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



[bolivarhoy.com.ar](http://bolivarhoy.com.ar)  
2/07/2016

Home / Actualidad

## Camino y Sabores abre las puertas comerciales del mundo

03 de julio de 2016



Juan Martín Melo

Juan Martín Melo, periodista oriundo de la ciudad de Suipacha ejerció la profesión en su localidad y fue el periodista del Canal Rural por muchos años hasta que en el año 2011 se incorporó a la conducción del programa Mitre y el campo que se emite por AM 790 Radio Mitre, y es al día de hoy el magazín agropecuario más escuchado. Melo ha colaborado en muchas oportunidades con los principales medios de prensa escrita agropecuaria.

Por segundo año consecutivo, Camino y Sabores organiza una Ronda de Negocios dentro de la feria. Un servicio pensado para ampliar las perspectivas comerciales de los expositores de todo el país. Esta vez, con impronta internacional.

COMPARTIR EN

- Twitter
- Facebook
- LinkedIn
- Google+
- E-mail

NOTAS RELACIONADAS

El jueves abre una nueva edición de Camino y Sabores

Con mucho público, abrió sus puertas "Camino y Sabores"

"Camino y Sabores"



<http://juanmartinmelo.com.ar/>  
3/07/2016

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



## NOTICIASUBA

Secretaría de Relaciones Institucionales, Cultura y Comunicación

Hoy en Noticias UBA

Académica Cultura Extensión Hospitales Institucional Investigación



03/07/2016 #Clarín - Nota - Sup. Especial - Pág. B

Un sello que prestigia

### El Concurso Experiencias del Sabor evaluará cinco categorías

En su 11 edición, los especialistas del Laboratorio de Análisis Sensorial de la FAUBA catarán quesos, dulce de leche, aceite de oliva y yerba mate. A ellos se suma la cerveza artesanal, que será evaluada por el Centro de Cata de Cerveza.

El concurso Experiencias del Sabor es un paseo por el sendero de los sentidos y un sello que prestigia la calidad de las producciones artesanales de nuestro país. Organizado por Caminos y Sabores desde hace 11 años ininterrumpidos, en esta nueva edición de la feria que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural, el tradicional certamen contará con la evaluación de un grupo de catadores profesionales pertenecientes al Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y al Centro de Cata de Cerveza. Ellos tendrán la responsabilidad de degustar una amplia variedad de productos con impronta territorial y deberán premiar a los mejores de cada uno de los rubros que competirán este año: quesos, dulce de leche, aceite de oliva, yerba mate y cerveza artesanal. La novedad del año es la categoría "Cerveza Artesanal", en este caso la responsabilidad de elegir la mejor será de Diego Collini, del Centro de Cata de Cerveza. Del concurso participarán hasta 15 productos por categoría, el doble que en años anteriores. En esta edición, el concurso es auspiciado por la provincia de Misiones. En el proceso de selección de los sabores y aromas más destacados, que este año se realizará jueves y viernes dentro de la feria bajo la mirada atenta del público, trabajan un grupo de especialistas con amplia experiencia en el arte de la degustación. El sábado 9, a las 15, en el escenario central de Caminos y Sabores, se darán a conocer los ganadores de la edición 2016. Cada año, los productores elegidos son premiados con un stand sin cargo para participar como expositor en la edición siguiente. También reciben difusión, son promocionados en las gráficas de la feria y, para que el público los reconozca, pueden identificar su stand con una llave que simboliza al Concurso Experiencias del Sabor.

uba.ar  
3/07/2016

ricas: Programa completo 2 de julio de 2016



ustriales  
dia Splendid



Eventos y Capacitación

### Caminos y Sabores abre las puertas comerciales al mundo

14/07/2016 #NoticiasUBA #13 Comentarios

Los días 7 y 8 de julio, de 14.00 a 18.00hs, y en el pabellón amarillo de La Rural, Caminos y Sabores pondrá en marcha la segunda edición de su Ronda de Negocios. Esta vez, el encuentro es organizado por Exponenciar, organizadora de la feria, junto al Ministerio de Agrimensura de la Nación a través de la Secretaría de Mercados Agroindustriales y la Secretaría de Agregado de Valor, y Proargentina, el programa dependiente de la Secretaría de Comercio Exterior del Ministerio de la Producción de la Nación.

En la nueva edición de Caminos y Sabores, la feria que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural, la Ronda será mixta. Esto significa que participarán 10 compradores y grandes de compras nacionales e internacionales, que se encontrarán con 50 exposiciones de la feria. Se espera generar más de 300 millones de negocios.

El objetivo es acompañar a los expositores en el proceso de internacionalización y dar un salto cualitativo en la cadena de valor. Por eso, y por primera vez, la feria abre las puertas a compradores del rubro alimentos y posibles socios comerciales del sector de países de Latinoamérica. Han sido convocados Altozano, de Colombia, El Mandu, de

4/07/2016

www.caminosysabores.com.ar  
Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar

ORGANIZA  
**EXponenciar**  
EXPANDIMOS FRONTERAS

Ciudad Autónoma de Buenos Aires Lunes 04 de Julio de 2016

Palermo

Google™ Búsqueda

Palermo Notas/Noticias Datos Útiles

**Búsqueda de Notas y Noticias Anterior**

Notas y Noticias en archivo desde 01/06/2013

Buscar por palabra:

ingrese las palabras de búsqueda separadas por comas

Buscar por período: Desde dd/mm/aaaa  Hasta dd/mm/aaaa

**Notas y Noticias Recientes**

04/07/2016 - Palermo - **12 Edición de Caminos y Sabores en La Rural de Palermo** -  
 Entre el 7 y el 10 de julio se realizará, la 12ª edición de la Feria Caminos y Sabores en el predio de La Rural en el barrio de Palermo, con una entrada general de 110 pesos, donde estarán presentes más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías de distintas partes de nuestro país. La 12ª edición de la feria Caminos y Sabores, declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha transformado en un encuentro para la revalorización de nuestra cultura.

01/07/2016 - Palermo - **Las maravillas de mi mundo en el Museo Hernández** -  
 Es una propuesta de La Escuelita Ambulante, que forma parte de la expo Haciendo llo, cuyo objetivo contribuir al conocimiento, la valoración y el cuidado de la fauna y flora nativa haciendo hincapié en las aves silvestres. Inaugura el viernes 1 de julio y podrá ser visitada hasta el 31 del mismo mes.

01/07/2016 - Palermo - **2do Campeonato Nacional de Disc Dog el 3 de julio en Palermo** -  
 Se realizará el próximo domingo, 3 de julio, en la Plaza Pueyrredón, ubicada en Av. Figueroa Alcorta 5338, esquina Agustín Mendez, en el barrio de Palermo. entre las 9:30 y las 16:30 h. Además de la competencia

palermomio.com.ar  
4/07/2016

ViajesyNoticias

DIARIO DE TURISMO

INICIO CÓRDOBA CAPITAL CÓRDOBA INTERIOR ARGENTINA INTERNACIONAL

CONTACTO

→ ARGENTINA

Mina Clavero!

CAMINOS Y SABORES

**Los maestros panaderos revelan sus secretos**

En el espacio exclusivo que la firma Calsa tiene preparado para Caminos y Sabores, el público podrá conocer cómo se elabora artesanalmente el pan nuestro de cada día. Y lo mejor, se podrá degustar y comprar lo mejor de la panadería y pastelería argentina.

Lunes 04 de Julio de 2016

Twitter Pinterest Google+ LinkedIn Share Twitter Facebook Me gusta



Por segundo año consecutivo, los "Maestros del Pan" participarán de la feria que celebra la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad. Del 7 al 10 de julio, en el predio de La Rural, los especialistas panaderos convocados por Calsa pondrán manos a la obra para ofrecer los mejores productos artesanales. Y se podrá ver en vivo cómo se hace a los deliciosos productos. De la mano de la Escuela

viajesynoticias.com.ar  
4/07/2016

Logo: Córdoba Argentina

Buscador: Buscar... escriba y presione Enter

Fecha: Miércoles, 6 de julio del 2016

Menú: INICIO | ACERCA DE CÓRDOBA | INSTITUCIONAL | PRENSA | CONTACTO

## LA AGENCIA CÓRDOBA TURISMO EN LA FERIA CAMINOS Y SABORES

Publicado el 4 de julio, 2016

¿QUÉ HACER EN CÓRDOBA?

LOCALIDADES TURÍSTICAS

FOTOS Y VIDEOS

PRESTADORES DE TURISMO ACTIVO >Ver listado<

**Policia Caminera**

RESPECTE y HAGA respetar las normas de tránsito. POLICÍA CAMINERA

La Agencia Córdoba Turismo en la Feria Caminos y Sabores

Junto a productores de alimentos de la provincia, la Agencia Córdoba Turismo participará en esta importante feria de alimentos, artesanías y turismo que se desarrollará en el predio de La Rural de Palermo de la ciudad de Buenos Aires.

Córdoba exhibirá lo mejor de su gastronomía, a través del trabajo de sus productores y artesanos de todas las regiones turísticas, en la undécima edición de Caminos y Sabores, la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que convoca a alrededor de 100.000 personas en el predio de La Rural de Buenos Aires durante cuatro días.

La Agencia Córdoba Turismo participará de esta Feria, que se llevará a cabo del jueves 7 al domingo 10 de julio, en un gran mercado de 400 stands que ofrecerán productos organizados en diversos caminos temáticos: Bebidas, Dulces, Frutos de la tierra, Aceite y Especies, Queso, Carne, Tradición, Yerba mate y el Té, Turismo y Bezar.

La Agencia dispondrá de un stand institucional en el cual informantes y promotoras brindarán al público de la feria toda la información turística de la provincia para estas vacaciones de julio.

cordobaturismo.gov.ar  
4/07/2016

Logo: DOSSIER NET

Con tu Personal recargá... gratis a todo el p...

Presiona F11 para salir de la pantalla c...

NOTICIAS | DOSSIER PREMIUM | LÁPIZ DE ORO | LÁPIZ DE PLATINO | JERRY COLLIER BRZAG | MÁS PREMIOS | CREATIVOS EN RED

AL INSTANTE

04 de Julio de 2016 | Buenos Aires

## CBSé presente en "Caminos & Sabores" 2016

La marca anunció que estará presente en la nueva edición del evento.

CBSé estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", la exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo. Desde el "Camino de la yerba mate", la firma realizará degustaciones de sus nuevos sabores Frutos del Bosque, Frutos Tropicales y Frutos del Valle. Además de sus tradicionales variedades con hierbas CBSé Serranas y Cuyanas, una combinación de yerba

dossiernet.com.ar  
4/07/2016

Buenas expectativas por el fin de semana largo en la provincia de Buenos Aires 3 días

## ACCIONES PROMOCIONALES

### Sierra Pura - Córdoba estará en 'Caminos y Sabores'

Compartir      Recomendar esto en Google

Publicado: 04/07/2016



Sierra Pura, uno de los más premiados aceites de oliva virgen extra de Argentina, participará por quinto año consecutivo de la nueva edición de Caminos y Sabores 2016.

Los que visiten la feria podrán degustar en el stand de Sierra Pura, ubicado en el Camino de los Aceites y las Especies en La Rural (11), los aceites: Arbequina, sus clásicos blends: Suave, Medio e Intenso y la línea de aceites saborizados naturalmente: Limón Francés, Albahaca Fresca y Romero Serrano, entre otras novedades de la cosecha 2016.

\*Elaboramos un aceite de oliva virgen extra con un ácido inferior a 0.2% lo que garantiza un producto premium, que transmite aromas y sabores con la fuerza del entorno natural de las sierras. Un buen aceite de oliva debe presentar tres cualidades fundamentales: amargo, picante y frutado en una distinguida y clara armonización.

hostnews.com.ar  
4/07/2016

aica.org | Especial | Vida Religiosa

### La Obra de Don Bosco en la feria "Caminos & Sabores 2015"

Lunes 4 Jul 2016 | 10:26 am

[« Volver](#)



ver más

Buenos Aires (AICA): La Obra de Don Bosco participará en la feria Caminos & Sabores edición 2016, que se realizará desde el jueves 7 hasta el domingo 10 de julio, de 12 a 21, en el predio ferial La Rural, de Palermo. Allí mostrará sus producciones artesanales elaboradas en las escuelas agrotécnicas salesianas. Se pueden degustar y conocer los vinos de la bodega Don Bosco de Rodeo del Medio, Mendoza, entre los que se encuentra el vino licoroso; el dulce de leche de la escuela Ambrosio Olmos, de Río Cuarto, Córdoba; y la yerba mate de la escuela Pascual Gentilini, de San José, Misiones.

 Imprimir   Enviar por mail | **Comparte:**  

La Obra de Don Bosco participará por sexto año consecutivo en la feria "Caminos & Sabores 2016", que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio ferial La Rural, en el barrio porteño de Palermo.

Allí mostrará sus producciones artesanales en escuelas agrotécnicas salesianas, donde los jóvenes "aprenden haciendo", conectando la práctica educativa con el medio laboral en el que luego trabajarán.

Se pueden degustar y conocer los vinos de la Escuela Vitivinícola Don Bosco de Rodeo del

aica.org  
4/07/2016

## Catamarca presentará ExpoProductiva y Expolivo en Caminos y Sabores

lunes, 04 de julio de 2016



La Provincia de Catamarca a través del Ministerio de Producción y Desarrollo, estará presente entre el 7 y el 10 de este mes en la expo Caminos y Sabores que se desarrollará desde el viernes, en el predio ferial de La Rural, en la ciudad porteña de Palermo.

En ese marco inmejorable para llegar a distintos tipos de públicos con la producción catamarqueña, el ministro de Producción Raúl Chico presentará la Expo Productiva y Expolivo 2016, las ferias más grandes del sector productivo local, que tendrán lugar entre el 8 y el 11 de septiembre próximo en el Predio Ferial Catamarca.

Al recorrer Caminos y Sabores, los visitantes podrán encontrarse con productores catamarqueños exponiendo y comercializando nueces, acetunas, especias aromáticas, quinua y vinos.

Detrás de la presencia de sus productores está el Ministerio de Producción y Desarrollo, que elige ser parte de Caminos y Sabores por considerarla una herramienta estratégica para el crecimiento de la producción, la gastronomía y el turismo de la provincia.

Acompañadas por el gobierno de Lucía Corpacci en la promoción de nuestras producciones, estarán participando, en el sector ya dispuesto, las empresas Cabernet de los Andes, Fincha El Hueso, Altos de Tinogasta, Sabores de Altura, Oro de Yokavil, Oliva Ilustre (va premiado), Altos de Tinogasta, Cooperativa Diaguita, Frutos de la Tierra Nueces Concepción, Alquimia, y The Old Chef.

El objetivo es posicionar a Catamarca como un sitio ideal para invertir y comprar. En ese marco, la provincia prepara para Caminos y Sabores un cocktail y un show gourmet.

elesquiú.com

4/07/2016

## Novedades



### Récord de empresas en el Camino de la Yerba Mate en Caminos y Sabores 2016

GENERAL | 08/07/2016

14 empresas que comercializan Yerba Mate Argentina, con el apoyo del INYM, estarán presentes en un renovado y cada vez más atractivo "Camino de la Yerba Mate", en Caminos y Sabores 2016, la feria alimentaria más grande de la Argentina que convoca a productores de todo el país, a realizarse del 7 al 10 de Julio en el pabellón amarillo del predio ferial de Palermo, La Rural.

#### Un camino más variado y atractivo

A lo largo del "Camino de la Yerba Mate", el visitante podrá encontrar este año, más emprendimientos familiares, dos nuevas marcas que se lanzan al mercado, otras que buscan ampliar su distribución y mercados; una mayor

<http://yerbamateargentina.org.ar/>

5/07/2016

## Mendoza participará de la feria Caminos y Sabores 2016

TURISMO | julio 5, 2016 6:53 pm



La Provincia estará presente con nuestros emblemáticos vinos y otros productos para que los asistentes puedan degustar. La feria se realizará del 7 al 10 de julio en la Ciudad de Buenos Aires, y coincidirá con el fin de semana de festejos por el Bicentenario de la Independencia Argentina.

Dentro del cronograma de promoción de Mendoza en el país, la provincia participará de una nueva edición de Caminos y Sabores, feria gastronómica que año a año recibe más de 80 mil visitantes. Esta nueva edición será en el predio ferial de La Rural, ubicado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y coincidirá con el fin de semana largo en que festejamos

<http://prensa.mendoza.gov.ar/>  
5/07/2016

Martes 05 de julio de 2016

## Cada vez falta menos para Caminos y Sabores

Los locos por lo nuestro ya cuentan los días para que comience la nueva edición. Este año, y en coincidencia con los festejos del Bicentenario, habrá muchas novedades y más de 450 productores que llevarán sus colores, sabores y texturas a los pabellones de La Rural.



Todo ya está preparado en el predio de Palermo y sólo falta que el jueves se abran las puertas de La Rural para recibir a las miles de personas que cada año visitan la feria con el objetivo de reencontrarse con lo más rico de nuestras raíces. Del 7 al 10 de julio, vuelve Caminos y Sabores para vivir con plenitud el Bicentenario de la Patria y disfrutar de las novedades que este año tiene preparada la muestra.

Entre ellos figura la **Entrada Plus**, que hace su debut en esta 12ª edición. Quienes quieran ingresar al **Espacio Degustación** y saborear exquisitas

zonanortehoy.com  
5/07/2016

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

[sudesteagropecuario.com.ar](http://sudesteagropecuario.com.ar)  
5/07/2016

<http://radiopopularsanluis.com.ar/>  
5/07/2016

# Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros  
sabores y nuestra identidad.

Miércoles, 6 de Julio de 2016 - Noticias más recientes de la provincia de Misiones

InfoBaires24  
Nacional y Popular

7 AL 10 DE JULIO 2016

Camino y Sabores  
EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

Las rutas gourmet de la provincia, presentes en Camino y Sabores

Ruta Mapas

Garantizar el FUEC (Financiamiento Pyme)

La Gaceta en 1625

Nuevas

<http://infobaires24.com.ar/>  
5/07/2016

Misiones Online BETA

Defendiendo los intereses misioneros - miércoles 6 julio 2016

PYMES Y AGRO

Conocé todos los requisitos

Macro

INFORMACIÓN GENERAL

## Con apoyo del INYM, 14 productores, cooperativas y empresas expondrán en Camino y Sabores 2016

JULIO 5, 2016 3:40 PM

Twitter Facebook

Camino y Sabores

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

VENÍ A LA FIESTA DE LA CULTURA DE NUESTROS SABORES Y NUESTRA IDENTIDAD.

PICANTE! SABROSO! CALIENTE!

Con el respaldo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), un total de 14 productores, cooperativas y empresas expondrán y comercializarán sus productos en Camino y Sabores 2016, la feria alimentaria más grande del país que se inicia el jueves (7 de julio) y se extiende hasta el domingo (10 de julio) en el predio de La Rural, en la ciudad de

RELACIONADAS

Más de 3.800 emprendedores participan en ferias en la provincia

Chutney de mango, el producto que va ganando espacio en la gastronomía regional

<http://misionesonline.net/>  
5/07/2016



ARGENTA PLUS

INICIO SECCIONES EDUCACIÓN



ULTIMAS NOTICIAS



Condenaron a 15 años a un joven que mató a una mujer en Itaembe Mini

Escrito por Red Argenta Plus 1



8 claves para evitar resfriarse

Escrito por Red Argenta Plus 2



Se lanzo "76"

Escrito por



## Productores, cooperativas y empresas expondrán en Caminos y Sabores 2016

23 horas ago Escrito por Argenta Plus



Con el respaldo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), un total de 14 productores, cooperativas y empresas expondrán y comercializarán sus productos en Caminos y Sabores 2016, la feria alimentaria más grande del país que se inicia el jueves (7 de Julio) y



<http://argentaplus.com.ar/>  
5/07/2016

HOME NOTA CAMINOS & SABORES 2016

## Camino & Sabores 2016

Lo más rico de la Argentina se reúne en un solo lugar. Caminos y Sabores presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad.

NOTA 7 Like 4 Tweet 0 +1 0 +1



Es la 12ª edición y abrirá del 7 al 10 de Julio en el predio de La Rural en la ciudad de Buenos Aires. Club BonVivir va a participar con un stand donde habrá degustaciones de vinos acompañadas con nuestros expertos sommeliers.

Será el lugar ideal para vivir con plenitud el Bicentenario de la patria. Más de 100 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, que ha sido declarada de **Interés Turístico Nacional** por el Ministerio de Turismo de la Nación, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de nuestra tierra. En 9 Caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies; Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo se despliega lo más rico de la Argentina.

Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Caminos y Sabores. En esta edición, y para celebrar el

[bonvivir.com](http://bonvivir.com)  
5/07/2016

12ª Edición

## Las Rutas Gourmet bonaerenses estarán presentes en 'Caminos y Sabores'

Julio 5, 2016 | Durante el fin de semana habrá demostraciones y degustaciones de productos típicos de regiones bonaerenses, con la presencia de prestadores y emprendedores. La cita es en el predio ferial de Palermo.

Escrito por ANDigital



Los mejores quesos, de la mano de Tandil y General Viamonte.

Twitter

Seguir a @AN

1

Me gusta

Compartir

LA PLATA-BUENOS AIRES (ANDigital) Más 30 productores de las Rutas Gastronómicas y del programa Pueblos Turísticos de la Subsecretaría de Turismo del Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología bonaerense, participarán de la 12ª Feria Caminos y Sabores que se desarrollará del 7 al 10 de julio, en el predio ferial de Palermo.

Estarán presentes prestadores de Tandil y General Viamonte (queso); Marcos Paz (jamón); Villarino y Tomquist (vino); Mar del Plata y Mar Chiquita (cerveza); Coronel Dorrego y Puán (olivo); Suipacha y San Pedro (arándanos); San Antonio de Areco y

[andigital.com.ar](http://andigital.com.ar)

5/07/2016

En Suceso | bierno emitirá deuda por \$2.000 millones para financiar el Procrear > "Algunos Concejales debería

## Catamarca presentará expo Productiva y Expolivo en Caminos y Sabores

Jul 06, 2016 | Airevisión | Política



La Provincia de Catamarca a través del Ministerio de Producción y Desarrollo, estará presente entre el 7 y el 10 de este mes en la expo Caminos y Sabores que se desarrolla desde el viernes, en el predio ferial de La rural, en la ciudad porteña de Palermo. En ese marco inmejorable para llegar a distintos tipos de públicos con la producción catamarqueña, el ministro de Producción Raúl Chico presentará la Expo Productiva y Expolivo 2016, las ferias más grandes del sector productivo local, que tendrán lugar entre el 8 y el 11 de septiembre próximo en el Predio Ferial Catamarca.

Al recorrer Caminos y Sabores, los visitantes podrán encontrarse con productores catamarqueños exponiendo y comercializando nueces, aceitunas, especias aromáticas, quinua y vinos. Detrás de la presencia de sus productores está el Ministerio de Producción y Desarrollo, que elige ser parte de Caminos y Sabores por considerarla una herramienta estratégica para el crecimiento de la producción, la gastronomía y el turismo de la provincia.

Acompañadas por el gobierno de Lucía Corpacci en la promoción de nuestras producciones, estarán participando, en el sector ya dispuesto, las empresas Cabemet de los Andes, Fincha El Hueso, Altos de Tinogasta, Sabores de Altura, Oro de Yokavil, Oliva Ilustre (va premiado), Altos de Tinogasta, Cooperativa Diaguita, Frutos de la Tierra Nueces Concepción, Alquimia, y The Old Chef. El objetivo es posicionar a Catamarca como un sitio ideal para invertir y comprar. En ese marco, la provincia prepara para Caminos y Sabores un cocktail y un show gourmet.

Expoproductiva – Expolivo y Show Gourmet

<http://airevision.com.ar/>

6/07/2016



Home / Actualidad

### Cada vez falta menos para Caminos y Sabores

06 de julio de 2016



Juan Martín Melo

Juan Martín Melo, periodista oriundo de la ciudad de Suipacha ejerció la profesión en su localidad y fue el periodista del Canal Rural por muchos años hasta que en el año 2011 se incorporó a la conducción del programa Mitre y el campo que se emite por AM 790 Radio Mitre, y es al día de hoy el magazín agropecuario más escuchado. Melo ha colaborado en muchas oportunidades con los principales medios de prensa escrita agropecuaria.

Los locos por lo nuestro ya cuentan los días para que comience la nueva edición. Este año, y en coincidencia con los festejos del Bicentenario, habrá muchas novedades y más de 450 productores que llevarán sus colores, sabores y texturas a los pabellones de La Rural.

COMPARTIR EN

- Twitter
- Facebook
- LinkedIn
- Google+
- E-mail

NOTAS RELACIONADAS

"Caminos y Sabores" propone descubrir los sabores ancestrales

En Caminos y Sabores se unen el campo y la ciudad

Para vivir un 9 de julio a pleno en "Caminos y Sabores"



Click en la foto para ampliar



Inicio » Noticias » Notiempresas

Notiempresas

06/07/2016 | 12:44:00

### Cada vez falta menos para Caminos y Sabores

Los locos por lo nuestro ya cuentan los días para que comience la nueva edición. Este año, y en coincidencia con los festejos del Bicentenario, habrá muchas novedades y más de 450 productores que llevarán sus colores, sabores y texturas a los pabellones de La Rural.

- Twitter
- Me gusta
- Compartir

Todo ya está preparado en el predio de Palemo y sólo falta que el jueves se abran las puertas de La Rural para recibir a las miles de personas que cada año visitan la feria con el objetivo de reencontrarse con lo más rico de nuestras raíces. Del 7 al 10 de julio, vuelve Caminos y Sabores para vivir con plenitud el Bicentenario de la Patria y disfrutar de las novedades que este año tiene preparada la muestra.

Entre ellas figura la Entrada Plus, que hace su debut en ésta 12ª edición. Quienes la hayan adquirido, podrán ingresar al Espacio Degustación y saborear exquisitas recetas elaboradas por un chef con los productos que se exponen en la feria. A su vez, quienes accedan con esta entrada exclusiva, podrán contar con una importante cantidad de descuentos y promociones en los stands de la feria.

Además, y en coincidencia con los festejos por los 200 años de la patria, decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica nos transportarán a las mesas de nuestros antepasados coloniales con platos que remiten a aquella época. Mientras que en el escenario de la Plaza del Encuentro se celebrará la cultura a través de espectáculos artísticos provenientes de diferentes regiones.

Para los visitantes con deseos de probar cosas nuevas, este año se integra por primera vez el torneo InnoBar, una competencia de barman de todo el país que tendrán el desafío de reinventar nuestros sabores en un vaso. Un encuentro donde la coctelería moderna y las bebidas típicas y autóctonas se dan la mano. Y en el marco de su iniciativa "Del territorio al plato", el INTA y la Fundación ARGENTINA estará presente con una clase abierta de cocina y 15 grupos de productores.

También el Banco Provincia hará su "Locro del Bicentenario". El viernes 8, a las 19, en una de las cocinas de la feria, el chef Santiago Giorgini y Mariano Peluffo compartirán la receta e invitarán a los asistentes a degustar un tradicional locro argentino.

Pero algunas cosas nunca cambian. Por eso la feria estará separada como siempre por nueve caminos temáticos (de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo), donde los más de 450 productores que forman parte de la exhibición despliegan lo más rico de cada rincón de la Argentina.

Y, como cada año desde hace 11, los mejores quesos, dulces de leche, aceites de oliva, yerba mate, y por primera vez, cervezas artesanales, competirán ante un panel de expertos del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y del Centro de Cata de Cerveza para llevarse el premio Experiencias del Sabor, que prestigia la calidad de las producciones artesanales de nuestro país.

Pensando también en el continuo crecimiento de los pequeños productores, la empresa organizadora

elrural.com  
06/07/2016

<http://juanmartinmelo.com.ar/>  
6/07/2016

MÉRCOLES 6 DE JULIO  
19° | 8° | 23°  
Catamarca

EL ESQUIÚ .COM

PORTADA | POLÍTICA | SOCIEDAD | POLICIALES | EDUCACIÓN | CULTURA Y ESPECTÁCULOS | DEPORTES | ENTREVISTAS

### Catamarca en la expo Caminos y Sabores

miércoles, 06 de julio de 2016



**Camino y Sabores.** Estand donde se ubicará la delegación de la provincia.

**Catamarca, a través del ministerio de Producción y Desarrollo, estará presente entre el 7 y el 10 de este mes en la expo Caminos y Sabores que se desarrolla en el predio ferial de La Rural, en la ciudad porteña de Palermo.**

En ese marco inmejorable para llegar a distintos tipos de público con la producción catamarqueña, el ministro de Producción Raúl Chico presentará la Expoproductiva y Expolivo 2016, las ferias más grandes del sector productivo local, que tendrán lugar entre el 8 y el 11 de septiembre próximos en el Predio Ferial Catamarca.

Al recorrer Caminos y Sabores, los visitantes podrán encontrarse con productores catamarqueños exponiendo y comercializando nueces, aceitunas, especias aromáticas, quinua y vinos. Detrás de la presencia de sus productores está el ministerio de Producción y Desarrollo, que elige ser parte de Caminos y Sabores por considerarla una herramienta estratégica para el crecimiento de la producción, la gastronomía y el turismo de la provincia.

Participarán en el sector ya dispuesto, las empresas Cabernet de los Andes

elesquiú.com  
06/07/2016

SUBSECRETARÍA DE INFORMACIÓN PÚBLICA  
chubut GOBIERNO  
Superando límites

INICIO | NOTICIAS | CONTACTO



Home > chubut2016 > 17 productores chubutenses representarán a Chubut en la Feria Caminos y Sabores

### 17 productores chubutenses representarán a Chubut en la Feria Caminos y Sabores

Jul 6, 2016

chubut2016 | Último momento

Se trata de la muestra más tradicional del rubro, que concentra expositores de distintas provincias del país, con un poder de convocatoria que supera los 100 mil visitantes en 4 días. La feria tendrá lugar en Buenos Aires, desde este jueves al domingo 10 de julio.

El gobierno de la Provincia, a través del Ministerio de la Producción, con la colaboración de la Casa del Chubut y el Ministerio de Turismo provincial, se hará presente en la Feria Caminos y Sabores 2016, que tendrá lugar en la Rural de Palermo, del 7 al 10 de julio, mediante un stand institucional, financiado por el Consejo Federal de Inversiones (CFI) y representado por diecisiete productores de Chubut, que expondrán allí su oferta gastronómica.

Los emprendedores son de diversos puntos de la provincia, incluyendo representantes de Trelew, Gaiman, Puerto Madryn, Comodoro Rivadavia, El Hoyo, Lago Puelo, Trevelin y Esquel. Sus producciones serán exhibidas en los caminos del dulce, las bebidas, los quesos, especias y aceites y, las carnes. Además, Chubut participará en el camino del turismo, exponiendo sus atractivos característicos en este rubro.

RUTA GASTRONÓMICA

En ese sentido, la directora general de Regulación y Control Comercial del Ministerio de la Producción, Lilibia Cambra, aseguró que "esta feria la trabajamos en conjunto con la Casa del Chubut, que constantemente colabora con nosotros y, el Ministerio de Turismo. Vamos a participar con productores y con un espacio dedicado al turismo donde se promocionará la Ruta Gastronómica, constituyendo 18 espacios chubutenses en total".

"Los productores fueron invitados a través de una convocatoria abierta y una vez inscriptos, se fueron contratando los diferentes espacios, porque esta es una feria particular que funciona por caminos y, el resultado de este año es que tenemos productores variados y de diferentes rubros gastronómicos de la provincia", explicó Cambra.

chubut.gov.ar  
06/07/2016



### La yerba dice presente en Caminos y Sabores



Miércoles 6 de julio de 2016.

Con el respaldo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (Inym), un total de catorce productores, cooperativas y empresas exhibirán y comercializarán sus productos en Caminos y Sabores 2016, la feria alimentaria más grande del país que se inicia el jueves (7 de julio) y se extiende hasta el domingo (10 de julio) en el predio de La Rural, en la ciudad de Buenos Aires.

Este año el Instituto reservó doce lotes destinados a cooperativas, productores, empresas y otros trabajadores del sector. De esta manera, la Cooperativa Yerbatera Andreito Limitada, la Cooperativa Mixta Monte Carlo, la Cooperativa Agrícola Río Paraná Limitada, de Kraus SA, La Obereña, Cordeiro y Compañía SRL, Gerula SA, CBSé, Don Arregui, Cachamata, Jepea, Yerba Mate Santa María, Isondú y Ellicor estarán presentes durante cuatro días en el Camino de la Yerba Mate dentro de la feria Caminos y Sabores, visitada por miles de personas todos los años. En este 2016, el Camino de la Yerba Mate ofrecerá dos nuevas marcas (Isondú, de tipo barbacoá, y Agumate, de Kraus SA, un novedoso tubo ergonómico y recargable hecho de papel de alta densidad, que contiene 230 gramos de yerba mate orgánica), una mayor oferta de yerba mate saborizada, compuesta, orgánica y tradicional; y la posibilidad de disfrutar el exquisito Ellicor, basado en la receta original de 1890 cuando los guaraníes lo preparaban en la tierra de las Cataratas del Iguazú.

También se mostrará yerba mate de estacionamiento natural y certificación orgánica, elaborada por dos cooperativas y cinco emprendimientos familiares de Itatirova. Los productores exhibirán y venderán también yerba...



**el territorio**  
Sumate y envíanos FOTOS O VIDEOS  
37644115

**elterritorio.com.ar**  
**06/07/2016**



06.07.2016 | 10:04 | TURISMO

### Caminos y Sabores, con presencia cañuelense

Emprendimientos de Urubelarrea estarán presentes en la feria gastronómica que este jueves 7 de julio comienza en la Rural de Palermo.



Weke irá a Palermo con sus quesos de oveja y tres leches.

Como todos los años, productores del distrito participarán en la Feria "Caminos y Sabores 2016", que se llevará a cabo del 7 al 10 de julio en el predio La Rural.

"Caminos y Sabores" abre las puertas comerciales del mundo y presenta toda la diversidad cultural de nuestro país para vivir una fiesta de la identidad. Más de 400 productores nacionales, con presencia cañuelense, llenarán de colores, sabores y texturas a los pabellones de La Rural.

Escuela Salesiana Don Bosco (quesos y dulce de leche), Pueblo Escondido (fiambres artesanales), Valle de Goñi (productos de cabra), La pulpería de Urube (alfajores y licores artesanales) y Weke (queso de tres leches -cabra, vaca y oveja-) serán los emprendedores de Urubelarrea que promocionarán y venderán sus productos en la feria palermitana.

COMPARTIR:

Me gusta 16

Twitter

G+ 2

HERRAMIENTAS:

Enviar

Comentá esta nota

Imprimir

A+ Agrandar Texto

A- Achicar Texto

VOTÁ LA NOTA:

★★★★★

Puntaje: 0

MÁS NOTAS EN ESTA SECCIÓN:

Este domingo, feria rural del Bicentenario

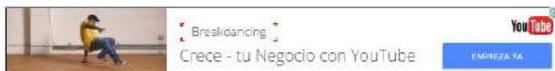
Puesto Viejo tendrá un laberinto vegetal

El ciclo Driving Argentina pasó por Cañuelas

**infocanuelas.com**  
**06/07/2016**



Noticias argentinas | Noticias noticieros de Argentina



### Arranca Caminos y Sabores, la feria de alimentos del país | C

07/07/2016 administrador



Arranca hoy en La Rural "Caminos y Sabores", la día con productores de alimentos, bebidas y artesanos de todo el país. La feria tendrá lugar hasta este domingo. Con una agenda bien cargada, abrirá sus puertas de 12 a 21.

Cada día habrá ocho clases de cocina que abarcarán desde platos regionales hasta los básicos del día a día, como pizzas y panes salados para la hora del mate.

Además, por primera vez, los sabores de otros países latinoamericanos compartirán protagonismo. La agenda de cocina incluirá clases para aprender a preparar sancocho de pescado y coco, un plato típico de Colombia, ajaco cubano y jopará, un guiso paraguayo que, según indica la tradición, se prepara todos los 1º de octubre.

También en esta edición debuta el Espacio de Degustación. Los visitantes podrán recomendar para probar diferentes recetas elaboradas con productos típicos que se ofrecen en la feria. Claro que los sabores autóctonos se pueden explorar en todo tipo de preparación, incluso los códeles, y para probarlos se llevará a cabo InnoBat, un torneo que reunirá a bartenders que crearán tragos elaborados en base a ingredientes nativos.



#### Titulares

- Tres delincuentes armados roban casa de Lules - Policialés | L
- Noticias en EL PORTEÑO : 1 generación de nuevos propietarios | C. 13
- Bullrich y el bochazo masivo: 'es un problema serio' | C. 13
- En la UJA dicen que el gobierno L. 13/07/2016
- Macri insistió en el ahorro que ayudará siendo más austero
- Villa Parque Santa Ana: recda

Faculdade de Agronomia  
Universidade de Buenos Aires

Español  
English  
Português

Institucional | Académico | Investigación | Extensión | Publicaciones | Biblioteca | Contacto

El Laboratorio de Análisis Sensorial presente en la Feria Caminos y Sabores

Inicio » Eventos » Eventos de Fauba

Calendario

- Eventos de la FAUBA
- Seminarios Internos de la FAUBA
- Eventos de otras Instituciones
- Convocatorias Externas

Inicio: 07/07/2016  
Fin: 08/07/2016

**Caminos y Sabores** EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

**CONCURSO Experiencias del Sabor 2016**

Acompañamos el crecimiento de nuestros expositores.

CATEGORÍAS 2016

<http://por.agro.uba.ar/>  
07/07/2016

noticiasdeargentina.com.ar  
06/07/2016

## VANIDADES

MODA BELLEZA PERSONAJES CULTURA GOURMET LIFESTYLE GALERÍAS CO

### GOURMET

Home > gourmet > Del 7 al 10, no te pierdas Caminos y Sabores



POR SILVINA REUSMANN

SHARE

TWIST

GOOGLE

### Del 7 al 10, no te pierdas Caminos y Sabores

GOURMET | 7 JULIO, 2016 | COMPARTIR

El jueves 7 a las 12 arranca una nueva edición de Caminos & Sabores, donde más de 450 productores de todo el país, se sumarán a los festejos del Bicentenario y presentarán sus colores, sabores y texturas a los pabellones de **La Rural**.

La feria estará organizada en nueve caminos temáticos: **Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo**. No se pierdan todas las actividades, (pueden consultarlas haciendo click aquí)

Como cada año, los mejores quesos, dulces de leche, aceites de oliva, yerba mate, y por

vanidades.com.ar  
07/07/2016

### Con presencia misionera, comienza en Buenos Aires la Feria Caminos y Sabores



Jueves 7 de julio de 2016 | 06:30hs.



Productores misioneros dirán presente en la Feria Caminos y Sabores que comenzará hoy y se extenderá hasta el domingo en el predio de La Rural en Buenos Aires.

Los yerbateros misioneros serán 14 y estarán con el apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (Inym).

elterritorio.com.ar  
07/07/2016

## Arranca Caminos y Sabores, la feria de alimentos del país

Hoy, en La Rural



Para todos los gustos. Unos 400 productores participan de la feria.

TAGS Caminos y Sabores

0 opiná 364 shares

Arranca hoy en La Rural "Caminos y Sabores", la cita con productores de alimentos, bebidas y artesanos de todo el país. La feria tendrá lugar hasta este domingo. Con una agenda bien cargada, abrirá sus puertas de 12 a 21.

Cada día habrá ocho clases de cocina que abarcarán desde platos regionales hasta los básicos del día a día, como pizzas y panes salados para la hora del mate.

clarin.com  
07/07/2016

## Caminos y Sabores, la gran feria de productos regionales, llega hoy a La Rural

Hasta el domingo, se podrán degustar alimentos típicos de 20 provincias

JUEVES 07 DE JULIO DE 2016

50



0



La feria de alimentos y artesanías que abarca productos de todo el país vuelve a La Rural. Desde hoy hasta el próximo domingo, Caminos y Sabores se convertirá una vez más en la oportunidad para aprender recetas de la mano de los chefs más reconocidos, de adquirir productos que no se distribuyen en el área metropolitana y también una buena chance para comprar a precios accesibles.

Durante cuatro días, los pabellones de La Rural cobijarán aromas, colores y paisajes de 20 provincias y sus principales hacedores, y, como cada año, la feria estará dividida en nueve caminos temáticos con mucho para descubrir.

Hay de todo y para todos. Por el Camino de las Bebidas, además de excelentes vinos, este año marcarán tendencia las cervezas artesanales. Por primera vez participarán del concurso Experiencias del Sabor, en el que un jurado integrado por miembros del Centro de Cata de Cerveza elegirá al mejor productor artesanal. Todas las regiones estarán representadas, desde Entre Ríos hasta Tierra del Fuego, que traerá una exótica cerveza elaborada con agua de glaciar. Y también habrá una gran variedad de licores caseros y una

lanacion.com.ar  
07/07/2016

telam.com.ar

TURISMO > Comenzó la feria "Caminos y Sabores" con la asistencia de unas 20.000 personas

07/07/2016 18:44 gastronomía

### Comenzó la feria "Caminos y Sabores" con la asistencia de unas 20.000 personas

LA 12ª EDICIÓN DE LA FERIA GASTRONÓMICA, QUE ESTE AÑO CUENTA CON LA PARTICIPACIÓN DE 450 PRODUCTORES DE TODO EL PAÍS Y DE 20 PROVINCIAS, COMENZÓ EN EL PREDIO DE LA RURAL, POR DONDE TRANSITARON ALGO MÁS DE 20.000 PERSONAS.

etiquetas: gastronomía

La feria, que se extenderá hasta el domingo en el horario de 12 a 21 y que este año presenta varias novedades, está dividida en nueve caminos temáticos que incluyen stands de bebidas, dulces, frutos de la tierra, aceites y especias, quesos, carnes, tradición, yerba mate y té, y turismo.

El gerente comercial de Caminos y Sabores y responsable de la organización de la feria, Patricio Frydman, señaló que el inicio del evento "superó nuestras expectativas en cuanto a la asistencia de público" y confirmó que, según los datos recogidos hasta las 16, "ya pasaron por el predio algo más de 20.000 personas".

Frydman sostuvo que el año pasado circularon por allí 100.870 personas, y estimó que en la presente edición "esperamos recibir cerca de 112.000 visitas".

"Estamos tranquilos en cuanto a la concurrencia de público, porque el evento ya está instalado y permite realizar buenas ventas a los productores de todo el país que confían en nosotros", subrayó.

últimas noticias

Designar al fiscal Eduardo Rosenfeld para que subrogue la fiscalía que ocupará Patti

17 JUL 2016

THERESA MAY 2016

May asume como primera ministra y presta fin al suspenso por la sucesión de Cameron

las más leídas

telam.com.ar  
07/07/2016

MENÚ buscar

terra

CULTURA Y SOCIEDAD

### Productores argentinos buscan nuevos mercados en la feria "Caminos y Sabores"

7 JUL 2016 16h10 actualizado a las 20h14

COMENTARIOS

La 12ª edición de las jornadas gastronómicas "Caminos y Sabores", inaugurada hoy en Buenos Aires, espera que las pymes puedan abrirse a nuevos mercados internacionales y acercar sus productos a los consumidores, informaron fuentes oficiales.

VER MÁS

[Uruguay busca aumentar y fortalecer productos de su gastronomía en EE.UU.](#)

[Feria gastronómica Mistura reunirá cocinas de México, India, Marruecos y Perú](#)

terra.com  
07/07/2016

Inicio ▾ Santa Fe presente en la muestra "Camino y sabores"



### Santa Fe presente en la muestra "Camino y sabores"

Foto: Prensa GSF

Julio 7, 2016

El gobierno de Santa Fe participa de la feria "Camino y sabores", destacada muestra de alimentos regionales que se desarrolla desde este jueves y hasta el domingo en el predio ferial de la Rural de Palermo, en Buenos Aires.

A partir de la marca colectiva "Producto de mi Tierra. Provincia de Santa Fe", que otorga el Ministerio de la Producción, 19 empresas santafesinas promocionan sus elaboraciones alimenticias, en un espacio físico que supera los 100 metros cuadrados, significando una participación inédita en la exposición.

Las empresas que acompañan al gobierno de Santa Fe en esta edición son: chacinados El



<http://notife.com/>

07/07/2016

Feria

### Camino y Sabores 2016



La feria que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural -Predio Ferial de Buenos Aires- expondrá el trabajo de 15 grupos que acompañan el INTA y la Fundación ArgentiNTA con el objetivo de favorecer el acceso a nuevos mercados de los productores familiares.

**Cuándo:** De Jueves, 7 Julio, 2016 - 12:00 hasta Domingo, 10 Julio, 2016 - 21:00

**Nombre del lugar:** La Rural - Predio Ferial de Buenos

Aires

**Dirección:** Av. Sarmiento 2704, CABA

**Contactos INTA:** Gabriela Rita GARCIA, Silvia Beatriz CEVA, Romina DIEGUEZ, Ingrid THIACODMITRIS, Alan Nazareno ESPINA OLMELLO

Estas acciones se desarrollan en el marco de la iniciativa "Del Territorio al Plato" que busca compartir con el público el trabajo en la producción de alimentos, las técnicas productivas, las tradiciones culinarias y los saberes locales que hacen a la identidad de cada territorio.

La Feria que constituye una vitrina para los excelentes productos que se elaboran en nuestro país, y que en su última edición convocó a más de 100.000 visitantes, será el escenario en el cual 15 grupos de experiencias que acompañan

<http://inta.gov.ar/>

07/07/2016

**SuperCAMPO**  
DE LA HUERTA A LA ESTANCIA

Actualidad Agricultura AgroAgenda Agronegocios Apicultura Ganadería Lechería  
Economía y mercados Fruticultura Vitivinicultura Máquinas y herramientas El tiempo

SAMSUNG Redescubri lo que un teléfono puede hacer.

EXPOSICIONES 07/07/2016

## Información útil para visitar Caminos y Sabores

Horarios, precio de las entradas, promociones y eventos previstos para visitar con toda la familia esta exclusiva feria que permite conocer historias y productos de toda la Argentina. FOTOGALERIA

Ver Galería →

La feria abre de jueves 7 al domingo 10 de julio, de 12 a 21 horas.  
Los visitantes pueden acceder a tres tipos de entrada: la general a \$110, la

<http://supercampo.perfil.com/>  
07/07/2016

DESTINO **Córdoba** SIEMPRE  
Revista Guía Turística

Presiona **F11** para salir de la pantalla completa

PLAN PASALA BIEN **¡Llegó el Verano!**

INICIO ENTREVISTAS DESTINO CIUDAD DESTINO PROVINCIA GUÍA DE SERVICIOS MAPA EDICIONES ANTERIORES

NOTICIAS > iación Hotelera > Villa María movilizó al turismo provincial con El Loco mas Grande del Mundo > Villa General Belgrano

Excursiones en CÓRDOBA  
**NATIVO** VIAJES

**RENTA AUTO** RENT A CAR

## Córdoba presente en Caminos y Sabores 2016

Publicado el 07 jul 2016

La mega feria de alimentos regionales, artesanías y turismo convoca a alrededor de 100.000 personas en el predio de La Rural de Buenos Aires durante cuatro días. Córdoba exhibirá lo mejor de su gastronomía, a través del trabajo de sus productores y artesanos de todas las regiones turísticas, en la undécima edición de Caminos y Sabores.

La Agencia Córdoba Turismo participará de esta Feria, que se llevará a cabo desde el jueves 7 al domingo 10 de julio, en un gran mercado de 400 stands que ofrecerán productos organizados en diversos caminos temáticos: Bebidas, Dulces, Frutos de la tierra, Aceite y Especias, Queso, Carne, Tradición, Yerba mate y el Té, Turismo y Bazar.

La Agencia dispondrá de un stand institucional en el cual informantes y promotoras brindarán al público de la feria toda la información turística de la provincia para estas vacaciones de julio.

Ese stand institucional tendrá 36 metros cuadrados y estará ubicado en el llamado Camino del Turismo.

**Servicio de catering**

[destinocbaciudad.com.ar](http://destinocbaciudad.com.ar)  
07/07/2016

## PRODUCTOS DON BOSCO EN LA FERIA "CAMINOS & SABORES 2016"

Exposiciones and Gastronomía 7 julio, 2016 Observatorio



Me gusta A 8 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.

La Obra de Don Bosco participará en la feria **Caminos & Sabores edición 2016** (Ver nota), que se realizará desde el jueves 7 hasta el domingo 10 de julio, de 12 a 21, en el predio ferial La Rural, de Palermo. Allí mostrará sus producciones artesanales elaboradas en las escuelas agro técnicas salesianas. Se pueden degustar y conocer los vinos de la bodega Don Bosco de Rodeo del Medio, Mendoza, entre los que se encuentra el vino licoroso, el dulce de leche de la escuela Ambrosio Olmos, de Río Cuarto, Córdoba y la yerba mate de la escuela Pascual Gentilini, de San José, Misiones.



Diseñamos tu sitio web

adaptado a todos los dispositivos

Consultanos. También nos adaptamos a tu presupuesto.

**Decus**  
Sitios Web | Email Marketing

www.decus.com.ar  
contacto@decus.com.ar  
791 5754947 visitar



## Caminos y sabores

Desde el jueves 7 y hasta el domingo 10 de Julio las capacitadoras de la Agencia Gubernamental de Control con la participación de diversos colaboradores estarán presente en la feria Caminos y Sabores.



Sé el primero en compartir esto

Jueves 7 de julio de 2016

Chateá con un operador 147

Bajo el lema "Locos por lo nuestro", la feria se llevará a cabo en el predio de La Rural en donde habrá alimentos regionales, artesanías y turismo.

La AGC cuenta con un stand con el fin de que las capacitadoras puedan concientizar a los asistentes de la feria sobre temas relacionados a la seguridad alimentaria y celiacuía. entre otros.

lasextaseccion.com.ar/  
07/07/2016

buenosaires.gov.ar  
07/07/2016

Inicio » Destacada » Los números de Caminos y Sabores



Los números de Caminos y Sabores.

## LOS NÚMEROS DE CAMINOS Y SABORES

08/07/2016 20 Views

En la feria de los "locos por lo nuestro" conviven historias, colores, sabores, texturas y datos que todos quieren anotar. Hoy cerró la Ronda de Negocios y los expositores no paran de vender.

La feria que se realiza hasta el 10 de julio en La Rural, de 12 a 21, está integrada por 9 caminos temáticos en los que están distribuidos los 450 expositores que desde 20 provincias argentinas participan de la feria.

En su segunda edición, la Ronda de Negocios es uno de los espacios más destacados de la feria, organizada por Exponenciar junto al Ministerio de Agroindustria de la Nación a través de la Secretaría de Mercados Agroindustriales y la Secretaría de Agregado de Valor, y Proargentina, el programa dependiente de la Secretaría de Comercio Exterior del Ministerio de la Producción de la Nación, durante dos días se

<http://sentiargentina.com/>

08/07/2016

## Eligen a la mejor yerba en feria Caminos y Sabores



Viernes 8 de julio de 2016



Los investigadores de la UBA analizan sabores y aspectos visuales en las yerbas.

Un equipo de docentes e investigadores de la Universidad de Buenos Aires (UBA) realizó ayer una cata con nueve marcas de yerba mate, la mayoría proveniente de Misiones, en el inicio de la feria Caminos y Sabores. Según se explicó a El Territorio, la marca que resulte premiada por su calidad en gusto aroma y aspecto visual ganará un stand gratis para volver el año próximo a la Feria que tradicionalmente se realiza en el predio de la Sociedad Rural Argentina en Palermo. La licenciada en química Alejandra Picallo, que participa en la cata, explicó que "el análisis busca determinar las características de cada yerba y seleccionar a la que concentre la mayor calidad de elaboración".



elterritorio.com.ar

08/07/2016

cordobaturismo.gov.ar

Publicado el 8 de julio, 2016

**CÓRDOBA CONTINÚA OFRECIENDO SU POTENCIAL GASTRONÓMICO EN CAMINOS Y SABOR**

Córdoba continúa ofreciendo su potencial gastronómico en Caminos y Sabores

Junto a productores de alimentos de la provincia, la Agencia Córdoba Turismo prosigue su participación en esta importante feria de alimentos, artesanías y turismo que se extenderá hasta el domingo en la Sociedad Rural

Córdoba exhibe lo mejor de su gastronomía, a través del trabajo de sus productores y artesanos de todas las regiones turísticas, en la edición 2016 de Caminos y Sabores, la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que comienza año a año a más de 100.000 personas La Rural de Buenos Aires durante cuatro días y que culminará el venidero domingo.

La Agencia Córdoba Turismo siguió desplegando su actividad en el stand institucional de 30 metros cuadrados, dotado de una estética singular y ubicado en un lugar muy transitado de la muestra, lo que permite una promoción a pleno de todos los rincones turísticos de la provincia.

Allí se ha dispuesto la presencia de informantes que representan a las Regiones de Punilla, Sierras Chicas y Norte, Traslasierra, Paravachasca, Calamuchita y Sierras del Sur, Mar de Ansenusa y Ciudad de Córdoba. Este personal brinda todos los detalles de las actividades propuestas para las vacaciones de invierno en Córdoba, distribuyendo

cordobaturismo.gov.ar  
08/07/2016

Un universo de sensaciones...  
El aire se vive en nuestros cerros...

La Radio Noticias Programación Turismo Contacto

Archivo de la etiqueta: Caminos y Sabores 2016

Seguinos en Facebook

Del Cerro FM Yac...  
1804 Me gusta

Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto.

Del Cerro FM Yacanto 91.1 ha compartido un enlace.  
32 min

CABALGANDO HA...  
Nuevamente estuvimos en c...  
FMDelCerro911.com.ar

1 Comentar Compartir

FM del Cerro 91.1

Estamos on line... ESCUCHANOS

## EDICIÓN 2016 DE CAMINOS Y SABORES.

8 julio, 2016 Turismo de la Región, Villa Yacanto Caminos y Sabores 2016 FM del Cerro

Desde el 7 y hasta el 10 de julio se está realizando en el Predio de La Rural, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la edición 2016 de la tradicional Exposición de Caminos y Sabores, una fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad. Nos comunicamos con la Secretaria de Turismo de Villa Yacanto, Stella Maris Ráccaro, que nuevamente se encuentra participando [Sigue leyendo](#)

<http://fmdelcerro911.com.ar/>  
08/07/2016

### Condimentos gourmet, la sorpresa de Caminos y Sabores

Primer día en La Rural



Pistechos. En la feria, ayer, con cáscara, tostados y salados. Foto: Lucía Merle

TAGS Caminos y Sabores

1 opiná | 7 shares

Una pizca, un toque, un chorrillo. Dicen que los detalles hacen la diferencia, y la feria Caminos y Sabores, que arrancó ayer en La Rural y estará abierta hasta el domingo, está llena de productos que en pequeñas dosis, son capaces de transformar un plato común en uno gourmet.

Para darle sabor ahumado a las comidas no es necesario complicarse, basta con pasar por el stand de San Giorgio y comprar humo sólido (\$ 50). Se pulveriza sobre carnes, pescos, vegetales, y así el plato

clarin.com  
08/07/2016

### El Bicentenario también tiene su posta gastronómica en Caminos y Sabores

Más de 450 productores de todo el país ofrecen sus mejores alimentos en La Rural

VIERNES 08 DE JULIO DE 2016



Fin de semana para disfrutar de comida típica. Foto: LA NACION / Soledad Aznarez

11

f | t | i

Ayer, entre pastelitos, aceitunas y cervezas artesanales, más de 450 productores del país abrieron la 12a edición de la feria Caminos y Sabores en La Rural. Invitamos a todos a venir y llevarse un trozo de patria para compartir con sus familias", dijo el gerente general de Caminos y Sabores, Rodrigo Ramirez, durante la inauguración oficial.

lanacion.com.ar  
08/07/2016

## De lo nuestro con sabor

En sintonía con el Bicentenario de la Independencia, proliferan las ferias y fiestas regionales donde destacan los productos y comidas típicas como una señal de identidad gastronómica y cultural



sociedad@diariobae.com

El Bicentenario de la Independencia declarada en la histórica casa de Tucumán también se festeja desde la cocina y en la mesa. Con el escenario de ferias y fiestas regionales, preparaciones y productos representativos de nuestra cultura gastronómica seducen a un público que busca reencontrarse con lo típico.

Con una oferta basada en el concepto artesanal, pequeños productores de todo el país también hallan en estos espacios alternativos, la posibilidad de promocionar el resultado de sus emprendimientos.

*Pequeños productores  
presentan sus etiquetas*

**diariobae.com**  
**08/07/2016**

## Los productores buscan nuevos mercados en Caminos y Sabores

Alfajores, aceite de oliva, chacinados, quesos, vinos, cerveza, miel o yerba mate son algunos de los productos destacados en la feria.



La 12ª edición de las jornadas gastronómicas Caminos y Sabores, inaugurada en Buenos Aires, espera que las pymes puedan abrirse a nuevos mercados internacionales y acercar sus productos a los consumidores, informaron fuentes oficiales.

Cerca de 450 productores de todo el país participan en este evento en el que se llevan a cabo demostraciones de productos regionales, clases magistrales de cocina y un

**lacapitalmdp.com**  
**08/07/2016**



## Caminos y Sabores, una feria para descubrir lo más rico de Argentina

ESCRITO POR IRUYA.COM  
PUBLICADO: VIERNES 08 DE JULIO DE 2016 - 07:14:27 H  
HITS: 118

La Rural Feria Caminos y Sabores



Caminos y Sabores abre sus puertas un año más para hacer posible que más de 450 productores se encuentren cara a cara con el público masivo. Del 7 al 10 de julio, de 12 a 21 horas, en La Rural, toda la



<http://noticias.iruya.com/>  
08/07/2016

Ciudad

## Promocionan la gastronomía de la ciudad en La Rural de Buenos Aires

8 julio 2016



El Ente Municipal de Turismo firmó un Acuerdo de Cooperación con la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires para promover las Rutas Gourmet. Hasta el domingo Mar del Plata participa del stand de la Subsecretaría en la Feria Caminos y Sabores en La Rural, impulsando sectores vinculados con la gastronomía, la industria artesanal y atractivos de todo el año.

Ayer por la tarde se firmó un Acuerdo de Cooperación para promocionar las Rutas Gourmet de la Provincia, iniciativa promovida por el Subsecretario de Turismo, Lic. Ignacio Crotto y que fue muy bien recibida por el Presidente del EMTur, Mario Marchioli. El acuerdo fue entregado en la Feria por

radiobrisas.com  
08/07/2016

El Litoral | Política

Viernes 08.07.2016 | Última actualización | 7:16  
7:13 | En la Rural de Palermo, en Buenos Aires

## Santa Fe presente en la muestra "Caminos y sabores"

A partir de la marca colectiva "Producto de mi tierra", 19 empresas santafesinas promocionan sus elaboraciones.



Foto: Gentileza Secretaría de Comunicación Social

El Litoral  
Secretaría de Comunicación Social

El gobierno de Santa Fe participa de la feria "Caminos y sabores", destacada muestra de alimentos regionales que se desarrolla desde este jueves y hasta el domingo en el predio ferial de la Rural de Palermo, en Buenos Aires.

**ESTE ESPACIO ES PARA TU EMPRESA**  
INCREMENTARÁ TUS VENTAS CON EL LITORAL.COM  
Escribinos a [comercial@ellitoral.com](mailto:comercial@ellitoral.com)

WhatsApp  
(342) 630 53 44

SEGUINOS   

- Ranking de noticias
- Definen una "tablita" con los días de licencia médica para los docentes
  - Matías Alé va a ser papá, y la embarazada no es María del Mar
  - Mirá el impresionante surubí que pesca en Corrientes

ellitoral.com  
08/07/2016

8 de julio de 2016

## Abrió sus puertas una nueva edición de Caminos y Sabores

La inauguración oficial fue encabezada por Ricardo Buryaile –ministro de Agroindustria de la Nación– y Amadeo Nicora –presidente del INTA–, junto con el gerente general de la muestra, Rodrigo Ramírez.



 Tweet

En el marco de la iniciativa "Del territorio al plato", 15 grupos de productores familiares –que trabajan junto con el INTA y la Fundación ArgenINTA– participan de una nueva edición de la muestra Caminos y Sabores que comenzó ayer y se realiza hasta el próximo domingo en La Rural. La inauguración oficial fue encabezada por Ricardo Buryaile, ministro de Agroindustria de la Nación, que estuvo acompañado por Amadeo Nicora, presidente del INTA, y Rodrigo Ramírez, gerente general del evento.

Además, se destacó la presencia de Héctor Espina, director nacional del INTA; Hugo García, director ejecutivo de Fundación ArgenINTA; Néstor Roulet, secretario de Agregado de Valor del Ministerio de Agroindustria de la Nación; Mercedes Nimó, subsecretaria de Alimentos y Bebidas de la misma cartera; Alejandro Lastra, secretario de turismo del Ministerio de Turismo de la Nación; Luis Etochevehere, presidente de la Sociedad Rural Argentina, entre otras autoridades y representantes de medios.

"Desde el INTA y junto con la Fundación ArgenINTA, lo que hacemos es tratar de elegir algunos grupos de productores por región para acompañarlos y estén presentes en estos días de Caminos y Sabores", explicó Nicora, quien remarcó la importancia de estas acciones para que los mismos productores "empiecen a detectar un camino que les permita incrementar la comercialización de lo que ellos producen artesanalmente y con el aporte del INTA asociado con la tecnología en su territorio".

<http://intainforma.inta.gov.ar/>  
08/07/2016

# Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

## Palermonline Noticias

El Portal del Barrio de Palermo, De Linea desde 1999

Portada Noticias Cultura Moda Delicatessen Turismo Mapa Tecnología

—#Opinión "Bicentenario de una independencia?" Por Eduardo Sangarretti, Filósofo  
Llegan las vacaciones de invierno a todo el país. El CGK será sede de más de 300 actividades —

### Los números de Caminos y Sabores.

Publicado en Julio, 2016 by Palermonline

En la feria de los "locos por lo nuestro" conviven historias, colores, sabores, texturas y datos que todos quieren anotar. Hoy cerró la Ronda de Negocios y los expositores no paran de vender.

La feria que se realiza hasta el 10 de julio en La Rural, de 12 a 21, está integrada por 9 caminos temáticos en los que están distribuidos los 450 expositores que desde 20 provincias argentinas participan de la feria.

En su segunda edición, la Ronda de Negocios es uno de los espacios más destacados de la feria, organizada por Exponenciar junto al Ministerio de Agroindustria de la Nación a través de la Secretaría de Mercados Agroindustriales y la Secretaría de Agregado de Valor, y ProArgentina, el programa dependiente de la Secretaría de Comercio Exterior del Ministerio de la Producción de la Nación, durante dos días se dieron cita 5 compradores de Latinoamérica, 5 compradores nacionales y 60 expositores. En total, han mantenido más de 250 reuniones de negocios.

Fruto de estos encuentros, Bodega Valle del Indio, de Mendoza, cerró un acuerdo con la distribuidora Allosto de Colombia para la venta inmediata de un contenedor de 840 botellas de su vino Akila, un vino joven y frutado. Para fin de año espera concretar el envío de dos contenedores más. "Es la mejor

Bienvenidos: 17 años contando vistas únicas (Counter Type: Visitors) 3880993

Enlaces patrocinados

147 El contenedor, contiene. Pero no cualquier cosa. Ciliba



Llamado a la inscripción Medios gráficos, radiales y digitales.

Del 1° de julio al 30 de septiembre.

Más info acá

Seguirnos: [f](#) [t](#) [v](#) [+](#) | Agenda INTA

**INTA** Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

[Temas destacados](#) - [Publicaciones](#) - [Proyectos](#) - [Unidades](#) - [Sobre el INTA](#) - [Servicios](#) - [Contacto](#)

### 15 experiencias junto a INTA en Caminos y Sabores

La feria que se llevará a cabo del 9 al 12 de julio en la Ciudad de Buenos Aires exhibirá el trabajo de 15 grupos que acompañan PROFEDEP, en la tarea de integrar, visualizar y comercializar sus productos.

Miércoles 9 Julio, 2015 Ingrid THEACODMITRIS

Camino y Sabores se desarrollará del jueves 9 al domingo 12 de julio de 2015, de 12 a 21 hs.

La Feria que constituye una vitrina para los excelentes productos que se elaboran en nuestro país, y que en su última edición convocó a más de 80.000 visitantes, será el escenario en el cual 15 grupos de experiencias que acompañan al INTA en el marco del Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable (PROFEDEP), podrán exponer nuestra cultura, sabor e identidad a través de sus productos y servicios. Vinos, quesos, miel, embutidos, dulces y pasmos de taramelo rural, son sólo algunos ejemplos de lo que podrá disfrutar en este encuentro.

"Esperamos vender todos nuestros productos y ¡para año bien! nos comen por teléfono!" Amy, "¡apara mientras cruzo los Valles Calchaquís, camino a Buenos Aires. Ella es integrante de la comunidad de Cieneguilla, una de las 15 comunidades que agrupa la CUM (Comunidades Unidas de Molinos) y participa de la Feria exponiendo telas tejidas en telares, barrancos y picutas con las cuales se hacen trajes, cholucos, camperas y sacos. Estas son piezas originarias de Jujuy (Salta) que se hacen a partir de lana de oveja. Una de las cuerdas de la producción de la CUM es la transformación de las artesanías tradicionales en productos de diseño con valor agregado en origen.

Alcadas a la tarea de acompañar y apoyar a los grupos de expositores desde los Centros Regionales y las Estaciones Experimentales se estimó la participación de todos los productores y desde PROFEDEP se gestionará los gastos de traslado, estadia, viáticos y pasajes de los productores y técnicos (de planta o Ley Marco) acompañantes de cada experiencia, con el fin de incentivar la participación de todos los actores involucrados.

Los grupos participantes cumplirán con los siguientes requisitos:

- No haber participado de Caminos y Sabores.
- Con no menos de dos años de funcionamiento.

**Ficha de contenido**

**Tema:** Agricultura familiar, Comercio nacional y social, Agroindustria, CUM Agregado, Desarrollo rural

**Autor:** Ingrid THEACODMITRIS

**Unidades:** Coordinación de Unidad de Transferencia y Capacitación, PROFEDEP

**Fecha de publicación:** Miércoles, 9 Julio, 2015

**Palabras clave:** Agricultura familiar, Valor agregado, Comercio rural

**Contenido relacionado:** Ministerio de Agroindustria Registra Asociación en la provincia de una nueva especie

**Áreas geográficas asociadas:** Argentina, Buenos Aires, C.U., Palermo

Palermonline.com.ar

<http://palermonline.com.ar/>  
08/07/2016

<http://intainforma.inta.gov.ar/>  
08/07/2016

Compartir       

## Empresas sanjuaninas en Caminos y Sabores

El jueves pasado Caminos y Sabores abrió sus puertas para hacer posible que más de 450 productores se encuentren cara a cara con el público masivo. Del 7 al 10 de julio toda la Argentina se reúne para vivir el Bicentenario de la Patria.

La 12ª edición de Caminos y Sabores abra en La Rural. Según informaron los organizadores a Suplemento Verde de DIARIO DE CUYO son cuatro días para disfrutar lo más rico de nuestra cultura e identidad. Como cada año, la feria estará dividida en nueve caminos temáticos con mucho para descubrir de la mano de productores provenientes de 20 provincias argentinas.

La empresas sanjuaninas que participan de Caminos y Sabores gracias a gestiones del Procal Cuyo y el Ministerio de la Producción local son Finca Tutuna, Huertas de Cuyo, De la Presilla y Champañera Miguel Más.

En coincidencia con los festejos por los 200 años de la patria, decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica nos transportarán a las mesas de nuestros antepasados coloniales con platos que remiten a aquella época. Mientras que en el escenario de la Plaza del Encuentro se celebrará la cultura a través de espectáculos artísticos provenientes de diferentes regiones. Este año se integra por primera vez el torneo 'InnoBar', una competencia de barmans de todo el país y Latinoamérica que tendrán el desafío de reinventar nuestros sabores en un vaso.

Votar  Enviar  Imprimir

[Noticias](#) . [Servicios](#) . [Contáctenos](#) . [Registración](#) . [Inicio](#)

 **DIARIO DE CUYO**

Copyright 2003 © Diario de Cuyo. Todos los derechos reservados.

Desarrollado por GCM Informática - 2003/2016

**diariodecuyo.com.ar**  
**08/07/2016**



El Patagónico | Regionales | GASTRONOMIA - 09 Julio 2016



## Productores de Chubut participan de la Feria "Caminos y Sabores"

El Gobierno de la provincia, a través de los ministerios de la Producción, de Turismo y la Casa del Chubut, invitó a Buenos Aires a dieciséis emprendedores de distintas localidades de la provincia. Exhibirán hasta mañana sus variadas ofertas gastronómicas en la Feria "Caminos y Sabores", que se realiza todos los años en el predio de La Rural, en el barrio porteño de Palermo.



**elpatagonico.com**  
**09/07/2016**

blog»

## NOTICIAS DEL OESTE/SLOT

TEMAS DEL HOGAR, PARA LA MUJER Y EL NIÑO + INFORMACION + EDUCACION + SALUD + DEPORTES + AUTOMODELISMO + BUEN VIVIR + MODA + COCINA + CINE + LIBROS + VIDEOS + EXPOSICIONES + VIAJES + MINITURISMO + SALIDAS GASTRONOMICAS - CULTURALES Y MIL COSAS MAS EN EL OESTE DEL GRAN BUENOS AIRES, MERLO, MORENO, GENERAL RODRIGUEZ, LUJAN, SAN ANDRES DE GILES, SAN ANTONIO DE ARECO Y CARMEN DE ARECO

sábado, 3 de julio de 2016

### SE ESTA REALIZANDO EN LA RURAL CAMINOS Y SABORES

Los números de Caminos y Sabores

En la feria de los "locos por lo nuestro" conviven historias, colores, sabores, texturas y datos que todos quieren anotar. Hoy cerró la Ronda de Negocios y los expositores no paran de vender.

La feria que se realiza hasta el 10 de julio en La Rural, de 12 a 21, está integrada por 9 caminos temáticos en los que están distribuidos los 450 expositores que desde 20 provincias argentinas participan de la feria.

En su segunda edición, la Ronda de Negocios es uno de los espacios más destacados de la feria, organizada por Exponenciar junto al Ministerio de Agroindustria y la Nación a través de la Secretaría de Mercados Agroindustriales y la Secretaría de Agregado de Valor, y ProArgentina, el programa dependiente de la Secretaría de Comercio Exterior del Ministerio de la Producción de la Nación, durante dos días se dieron cita 5 compradores de Latinoamérica, 5 compradores nacionales y 60 expositores. En total, han mantenido más de 250 reuniones de negocios.

Fruto de estos encuentros, Bodega Valle del Indio, de Mendoza, cerró un acuerdo con la distribuidora Alkosto de Colombia para la venta inmediata de un contenedor de 840 botellas de su vino Akila, un vino joven y frutado. Para fin de año espera concretar el envío de dos contenedores más. "Es la mejor Ronda de Negocios de la que he participado jamás", dijo Leonardo Bonomo, enólogo, director general y responsable de la búsqueda de nuevos mercados de la bodega.

300 kilos de jamón crudo con sello argentino es lo que acordó exportar El Artesano a Paraguay a partir de su encuentro con la distribuidora IL Mondo en la Ronda de Negocios. El objetivo es que sean 5 toneladas al mes. En Argentina, El Artesano vende 300 toneladas mensuales y la población de Paraguay es un cuarto de la nuestra por lo que el volumen resulta adecuado.

Mientras Crispino, elaboradores de galletas de arroz sin tacc, avanzó sus conversaciones con Paraguay y las yerbas Don Arregui lo hicieron con Brasil

ESTE DOMINGO, VENITE A GOUIN



EN CORTINEZ E ESPERA UN RESTO CAMPERO



LAS MORAS DE CORTINEZ A 1000 METROS DE LA MTV

¡¡¡ IMPORTANTE BIENVENTO !!!



<http://noticiasdeloesteslot.blogspot.com.ar/>

09/07/2016



9 de julio de 2016

### Emprendimientos familiares: Del territorio al plato, la receta del éxito

De la mano de la reconocida chef Magda Choque Vilca, Caminos y Sabores se llenó de tradición con recetas en base al fruto del trabajo de productores familiares que llegaron de la mano del INTA y la Fundación ArgenINTA.



Twitter

En el marco de Caminos y Sabores, la reconocida chef Magda Choque Vilca compartió con los visitantes recetas con ingredientes, fruto del trabajo de los 15 grupos de productores familiares que llegaron a la muestra de la mano del INTA y la Fundación ArgenINTA. La muestra se realiza en La Rural hasta el domingo 10 de julio.

Para Magda Choque Vilca –ingeniera agrónoma y chef– la idea es que "al comprar un producto, se conozca, se sienta, se perciba y se vivencie la historia de vida de cada uno de ellos". Asimismo, destacó el trabajo del INTA y su fundación: "Son organismos que recorren el territorio, de norte a sur y de este a oeste, y que facilitan procesos para poner en valor estos productos que salen de la tierra para ir a la mesa".

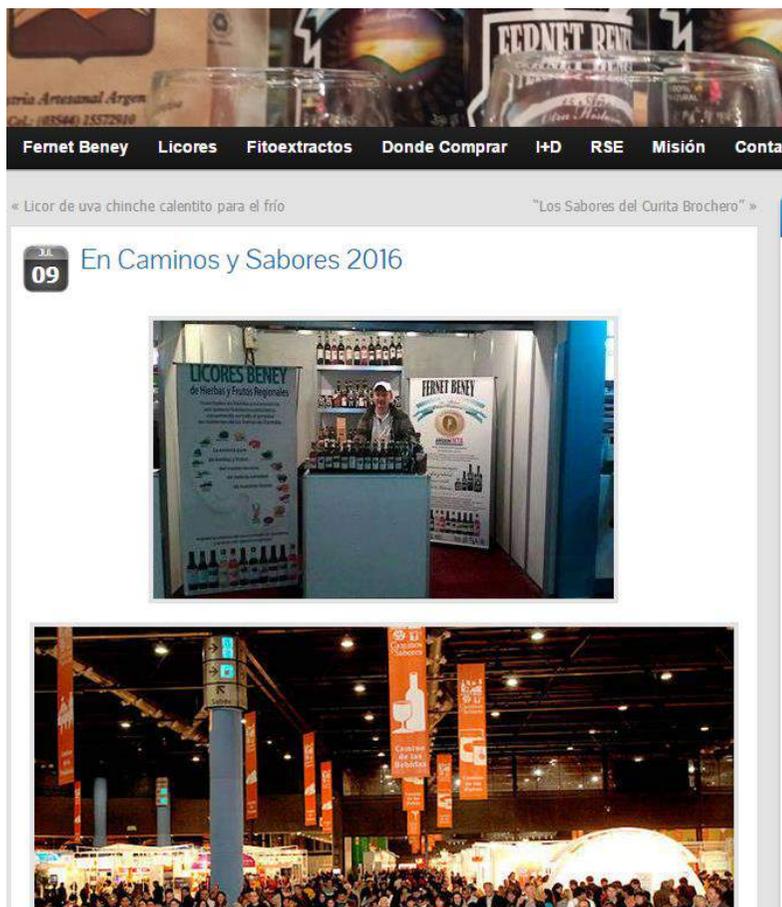
En esa línea, agregó: "Este trabajo se realiza desde un punto de vista tecnológico y también afectivo, porque cada uno de ellos convive, facilita, promueve procesos localmente con acciones regionales o globales".

Esta iniciativa potencia el acercamiento de los productos regionales de la agricultura familiar con los consumidores y visitantes de la muestra a fin de favorecer el acceso a nuevos mercados de los pequeños productores y compartir con el público los sabores locales.

Huaco García, director ejecutivo de la Fundación ArgenINTA, destacó la importancia la línea de apoyo a la

<http://intainforma.inta.gov.ar/>

09/07/2016



regionalesbeney.com  
09/07/2016



<http://eldiariodemadryn.com/09/07/2016>

### Un recorrido por la feria que reúne los sabores argentinos

LOS SABORES QUE REMITEN A LA COCINA DE LA NIÑEZ, LOS QUE DESPIERTAN RECUERDOS CON SUS OLORES, LOS QUE INVITAN A INNOVAR Y A REDESCUBRIR LOS FRUTOS DE LA TIERRA ESTÁN PRESENTES EN UNA FERIA, EN PLENO CORAZÓN PORTEÑO, DONDE TODO EL PAÍS ESTÁ REPRESENTADO CON SUS PRODUCTOS.

etiquetas feria alimentos Argentina

multimedia



"Vean, conozcan, sientan, prueben, vivencien" es la invitación de la chef llegada del norte, ingeniera agrónoma de profesión, cocinera por vocación, directora a la escuela pública de Tumbaya, en Humahuaca, donde se dicta, desde 2009, la primera técnica gastronómica especializada en cocina regional y cultura alimentaria.

Magui, como la llaman todos, llega a una de las cocinas montadas en el 12° edición de la feria Caminos y Sabores que estará abierta hasta este domingo en el predio de La Rural, y convierte parte de la oferta que trajeron los 460 expositores de 20 provincias, en tarteletas, tentempiés, sopas, tumores y tortas.

Ella está en la feria desde sus inicios, la recorre y es generosa –como buena maestra– con Fanny y Darío, egresados de la escuela jujeña, que hoy son chef en Buenos Aires y cocinaron con ellas ante la atenta mirada de ciento de personas y el interés notorio de adolescentes que grababan con sus celulares la clase magistral de cocina bicentennial argentina.

Porque las recetas que elaboraron las tomaron del 'Primer recetario de las Hijas de María', encontrado en un convento de Tucumán y fechado en 1820, y del libro 'Cocina



### Coctelería en Caminos y Sabores

La feria que cerrará mañana incluye un torneo de bartenders

SABADO 09 DE JULIO DE 2016



En esta edición, que finalizará mañana, la Feria Caminos y Sabores incorpora por primera vez un espacio para la coctelería. Se trata del Torneo InnoBa: una competencia que reúne a bartenders de todo el país, quienes tienen el desafío de reinventar nuestros sabores a través de la mezcla de coctelería moderna con las bebidas típicas de la Argentina. Del encuentro participa Sebastián Alderete, de Tucumán, actual campeón argentino y Panamericano, que suele deleitar con su show de coctelería acrobática y demuestra sus fortalezas en la coctelería clásica.

Declarada de interés turístico nacional por el Ministerio de Turismo de la Nación, Caminos y Sabores se realiza en el predio de La Rural, en Palermo, donde hay nueve caminos temáticos para recorrer: el de las Bebidas, los Dulces, los Frutos de la Tierra, el de Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo.

La feria también reúne a decenas de cocineros de distintos rincones del país y del resto de América latina, que en esta edición comparten sus recetas. Para celebrar el Bicentenario de la Patria, en las cocinas de la feria hay propuestas culinarias que nos trasladan 200 años atrás, transportándonos a las mesas de nuestros antepasados coloniales. Para los visitantes que hayan adquirido la entrada plus, este año se inauguró en la feria el Espacio Degustación para poder probar todos los platos que elaboran los chefs invitados con los productos que se exponen en la feria. Con la entrada también pueden contar con una importante cantidad de descuentos y promociones en los stands.

Otra innovación de esta nueva edición, la número 12, es que los visitantes que adquieran productos en Caminos y Sabores pueden contar con el servicio de envío a domicilio. Gracias a la participación de The Food Market, quienes no quieran cargar con sus compras pueden contratar desde la feria el envío a domicilio, cuyo costo tiene un 40% de descuento para quienes hayan adquirido su entrada plus.

La feria abre de 12 a 21. El ingreso es por Av. Sarmiento 2704, y el valor de la entrada general es de 110 pesos.

telam.com.ar  
09/07/2016

lanacion.com.ar  
09/07/2016



Inicio > Culturales > La feria Caminos y Sabores en un recorrido que entra por los...

Culturales

## La feria Caminos y Sabores en un recorrido que entra por los ojos

Por Redacción Avances - 09/07/2016 7:16 am



"Vean, conozcan, sientan, perciban, vivencien la invitación de la chef llegada del norte, inger agrónoma de profesión, cocinera por vocación directora a la escuela pública de Tumbaya, en Humahuaca, donde se dicta, desde 2009, la primera tecnicatura gastronómica especializac en cocina regional y cultura alimentaria. Magui, como la llaman todos, llega a una de la cocinas montadas en el 12º edición de la feria Caminos y Sabores que estará abierta hasta e domingo en el predio de La Rural, y convierte parte de la oferta que trajeron los 450 expositores de 20 provincias, en tarteletas,



CLICK PARA ESCUCHAR EN VIVO

Deporte Sociedad Turismo Calendario Política Cuarteteandol Donde ir? Informes



### Calamuchita en la feria Caminos y Sabores

Publicado en Destacados, Turismo | 9 julio, 2016 - 15:23 // Sin Comentarios

La Agencia Córdoba Turismo presentó su propuesta con más de 26 productores de alimentos, artesanos y gastronomía de regiones turísticas de la provincia; en la edición 2016 de Caminos y Sabores, la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que convoca año a año a más de 100.000 personas en la Rural de Buenos Aires. A la propuesta se le sumó la clase magistral del maestro Martín Altamirano de Jesús María y Sergio Arcuri de La Vaquita de Santa Rosa, y el show de humor Cordobés de Marcelo Oliva.

Secretarías de turismo de Calamuchita participaron con informantes y promotoras ofreciendo las distintas propuestas.



calamuchitadigital.com.ar  
09/07/2016

laarena.com.ar  
09/07/2016



### NEWSLETTER

Abrir/Cerrar



Institucional

Galerías de Fotos

Oferta Exportable de Tucumán

Capacitaciones

Noticias

Marca Tucumán

Competitividad

Promoción de Exportaciones

Comercio Exterior

IDEP en los medios

Catálogo Empresarial

Publicidad y Proveedores

Arquitectura

## Camino y Sabores 2016

Me gusta 0 Twitter G+ 0

Se realizará del 7 al 10 de julio de 2016 en la Rural de Palermo, Buenos Aires.

"Camino y Sabores" es un evento anual que reúne a productores de alimentos regionales, artesanías y turismo de toda la Argentina. Se realizará del 7 al 10 de julio de 2016 en el predio que la Sociedad Rural posee en Palermo, Buenos Aires.

Pueden participar emprendedores y/o empresas de la provincia de Tucumán que elaboren productos alimenticios de las categorías: dulces, aceites, especias y bebidas.

La feria presenta a los visitantes un recorrido de 9 (nueve) caminos temáticos: Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceite y Especias, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra y Dulces.

Me gusta 0 Twitter G+ 0

<< Volver

<http://idep.gov.ar/>  
10/07/2016



## Ajiaco y son cubanos en feria argentina Camino y Sabores



Buenos Aires, 10 jul (PL) La comida y la música cubanas se sintieron por primera vez en el festival Camino y Sabores de Argentina, que concluye hoy aquí luego de cuatro días de presentaciones de unos 450 expositores.

Este evento de frecuencia anual dedicado a destacar la diversidad de la idiosincrasia a través de sus comidas, productos tradicionales, vinos y artesanía se abrió este año por primera vez a mostrar elementos distintivos de otros países de la región.

En esta extensión latinoamericana de la feria -en su duodécima versión- fueron invitados a mostrar elementos de su identidad y cultura Colombia, Cuba, México y Paraguay.

El grupo Chekerere abrió la tarde en la Plaza del Encuentro en el Salón Amarillo del recinto ferial La Rural, de Palermo, con una muestra de la rítmica música cubana a través de varias piezas de son, guaracha y guajira, y animó el cierre de su presentación con la conocida Guantanamera que cantó la audiencia presente.

Después los chefs de la franquicia en Buenos Aires de la Bodeguita del Medio, Yllian Gil y Denis Bicet, presentaron en la Sala 2 del espacio Cocineros, cómo se elabora el ajiaco, uno de los platos de la culinaria tradicional cubana.

Animados por la exposición sobre la historia de este plato típico y la ejecución del cocido, el público asistente se animó a preguntar sobre otras recetas del menú cubano.

La presentación en la feria de esta muestra culinaria de la isla contó con el apoyo de la embajada y la Unión de Residentes Cubanos en Argentina, que desde ya se preparan para hacer una presentación mayor en el Festival Caribeño previsto en Buenos Aires para fin de año.

Camino y Sabores es un evento que ha ido de a poco ganando en concurrencia. En él, productores de alimentos, bebidas y artesanos de todo el país muestran sus productos.

En cada una de las cuatro jornadas se programaron ocho clases de cocina con maestros de las diversas regiones con sus platos autóctonos, en tanto Colombia presentó el sancocho de pescado y coco, Paraguay su típica jopará, y Cuba, el ajiaco.

<http://prensa-latina.cu/>  
10/07/2016

## Premiaron a los mejores de Caminos y Sabores

Hoy es el último día para visitar la feria. Un queso de cabra y un dulce de leche familiar, al podio.



Felices. Los creadores del queso ganador de la feria, ayer, Fernando de la Orden

TAGS Caminos y Sabores

1 opinión 500 shares

Con ofertas de 450 productores, elegir qué comprar en Caminos y Sabores es todo un desafío, pero gracias a un jurado de expertos, la tarea puede ser más fácil. Es que ayer en la feria que culmina hoy en La Rural se conocieron los ganadores del concurso "Experiencias del Sabor", que premia los mejores productos en cinco categorías.

De acuerdo a los especialistas del Laboratorio Sensorial de la Facultad de Agronomía de la UBA, el mejor queso de la feria es de cabra y se llama Cendre. "Tiene la particularidad de estar cubierto en carbón vegetal, una ceniza que importamos de Francia", explicó Marcelo Lizziero, dueño de la firma.

El auge cervicero de los últimos años hizo que este año se incorporara la categoría "Cerveza Artesanal" y la ganadora fue Die Eisenbrücke por su cerveza estilo Quadrupel.

<http://prensa-latina.cu/>  
10/07/2016

## Camino y Sabores eligió lo mejor de la producción regional

La feria distinguió a las mejores producciones de cerveza, queso, dulce de leche, yerba y aceite de oliva.



Un grupo de catadores profesionales eligió las mejores producciones de cerveza artesanal, queso, dulce de leche, yerba y aceite de oliva de la 12ª edición de la feria gastronómica Caminos y Sabores en La Rural del barrio porteño de Palermo, y en la que participan 450 productores de 20 provincias.

El premio a la mejor cerveza artesanal fue otorgado por Diego Collini, del Centro de Cata de Cerveza, a la empresa **Die Eisenbrücke**, por su cerveza estilo Quadrupel.

[lacapitalmdp.com](http://lacapitalmdp.com)  
10/07/2016

Domingo 10 de Julio de 2016

La\_region

## Exito de los productos santafesinos en la expo Caminos y Sabores

La provincia de Santa Fe se destacó en la feria Caminos y Sabores, que se desarrolló del 7 al 10 de julio en La Rural de la ciudad de Buenos Aires, con los 19 emprendedores seleccionados por el Ministerio de la Producción.

224



lacapitalmdp.com  
10/07/2016



infocampo.com.ar  
10/07/2016

Inicio » Destacada » El ministro de Turismo Gustavo Santos cerró la edición 2016 de la feria "Caminos y Sabores"



El ministro Santos cerró la edición 2016 de la feria "Caminos y Sabores".

### EL MINISTRO DE TURISMO GUSTAVO SANTOS CERRÓ LA EDICIÓN 2016 DE LA FERIA "CAMINOS Y SABORES"

10/07/2016 22 Views

El cierre de la feria gastronómica "Caminos y Sabores" fue encabezada por el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, junto al subsecretario general de la Presidencia de la Nación, Valentín Díaz Guilligan; el subsecretario de promoción Turística, Fernando García Soria; el subsecretario de



<http://sentiargentina.com/>

10/07/2016



El blog de gastronomía de Guía Oleo

Principal Foodies Recetas

### Caminos y Sabores: la feria del Bicentenario

Inicio » Noticias



<http://dixit.guiaoleo.com.ar/>

11/07/2016



nueva-ciudad.com.ar  
11/07/2016



## Excelente participación en "Caminos y Sabores"

11 Julio, 2016 TURISMO

Luego de la participación, que culminó este domingo, en la Feria "Caminos y sabores" la Secretaría de Turismo local, realizó un balance de dicho evento.

"Fue muy gratificante ver como se acercaban los visitantes a la feria y nos comentaban que habían visitado nuestra ciudad y que planificaban hacerlo nuevamente" manifestó Graciela Racodo.

Recordemos que entre todos los eventos Federación recibió en el stand a medios de prensa nacional que realizaron notas filmaciones y publicaciones en redes sociales y degustaron licores de Arándanos y Lemonchelos. Las degustaciones se realizaron con el aporte del sector privado organizado a través de la Asociación de Turismo de Federación quienes aportaron los productos y sabores

Esta feria convoca a más 100.000 personas y este año tuvo el plus que la Rural cumplió 150 años.

federacion.gov.ar/  
11/07/2016

Catamarca  
Jueves 14 de julio  
18:44 hs

Catamarca  
COM.AR

PORTADA POLÍTICA NACIONALES ECONOMÍA INFORMACIÓN GENERAL POLICIALES DEPORTES

### Presencia local en la feria "Camino y Sabores"

T- T- Enviar Imprimir

lunes, 11 de julio de 2016

El Ministro de Producción, Raúl Chico presentó la Expo Productiva y Expolivo 2016 en el marco de la participación de Catamarca en la feria "Camino y Sabores" que se realizó entre el 7 y el 10 de julio en La Rural de Palermo. El evento, reúne año a año el aporte de las provincias a la gastronomía argentina.

La actividad productiva de Catamarca fue promocionada en Buenos Aires en uno de los eventos gastronómicos más concurridos del país. Para ello se realizó un Show Gourmet que fue presenciado por el Ministro Chico acompañado por el Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación, Dr. Lino Barañao y la Subsecretaría de Casa de Catamarca, Dra. Yanina Martínez. En ese momento fue anunciada la Expo Productiva y Expolivo 2016, que tendrán lugar entre el 8 y el 11 de septiembre próximo en el Predio Ferial de nuestra ciudad capital.

A continuación, el chef Fredy Perales junto a su ayudante Maximiliano Giménez deleitaron a los asistentes preparando platos elaborados con ingredientes autóctonos. Entre ellos, presentó "Carpaccio de llama con tostadas de focaccia casera" y una vinagreta con dijon con un toque de curry. También presentó un Risotto de hongos con llama braseada al syrah, Lomo de llama cocción lenta (12 horas) con hierbas, sellado a la parrilla acompañado con un mix de batatines andinos y pimentón y empanada frita casera de humita, tomate sellado al hierro y albahaca fresca.

"Veo esta mesada, con todos los productos de nuestra provincia desplegados, y me maravilla darme cuenta cómo, mientras en Catamarca somos un grupo de emprendedores, cada uno con lo suyo, acá somos mucho más, somos los ingredientes de un gran plato que está elaborando el chef", irrumpió desde el público el expositor y catamarqueño Jorge Paredes, que produce deshidratados con la marca "The Old Chef", en medio de la clase de cocina comandada el jueves pasado por Perales.

Al recorrer "Camino y Sabores", los visitantes se encontraron con productores catamarqueños exponiendo y

catamarcaactual.com.ar

11/07/2016

## Con más de 100.000 visitantes cerró su edición la feria Camino y Sabores

EL BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA LE DIO ESTE AÑO UN PLUS PATRIÓTICO A LA FERIA GASTRONÓMICA, QUE YA LLEVA 12 EDICIONES Y QUE CERRÓ ANOCHES CON CERCA DE 100.000 VISITANTES, SEGÚN DATOS DE LA RURAL PORTEÑA.

etiquetas Ciudad Autónoma de Buenos Aires Camino y Sabores feria

multimedia



El Bicentenario de la Independencia le dio este año un plus patriótico a la feria gastronómica Camino y Sabores, que ya lleva 12 ediciones y que cerró anoche con cerca de 100.000 visitantes, según datos de la Rural porteña, donde 450 productores - con mayor o menor suerte de ventas- se esmeraron para ofrecer exquisitos sabores y hoy emprenden el regreso a sus pagos.



Tal es el caso de los fueguinos del frigorífico San Andrés, que hace tres años y medio diversificaron su actividad y entre otros chacinados elaboran salames de cordero, que son "únicos en el país y tienen trazabilidad en toda su etapa", confió a Telam Javier Acevedo, contento porque la gente se detenía a degustar la novedad pero atigido por las magras ventas.

El debut porteño de esos salames Del fin del Mundo "no ha sido lo que esperábamos.



En mapa



Variedad y cantidad trazan el me para las vacaciones de invierno

Foto hot contra el tarifazo

Florencia Peña compartió una imagen con poca ropa, pese al pedido de Meoni de abstenerse en los hogares para ahorrar energía.



# LA RAZON

Ciudad Actualidad Política y Economía Deportes Show Policia Interesa Mundo Cultura

### Ciudad

## Camino y Sabores cerró con cien mil visitantes

11 JUL 2016 | 09:09



La tradicional feria contó con 450 expositores de 20...

Cerca de cien mil personas recorrieron la feria Camino y Sabores en una edición particular que tuvo como eje los festejos por el Bicentenario de la Patria. En total, 450 expositores provenientes de 20 provincias compartieron la diversidad cultural y gastronómica.

Fueron cuatro días en los que la identidad argentina y latinoamericana llegó a su máxima expresión. Familias de diferentes partes del país se concentraron en La Rural para degustar los mejores fiambres, dulces o aceites de la región. Los nueve caminos estuvieron abarrotados. Los

0

Enviar

Twitter

0

DESCUBRÍ cómo ADELGAZAR

JUNTO AL Doctor Adrian Cormillot

¿Cuántos KILOS crees que tenés que bajar?

05 KILOS 10 KILOS 20 KILOS

ELEGÍ BAJAR DE PESO >

### Lo último!

17:25 | DEPORTES  
**¡Habemus equipo olímpico! AFA publicó la lista definitiva**

17:09 | POLÍTICA Y ECONOMÍA  
**Abren las cajas de seguridad de Florencia Kirchner**

17:03 | POLÍTICA Y ECONOMÍA  
**Nuevo revés judicial: De Vido suma su tercer procesamiento**

16:42 | ACTUALIDAD  
**"Monjitas K", la desopilante canción tras el polémico video**

16:38 | CIUDAD  
**Ciudad: la inflación de junio fue del 3,2%**



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA

Home Prensa Autoridades Organismos Servicios Información Contacto

Home Prensa Histórico Noticias Trámites Partes de Prensa Discursos Fotos Vídeos Salta a la vista

### NOTICIA DE SALTA



## Destacada presencia de productores de Salta en la feria Camino y Sabores

Fecha: 11/07/2016

Noticia de: [Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable](#)

El evento, que se desarrolló de entre el miércoles y el domingo pasado en la Rural de Buenos Aires, recibió más de 100 mil visitantes.

Los emprendedores gastronómicos salteños fueron protagonistas durante la feria Camino y Sabores, que se desarrolló entre el miércoles y el domingo pasados en el predio ferial de la Sociedad Rural de Buenos Aires, en el marco de la feria Camino y Sabores. La actividad reunió en la Capital Federal a 450 expositores de 20 provincias argentinas que mostraron la diversidad cultural y gastronómica del país, y en donde Salta se destacó por su identidad y originalidad. Según sus organizadores, este año los visitantes superaron los 100 mil, con un crecimiento del 10% respecto de los 90 mil registrados en la edición de 2015.

La feria está dividida en diferentes caminos, y los empresarios salteños que participaron lo hicieron en varios de ellos. Un total de ocho expositores estuvieron presentes en el Camino de la Tradición, dos en el Camino de los Quesos, dos en el Camino de las Especies, cinco en el Camino de los Dulces y dos en el Camino de los Vinos. El stand institucional de Salta, además, contó con otros 22 espacios destinados a otros tantos productores y artesanos locales. Esta estructura estaba ubicada justo frente al acceso principal a la feria, lo que le dio enorme visibilidad y facilitó a los visitantes tomar contacto con los expositores salteños.

El secretario de Comercio, MIPYMES y Desarrollo Local, Nicolás Ramos Mejía, visitó el pasado sábado el stand de Salta y dialogó con los productores y artesanos participantes: "En general todos estaban muy contentos por la oportunidad que les brinda la feria y por el éxito que

salta.gov.ar  
11/07/2016

larazon.com.ar  
11/07/2016

SECCIONES | BUSCAR | VERSION MOBILE | REGISTRATE | INICIAR SESION

PROTEGE TU COSECHA CON LA MAYOR RESISTENCIA.

**infocampo.com.ar**

Jueves 14.07.2016 | 13:19 hs | f | t

HOY | AGRICULTURA | GANADERIA | MAQUINARIAS | GENERAL | LECHERIA | CLIMA | MERCADOS | AGENDA

INFOCAMPO.COM.AR | GENERAL

### Los emprendimientos familiares más destacados de Caminos y Sabores

La exposición en La Rural se llenó de tradición con recetas en base al fruto del trabajo de productores familiares que llegaron de la mano del INTA y la Fundación ArgenINTA.

11 Julio 2016 | 09:30

Versión Mobile | Imprimir | A+ | A-

Noticias de General: anterior | siguiente




**COMUNIDAD**

En el marco de Caminos y Sabores, la reconocida chef Magda Choque Vilca compartió con los visitantes recetas con ingredientes, fruto del trabajo de los 15 grupos de productores familiares que llegaron a la muestra de la mano del INTA y la Fundación ArgenINTA. La muestra se realiza en La Rural hasta el domingo 10 de julio.

Para Magda Choque Vilca –ingeniera agrónoma y chef– la idea es que “al comprar un producto, se conozca, se sienta, se perciba y se vivencie la historia de vida de cada uno de ellos”. Asimismo, destacó el trabajo del INTA y su fundación: “Son organismos que recorren el territorio, de norte a sur y de este a oeste, y que facilitan procesos para poner en valor estos productos que salen de la tierra para ir a la mesa”.

**TAGS**

CAMINOS Y SABORES, LA RURAL, RECETAS

En esa línea, agregó: “Este trabajo se realiza desde un punto de vista tecnológico y también afectivo, porque cada uno de ellos convive, facilita, promueve procesos localmente con acciones regionales o globales”.

Festa iniciativa notoria al acercamiento de los productores regionales de la agricultura familiar

**infocampo.com.ar**  
11/07/2016

SECCIONES | BUSCAR | VERSION MOBILE | REGISTRATE | INICIAR SESION

GRANDES FESTEJOS

**infocampo.com.ar**

Jueves 14.07.2016 | 13:22 hs | f | t

HOY | AGRICULTURA | GANADERIA | MAQUINARIAS | GENERAL | LECHERIA | CLIMA | MERCADOS | AGENDA

INFOCAMPO.COM.AR | GENERAL

### Más de 100.000 personas pasaron por Caminos y Sabores

Unos 450 expositores provenientes de 20 provincias compartieron la diversidad cultural y gastronómica con un público ávido de llevarse una porción de la muestra.

11 Julio 2016 | 09:53

Versión Mobile | Imprimir | A+ | A-

Noticias de General: anterior | siguiente




**COMUNIDAD**

Fueron cuatro días únicos donde la identidad argentina y latinoamericana llegó a un nivel superior. En pleno Bicentenario de la patria, del 7 al 10 de julio, más de 100.000 personas pasaron por Caminos y Sabores.

**NUEVA LÍNEA A**  
TRACTORES NACIDOS EN NUESTRO SUELO, PARA NUESTRO SUELO.



**infocampo.com.ar**  
11/07/2016

**PROTEGE TU COSECHA CON LA MAYOR RESISTENCIA.**

**infocampo.com.ar**  
Jueves 14.07.2016 | 13:23 hs | f t

**HOT** AGRICULTURA GANADERÍA MAQUINARIAS GENERAL LECHERÍA CLIMA MERCADOS AGENDA

INFOCAMPO.COM.AR | GENERAL

### La cerveza artesanal pisó fuerte en Caminos y Sabores

Varios pequeños productores se presentaron en la feria con sus irresistibles creaciones ante un público que no paraba de catar comprar.

11 Julio 2016 | 09:38

Versión Móvil Imprimir A+ A-

Noticias de General: anterior

**Comercialización de cereales y oleaginosos**

**GLENCORE ACOPIO**  
Cultivamos confianza

**NUEVA LÍNEA A**  
TRACTORES HACIDOS EN NUESTRO SUELO, PARA NUESTRO SUELO

**COMUNIDAD**  
f Me gusta

Hace ya un par de años que la Argentina se sumó al boom mundial de la cerveza artesanal. Y eso se expresa en la cantidad de pequeños emprendedores que decidieron trasladar su pasión por esta bebida a la feria.

infocampo.com.ar  
11/07/2016

**APFD DIGITAL** Siempre con la verdad  
Agencia de Noticias de Entre Ríos

**PROVINCIALES**

### La feria "Caminos y Sabores" 2016 resultó auspiciosa para empresas entrerrianas

Paraná, 11 Jul (APFDigital)

**- El Gobierno de Entre Ríos, a través del Ministerio de Producción, acompañó a ocho empresas entrerrianas en la feria Caminos y Sabores que culminó este domingo - La misma se desarrolló en el predio de la Sociedad Rural en Buenos Aires del 7 al 10 de julio**

Esta Expo, que cumplió su 12ª edición, reunió a 450 expositores de los más diversos puntos del país y a más de 100.000 visitantes, convirtiéndose en una cita casi obligada para las pymes alimenticias.

La Feria, estructurada en caminos, mostró la oferta productiva y las bondades y particularidades que cada provincia le puede otorgar a un mismo producto. De esta manera, los visitantes que la recorrieron pudieron realizar degustaciones, apreciar espectáculos culturales y comprar directamente a los productores, quienes explicaron el proceso productivo que se constituye como un arte que concentra saberes transmitidos de generación en generación.

**Productos Entrerrianos**

Entre Ríos, a través de la coordinación de la Dirección General de Comercio Interior y con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones, se encontró representada por ocho pymes localizadas en los caminos de los dulces, los aceites y especias y las bebidas.

En el camino de la bebida estuvieron presentes Tau Cerveza Artesanal, Purosol y Die Espenbrücke Cerveza Artesanal, empresas de las localidades de Hasenkamp, Concordia y Gobernador Mansilla, respectivamente.

En tanto, en el camino de Aceite y especias participó Hambis, Aceite de Canola de la ciudad de Villa Elisa.

Por último, en el camino de los Dulces se presentaron Aniversario y Artificio los

**Archivo**  
Acceda a toda la información digitalizada

**Más Información**  
El último trimestre podría subir nuevamente la tarifa eléctrica en la provincia  
Sin una nueva oferta solar el "corriero riesgo" el inicio de la segunda mitad del ciclo lectivo 2016, advirtió Agner  
Frigorío estará este viernes en Entre Ríos  
Aumentó nuevamente el peaje en el Túnel el Sudfluvial  
Este lunes se inauguró la muestra fotográfica "Identidad y Libertad"  
El EPRE afirmó que fue exitosa la audiencia "informativa" por la tarifa eléctrica  
Telefónicos determinaron un paro, pero quedó sin efecto por la intervención del Ministro de Trabajo de la Nación  
ATE rechazó modificaciones al acta acuerdo de arancelamiento hospitalario

apfdigital.com.ar  
11/07/2016



Diario Digital de  
Negocios en  
Turismo  
Miércoles 13 de Julio  
de 2016



Lider en Hotelería y Gastronomía

Impaña: Inauguración de nueva señalética turística Publicado hace 13 horas

FERIAS

## Santos recorrió la feria 'Camino y Sabores 2016'

Compartir   

Recomendar esto en Google

Publicado: 11/07/2016



El cierre de la feria gastronómica "Camino y Sabores" fue encabezada por el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, junto al subsecretario general de la Presidencia de la Nación, Valentín Díaz Builligán; el subsecretario de promoción Turística, Fernando García Soria; el subsecretario de Inversiones Turísticas, Sebastián Estobayen; y Ricardo Rodríguez, y Rodrigo Ramírez, director y gerente comercial de Exponenciar.



hostnews.com.ar  
11/07/2016

## Camino y Sabores cerró su edición con alta adhesión popular

En cuatro días, esta 12ª feria fue visitada por 100.000 personas

LUNES 11 DE JULIO DE 2016



Mucho público durante toda la jornada. Foto: Ricardo Pinstupluk



20



La 12a edición de Camino y Sabores cerró ayer con un positivo saldo de visitantes: 100.000 personas recorrieron la feria de la gastronomía en los cuatro días que funcionó en el predio de La Rural.

La cantidad de público fue similar a la registrada el año pasado, con una diferencia interesante para destacar: la coincidencia temporal con el desfile militar en la ciudad para celebrar el Bicentenario.

Las primeras horas de Camino y Sabores coincidieron con los momentos centrales de ese festejo, que se desarrolló sobre la avenida Del Libertador y en el Campo Argentino de Polo, ubicado a menos de dos kilómetros del predio ferial de La Rural.

lanacion.com.ar  
11/07/2016

**El Santafesino**

Inicio Secciones Edición Impresa El Santafesino

**Turismo**

FERIA DE ALIMENTOS

**Santa Fe estuvo presente en la muestra "Caminos y sabores"**

A partir de la marca colectiva "Producto de mi tierra", 19 empresas santafesinas promocionaron sus elaboraciones alimenticias, en un espacio físico que superó los 100 metros cuadrados, significando una participación inédita en la exposición.

Redacción El Santafesino  
11/07/2016



El gobierno de Santa Fe participó de la feria "Caminos y sabores", destacada muestra de alimentos regionales.

Fuente: Prensa Gobernación

El gobierno de Santa Fe participó de la feria "Caminos y sabores", destacada muestra de alimentos regionales que se desarrolló en el predio ferial de la Rural de Palermo, en Buenos Aires.

A partir de la marca colectiva "Producto de mi Tierra. Provincia de Santa Fe", que otorga el Ministerio de la Producción, 19 empresas santafesinas promocionaron sus elaboraciones alimenticias, en un espacio físico que superó los 100 metros cuadrados, significando una participación inédita en la exposición.

Las empresas que acompañaron al gobierno de Santa Fe en esta edición son: chacinados El Victorioso (Fimat), escabeches Catalau (Santo Tomé), chacinados La Roca (Las Rosas), en el rubro quesos, en tanto, Don Domingo (El Ortondo), Alloa (Cañada Rosquín), Chamen (Venado Tuerto), Biscaya (San Carlos), en especialidades, Dico Gourmet (Santa Fe), El Cocorito (Añ...

**elsantafesino.com**  
**11/07/2016**

**el diario de turismo**

Un mundo de información para disfrutar el encanto de viajar

Web | Radio | Revista | Prensa

Martes de 20 a 29 hs.  
Paseo de la Evolución 1405  
Buenos Aires, Argentina

www.eldiariodeturismo.com.ar

HOME | NOTICIAS | ARGENTINA | AFRICA | AMÉRICA | ASIA | EUROPA | HOTELES | GASTRONOMÍA | EVENTOS

AEROLINEAS | CRUCEROS | AUTOS | DEPORTE Y AVENTURA | SERVICIOS TURÍSTICOS | DIARIOS DE VIAJE | FOTOS | RADIO

REVISTA | VIDEOS DT | CONCURSOS | STAFF | CONTACTO

Suscribite al newsletter  
recibirá información y promociones turísticas

**Santos recorrió la Feria "Caminos y Sabores 2016"**

11 julio, 2016 by El Diario de Turismo



El cierre de la feria gastronómica "Caminos y Sabores" fue encabezada por el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, junto al subsecretario general de la Presidencia de la Nación, Valentín Díaz Guilligan, el subsecretario de promoción turística, Fernando García Soria, el subsecretario de Inverción Turística, Sebastián Stobayen y Ricardo Rodríguez, y Rodrigo Ramírez, director y gerente comercial de Exponenciar.

OMINTASSISTANCE  
PUNTA CANA  
NUEVO HOTEL RÍO REPUBLICA  
APERTURA 4 DE JUNIO 2016

POTASAR  
One happy island

www.hotelblucliff.com  
Reservas al móvil  
Info @ hotelblucliff.com  
Teléfono: (03346) 463891

¿CÓMO SE SANTIAGO DE CHILE ESTÁ EN LA CIEVA?

**eldiariodeturismo.com.ar**  
**11/07/2016**

PORTAL DE NOTICIAS | GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

11 de julio de 2016 | Turismo

### Turismo presentó su oferta en Feria de Caminos y Sabores

Junto a productores de alimentos de la provincia, la Agencia Córdoba Turismo participó en la importante feria de alimentos, artesanías y turismo que se desarrolló en el predio de la Sociedad Rural.

ÚLTIMAS NOTICIAS

- PPP y PPP Aprendiz: 20 mil jóvenes accederán a su primer empleo.
- Corresponsalia - Compacto 11 Horas -
- Agroquímicos: clausuran depósito y una máquina en Jovita

Córdoba exhibió lo mejor de su gastronomía, a través del trabajo de sus productores y artesanos de todas las regiones turísticas en Caminos y Sabores, la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que volvió a convocar más de 100.000 personas en la Rural de Buenos Aires durante cuatro días.

La provincia ofreció sus productos, en un gran mercado compuesto de 450 stands que representaron a 20 provincias argentinas, con distintas propuestas organizadas en diversos caminos temáticos: Bebidas, Dulces, Frutos de la tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Verba mate y el Té, Turismo y Bazar.

Informantes y promotoras brindaron al público de la feria toda la información turística de la provincia para las vacaciones de julio, que representaron a las regiones de Punilla, Sierras Chicas y Norte, Traslasierra, Paravachasca, Calamuchita y Sierras del Sur, Mar de Ansenusa y Ciudad de Córdoba.

Por otra parte funcionaron en la feria 12 stands de productores cordobeses en los diferentes

SUBSECRETARÍA DE INFORMACIÓN PÚBLICA | chubut GOBIERNO

Superando límites

Home | chubut2016 | "Sabor Mapuche" de Chubut brilló en la Feria Caminos y Sabores en...

### "Sabor Mapuche" de Chubut brilló en la Feria Caminos y Sabores en Buenos Aires

Jul 11, 2016

chubut2016 | Noticias | Categoría | Sectores Productivos



Los responsables del proyecto gastronómico cordillerano cocinaron in vivo con productos típicos de la Patagonia.

Ante una gran presencia de público, y con el apoyo del Gobierno del Chubut, los hermanos Laureano y Sebastián Ríos, responsables del proyecto gastronómico cordillerano "Sabor Mapuche", cocinaron este domingo in vivo platos típicos de la Patagonia en la Feria Caminos y Sabores de Buenos Aires, despertando un alto interés en todos los visitantes que asisten anualmente a este evento, el más importante a nivel nacional en su rubro, que se celebra tradicionalmente durante el mes de julio

<http://prensa.cba.gov.ar/>  
11/07/2016

chubut.gov.ar  
11/07/2016

San Salvador estuvo presente en Caminos y Sabores



11 julio, 2016

Cultura, Noticias, Portada

mss

Caminos y Sabores 2016 se llevó adelante del 7 al 10 de julio en La Rural con la afluencia de más de 100.000 visitantes.

Con un stand institucional de 36 m2, el Gobierno provincial y varios municipios mostraron todo el potencial turístico a través de los distintos productos y sabores de esta tierra.

San Salvador estuvo presente con distintos productos regionales de la Feria de Producción Local, que sirvieron como excusa para charlar con los visitantes y promocionar nuestra región, sus atractivos y eventos.

En el stand además estuvieron presentes representantes de Federación, Colón, San José, Villa Urquiza, Gualeguay y el barman Sergio Rodríguez de Concordia, quien presentó el trago "Panza Verde", elaborado en un mate criollo ginebra, licor de arándanos, mate cocido con agua termal, miel de floración de los Azahares, bitter casero de uva, hielito molido, yerba mate seca y cascara de mandarina alemana.

<http://sansalvadorer.gov.ar/>  
11/07/2016

Principal » Cultura »

Lunes 11 julio 2016 11:02hs

EN CUATRO DÍAS, LA FERIA FUE VISITADA POR 100.000 PERSONAS

Caminos y Sabores cerró su edición con presencia correntina

f Facebook t Twitter g+ Google Email Imprimir A+ A-



1/1

La 12ª edición de Caminos y Sabores cerró ayer con un positivo saldo de visitantes: 100.000 personas recorrieron la feria de la gastronomía en los cuatro días que funcionó en el predio de La Rural. Vale mencionar que estuvo presente el Subsecretario de Inversiones turísticas del Ministerio de Turismo de la Nación, Sebastián Siobayen, la Delegada del

ellitoral.com.ar  
11/07/2016

**Internet Salta**  
información, política y noticias

Inicio | Isn Televisión | 14°C | 6 km/h | 15%

Portada | Isn Televisión | Columnistas | Cronogramas | Resultados | Informa

### La Provincia no Sonríe en la Feria Caminos y Sabores

Jul 11, 2016 | Filed under: Columnistas, Eduardo Amor Último Momento | Posted by: Internet Salta

Como es nuestra costumbre, estuvimos presente en la feria **Caminos y Sabores edición 2016**, en La Rural de Buenos Aires. Y respetando al parecer otra costumbre que ya a esta altura después de varias ferias a las que hemos asistido, la provincia de Salta se hizo presente con varios stands sobresaliendo del resto de las provincias, pero sin público.

Estableciendo una conexión segura... Ino que todos los años cada vez que recorremos la feria

internetsalta.com  
11/07/2016

**EMPRENDEDOR XXI ARGENTINA**

Red emprendedor XXI | Contacto | Mapa del Sitio | Info | Ayuda | Área geográfica

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL PROGRAMA CONTACTENOS

Buscar

Está viendo: Inicio » Actualidad » Importante presencia santafesina en la feria "Caminos y Sabores"

### ACTUALIDAD

12/07/2016 Fuente: Paralelo 26

#### Importante presencia santafesina en la feria "Caminos y Sabores"

Con un stand propio de más de 100 metros cuadrados, 19 emprendedores santafesinos que obtuvieron el certificado "Producto de mi tierra", expusieron en la feria que se realizó este fin de semana en La Rural de Palermo.

EMPRENDEDOR XXI ARGENTINA

Con un stand propio de más de 100 metros cuadrados, 19 emprendedores santafesinos que obtuvieron el certificado "Producto de mi tierra", expusieron en la feria que se realizó este fin de semana en La Rural de Palermo.

emprendedorxxi.coop  
12/07/2016

MUNICIPALIDAD DE PARANÁ

Me gusta 9521 Seguir a @MunParana 4.19 mil seguidores

## Nuevo esquema de circulación en calles céntricas de la ciudad

A partir del domingo 17 de julio de 2016

Ver info

Inicio Gobierno La ciudad Noticias Agenda ciudad Guía de trámites Servicios

Estás en: Noticias > Paraná presente en la Feria Caminos y Sabores en La Rural

### Paraná presente en la Feria Caminos y Sabores en La Rural

Martes 12 de Julio de 2016

9:17 Hs Lo hizo a través de la Secretaría de Turismo promocionando la ciudad en el Stand de Entre Ríos. La Feria se realizó este fin de semana en el predio de la Rural.



Galería

parana1.com.ar  
12/07/2016

» Clasificados

EL DIARIO PROVINCIAL

12° Actual 3° Min 14° Max

Ingresar Registrarse

PORTADA SOCIEDAD POLÍTICA PROVINCIAL NACIONALES DEPORTES ESPECTÁCULOS SUCESOS TI

INFORMES ESPECIALES

## Córdoba presentó su oferta en la feria "Caminos y Sabores"

Córdoba exhibió lo mejor de su gastronomía, a través del trabajo de sus productores y artesanos de todas las regiones turísticas en Caminos y Sabores.

martes, 12 de julio de 2016



ULTIMAS NOTI

Apareció el Jove

eldiariodecarlospaz.com  
12/07/2016



ACTUALIDAD - EVENTOS Y EXPOSICIONES

## El Ministro de Turismo recorrió la feria Caminos y Sabores

By contextoturístico on 12 julio, 2016 No Comments

El cierre de la feria gastronómica "Caminos y Sabores" fue encabezado por el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, junto al subsecretario general de la Presidencia de la Nación, Valentín Díaz Guilligant; el subsecretario de promoción Turística, Fernando García Soria; el subsecretario de Inversión Turística, Sebastián Stobayen; y Ricardo Rodríguez, y Rodrigo Ramírez, director y gerente comercial de Exponenciar.

"Caminos y Sabores" en su 12ª edición, se llevó a cabo del 7 al 10 de julio en el predio ferial de La Rural. Esta feria gastronómica fue declarada de "Interés Turístico Nacional" por el Ministerio de Turismo de la Nación, participaron más de 450 productores artesanales de todo el país que exhibieron sus delicias ante casi cien mil visitantes que acompañaron durante cuatro días.

En su edición 2016, la muestra porteña, propuso nueve caminos: de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo.

Camino y sabores, feria, Osvaldo Santos



Leave a Reply

Your email address will not be published.

Add your comment

eldiariodecarlospaz.com

12/07/2016



DESTACADOS - EVENTOS Y EXPOSICIONES GASTRONOMÍA

## En Caminos y Sabores se realizó el torneo de barmans InnoBar

By contextoturístico on 12 julio, 2016 No Comments

Por primera vez, el torneo de barmans InnoBar desembarcó en Caminos y Sabores. El público siguió atentamente en el escenario central la competencia, en la que resultó ganador César Arenas.

La nueva edición de Caminos y Sabores fue nuevamente un éxito y para el final regaló al público un espectáculo muy especial. Se trata del torneo InnoBar, del que participaron 35 bartenders (31 eran argentinos, dos bolivianos, un colombiano y una peruana) para elaborar el mejor trago a partir de los productos regionales exhibidos en la feria.

Mientras que desde el parlante sonaba música electrónica creando un clima festivo, los participantes iban subiendo al escenario principal en tandas de tres. "A la cuenta de 3, 2, 1... Bartenders a trabajar", vociferaba el locutor que animaba la competencia. A partir de ahí, y bajo la atenta mirada de los supervisores, los barmans contaban con un plazo de seis minutos para crear un trago original que fusiona lo típico y autóctono con técnicas de la coctelería moderna, y siempre con la mirada puesta en rescatar y sumar valor a lo nuestro.

Jugos de Fupentz, licores de yerba mate de Ellicor, licores de dulce de leche de Honecker y La Camiá, vinos de Aimatuar, cerveza de sorgo elaborada por Strauss, sake de Sakeo, Jugos de El Mirtillo, Aceto Andino de Frutos del Bosque, humo hígido y sítio de San Giorgio, confituras de Mango, Maracuy y Jengibre, aceite de oliva extra virgen y abete de trufa, fueron algunos de los productos regionales que utilizaron los participantes, que tenían la obligación de utilizar en sus preparaciones al menos dos artículos exhibidos en la feria.

Bartenders de reconocida experiencia servían sus creaciones en una gran mesa donde se sentaba el jurado que debía decidir el ganador del concurso. Copas, vasos largos o pequeños, pero también cazuelas de barro, mates, calabazas o totumos (uno de los exigencias era buscar alternativas regionales a los recipientes) destilaban ante el beneplácito general de los especialistas.

Pero también el torneo tuvo lugar para varios shows, que hicieron las delicias de los celulares del público que grababan cómo los bartenders desarrollaban su destreza en la denominada técnica "Flair", que consiste en realizar acrobacias mientras elaboran los tragos, con el objetivo de hacer más entretenida la espera de los consumidores. Una persona pintada totalmente de color plateado, como si fuera una estalua viviente, lanzaba botellas al aire que



<http://contextoturístico.com.ar/>

12/07/2016

Triunfo en Buenos Aires

### Cerveza entrerriana ganó un premio en la feria nacional Caminos y Sabores

[12/07/2016 | 11:07] La cerveza marca Die Eisenbrücke, fabricada en la localidad entrerriana de Mansilla, departamento Tala, logró el primer premio en el concurso Experiencias del Sabor 2016, por su estilo Quadrupel.

En el marco de la feria nacional Caminos y Sabores que se realizó el fin de semana en el predio de la Rural de Palermo, Buenos Aires, con la participación de ocho firmas alimenticias de la provincia. La empresa Die Eisenbrücke fue galardonada con en la categoría cerveza artesanal por su estilo Quadrupel, obteniendo el primer puesto en el concurso Experiencias del Sabor 2016.

El Quadrupel, de relativa reciente invención, es un estilo fuerte, más que las Dubbel y las Tripel, y llamado así por seguir la línea de intensidad. Son cervezas tostadas, dulces, muy maltosas y con cierto punto licoroso.

La Pyme entrerriana ganadora pertenece históricamente a la familia Klos. Hernán Klos, referente de la firma, indicó que "hace prácticamente 10 años que estamos con el proyecto de cerveza artesanal y hace siete que estamos comercializando. Somos una familia en la que cada uno tiene su función dentro de la empresa", remarcó y apuntó que han participado en fiestas típicas en las cuales se consume su producto y que también han concursado internacionalmente, en Brasil, donde obtuvieron el segundo lugar con este producto.

#### Feria

La expo, que cumplió su 12ª edición, reunió a 450 expositores de los más diversos puntos del país y a más de 100.000 visitantes, convirtiéndose en una cita casi obligada para las Pymes alimenticias. Por Entre Ríos concurren ocho empresas, acompañadas y apoyadas por el gobierno provincial a través del Ministerio de Producción.

La Feria mostró la oferta productiva y las bondades y particularidades que cada provincia le puede otorgar a un mismo producto. De esta manera, los visitantes pudieron realizar degustaciones, apreciar espectáculos culturales y comprar directamente a los productores. Entre Ríos, a través de la coordinación de la Dirección General de Comercio Interior y con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones, se encontró representada por ocho pymes en los rubros dulces, aceites y especias, y bebidas.

En el camino de la bebida estuvieron Tau Cerveza Artesanal, Purosol y Die Eisenbrücke Cerveza Artesanal, empresas de las localidades de Hasenkamp, Concordia y Gobernador Mansilla, respectivamente. En tanto, en el camino de Aceite y Especias participo Hambis, Aceite de Canola de la ciudad de Villa Elisa. Por último, en el camino de los dulces estuvieron la Cooperativa de Trabajo El Espinal, Mimimiel, Bahillo y Caserito, de La Picada, Paraná, Gualeguaychú y Villa Urquiza, respectivamente.

imass.com.ar  
12/07/2016

CON REPRESENTACIÓN PROPIA EN EL STAND DE CHUBUT

### Rawson y Playa Unión presentes en "Caminos y Sabores"

12/07/2016 11:00 pm | Imprimir | Texto | Texto | f | t | s

Con un gran interés por parte de los concurrentes y la visita del ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, en el stand de Chubut; Rawson y Playa Unión dijeron presente en la feria "Caminos y Sabores" que, entre el jueves y el domingo últimos, se llevó adelante en el predio que la Sociedad Rural tiene en Palermo, Buenos Aires.



"Esta fue la segunda vez que nos presentamos en Caminos y Sabores. Rawson fue una de las cuatro localidades que tuvo representación propia, junto a Lago Puelo, El Hoyo y Puerto Pirámides, mientras que en el caso de los demás destinos la representación estuvo a cargo de la Casa del Chubut", indicó la directora de Turismo municipal, Graciela José.

Esperando i5.tutiempo.net...

<http://eldiariodemadryn.com/>  
12/07/2016

## Corrientes, representada en la Feria Caminos y Sabores

Más de 450 productores de todo el país participaron de la gran muestra en la Rural, en la ciudad de Buenos Aires.

Por - 12 julio, 2016



<http://diariolarepublica.com.ar/>  
12/07/2016

## Feria Caminos y Sabores 2016 resultó auspiciosa para empresas entrerrianas

Publicado el 12 de julio de 2016 por GM



El gobierno de Entre Ríos, a través del Ministerio de Producción, acompañó a ocho empresas entrerrianas en la feria Caminos y Sabores que culminó este domingo. La misma se desarrolló en el predio de la Sociedad Rural en Buenos Aires del 7 al 10 de julio.

Esta Expo, que cumplió su 12ª edición, reunió a 450 expositores de los más diversos puntos del país y a más de 100.000 visitantes, convirtiéndose en una cita casi obligada para las pymes alimenticias.

Entre Ríos, a través de la coordinación de la Dirección General de Comercio Interior y con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones, se encontró representada por ocho pymes localizadas en los caminos de los dulces, los aceites y especias y las bebidas.

En el camino de la bebida estuvieron presentes Tau Cerveza Artesanal, Purosol y Die Eisenbrücke Cerveza Artesanal, empresas de Hasenkamp, Concordia y Gobernador Mansilla, respectivamente.

En tanto, en el camino de Aceite y especias, lo hizo Hambis, Aceite de Canola de Villa Elisa.

Por último, en el camino de los dulces, se pudieron degustar y adquirir los productos de la Cooperativa de Trabajo El Espinal, Mimimiel, Bahillo y Caserito, de La Picada, Paraná, Gualeguaychú y Villa Urquiza, respectivamente.

El secretario de Comercio, Néstor Lopez, realizó un balance de la participación entrerriana

[.elobservadordellitoral.com](http://elobservadordellitoral.com)  
12/07/2016



## Gualeguay se sumó a la Feria de Caminos y Sabores 2016

12 julio, 2016

En su 12ª Edición, la Expo Feria "Caminos y Sabores" fue realizada en el predio de la Sociedad Rural en Bs. As. del 7 al 10 de julio, donde se congregaron 450 expositores de los más diversos puntos del país.

El equipo de la Secretaría de Turismo, Cultura y Deportes -más precisamente nuestra ciudad de Gualeguay- estuvo muy bien representada en este Stand de Entre Ríos, realizando promoción y degustación de los eventos de la ciudad, entre otros: la Fiesta del "Asado y la Galleta".

Esta Expo es específicamente gastronómica, de artículos regionales y de Turismo.

La Lic. Antonela Curvale, Dir. de Turismo Municipal estuvo participando y contó sus expectativas de esta Feria: "Se hizo además promoción y publicidad de las Vacaciones de Invierno y sobre la ciudad en general en todos los atractivos que tenemos".

La Secretaria de Turismo, Cultura y Deportes de la Municipalidad Miguelina Pitón también acompañó en este evento turístico junto a su Directora Antonela Curvale y a dos promotoras locales.

La Feria estuvo estructurada en caminos, donde se exhibían las ofertas productivas, bondades y particularidades que cada provincia le puede otorgar a un mismo producto. En el Stand de Entre Ríos, se compartió el espacio con otras localidades. La Directora de

<http://eldiadegualeguay.com/>

12/07/2016

AlojamientosArgentinos.com  
¿Buscas alojamiento para tu proximo viaje?

Buenos Aires  
Bahía San Blas

BUSCAR

12/07/16

El ministro Santos recorrió la feria "Caminos y Sabores 2016"



El cierre de la feria gastronómica "Caminos y Sabores" fue encabezada por el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, junto al subsecretario general de la Presidencia de la Nación, Valentín Díaz Guilligan; el subsecretario de promoción Turística, Fernando García Sorio; el subsecretario de Inversiones Turísticas, Sebastián Eslobayen; y Ricardo Rodríguez, y Rodrigo Ramírez, director y gerente comercial de Exponenciar.

"Caminos y Sabores" en su 12ª edición, se llevó a cabo del 7 al 10 de julio en el predio ferial de La Rural. Esta feria gastronómica fue declarada de "Interés Turístico Nacional" por el Ministerio de Turismo de la Nación, participaron más de 450 productores artesanales de todo el país que exhibieron sus delicias ante casi cien mil visitantes que acompañaron durante cuatro días.

En su edición 2016, la muestra porteña, propuso nueve caminos: de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo.

- ACCIONES
- DULTOS
- XPERIENCIAS
- ASTRONOMIA
- OTELERIA
- OTICIAS
- RADE
- PLEMENTOS
- RTE Y CULTURA
- EBIDAS Y LUGARES
- UENOS AIRES
- ESTINOS
- SCAPADAS
- ESTAS
- ITOS Y LEYENDAS
- IEVE
- OSTALES
- UEBLOS ARGENTINOS
- OL Y PLAYA
- NGO
- JRISMO AVENTURA
- JRISMO CIENTIFICO
- JRISMO RELIGIOSO
- JRISMO RURAL
- JRISMO SALUD
- ARCHIVO
- ISES
- BRASIL
- CHILE



turismo530.com

12/07/2016



Martes 12 de Julio de 2016

## Cerveza entrerriana ganó un premio en Caminos y Sabores

Una Pyme de la localidad entrerriana de Mansilla, departamento Tala, que fabrica cerveza artesanal obtuvo el primer puesto en el concurso Experiencias del Sabor 2016.



[eldiario.com.ar](http://eldiario.com.ar)  
12/07/2016



Martes 12 de Julio del 2016 - 14:10 Turismo

## Río Negro participó de la 12° Feria "Caminos y Sabores"



El Gobierno de Río Negro, a través del Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte, formó parte de la Feria Caminos y Sabores 2016, que es

[rionegro.gov.ar](http://rionegro.gov.ar)  
12/07/2016

**Nuevo Tiempo INFO** VIEDMA, ARGENTINA 12°C

Inicio Política Economía Sociedad Deportes Turismo Cultura Policiales y judiciales Opinión Todas las noticias

Nuevo Tiempo Informativo / Actualidad / Río Negro participó de la 12ª Feria "Caminos y Sabores"

### Río Negro participó de la 12ª Feria "Caminos y Sabores"

De NTL El 13 julio, 2016. En Actualidad, Gastronomía, Política, Río Negro. Tema: Cultura y Deporte, Feria Caminos y Sabores 2016, Ministerio de Turismo. 11 Vistas



**Viedma.** El Gobierno de Río Negro, a través del Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte, formó parte de la Feria Caminos y Sabores 2016, que se realizó entre el 7 y el 10 de julio en la Rural de Buenos Aires.

Río Negro se mostró en el stand del Ministerio de Turismo de Nación, con personal de la Dirección de Acciones Promocionales, que cumplió la tarea de difundir y promocionar los destinos y experiencias turísticas nonegrinas al público en general.

Uno de los objetivos del Ministerio de Turismo de la Provincia es participar en las ferias turísticas más destacadas a nivel nacional y mostrar los atractivos y productos que Río Negro tiene para ofrecer a todos los segmentos del turismo nacional. Además, participaron productores convocados a través del CREAT.

Del encuentro participaron 450 expositores provenientes de 20 provincias, quienes compartieron la diversidad cultural y gastronómica de todas las regiones del país con un público estimado en 100.000 personas que visitaron los diferentes stands dispuestos en el predio.

Los productos típicos de cada región fueron parte de los 32 platos elaborados por los cocineros que durante cuatro días colmaron las dos cocinas con sus olores y sabores de Argentina y Latinoamérica. A ellos se sumaron 18 maestros panaderos, 20 espectáculos artísticos, 30 jurados catadores de cinco categorías de productos que participaron del premio Experiencias del Sabor, cinco compradores internacionales y cinco locales que se reunieron para hacer negocios con 80 expositores de la feria, y 45 bartenders que el domingo compitieron por el mejor trago autóctono.

Caminos y Sabores es un encuentro anual de productores de alimentos y artesanías de la Argentina y una cita con las raíces de la identidad nacional. A través del contacto directo con el público, pequeños y medianos

**ESPACIO PUBLICITARIO**

**PROMUNDO**

ventas servicios Celulares computación accesorios reparación

**REGIONES**

Viedma y Patagones

Alto Valle

Valle Medio

Costa Atlántica

Cordillera

Línea Sur

+RECIENTE +VISTO +MENCIONADO

Provincia entrega indumentaria a guardas ambientales julio 23, 2016

Rechazan demanda de los trabajadores de la municipalidad de Cipolletti julio 13, 2016

Viedma: Conceñales del FrV

<http://nuevotiempo.info/>  
12/07/2016

**INTA** Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Seguirnos: f t y + | Agenda INTA

Todos Buscar en el sitio Buscar

Temas destacados Publicaciones Proyectos Unidades Sobre el INTA Servicios Contacto

### Productos Santiagueños en Caminos y Sabores 2016

Emprendedores artesanales con Agregado de Valor: El grupo de emprendedores artesanales con Agregado de Valor, proyecto ProFam de la AER Fernández, estuvo presente en la última edición de Caminos y Sabores 2016 realizada en la Rural de Palermo Buenos Aires del 7 al 10 de Julio.

Martes, 12 Julio, 2016

Los grupos participantes fueron Ficcio's Gourmet Libro de Gluten (con la emprendedora Elsa Bustamante) y Radaloe (con la emprendedora Mariana Jorge), esta última, invitada por la Casa de Santiago dentro del stand de la Provincia de Santiago del Estero.




**Ficha de contenido**

Tema: Agroturismo familiar, emprendimiento, productores agrícolas

Autor: INTA

Unidades: INTA Santiago del Estero

Fecha de publicación: Martes, 12 Julio, 2016

Platos y libros: Productos productores, Productores agrícolas

Personas involucradas: Eva Lucía FIOGUSO

Áreas geográficas asociadas: Argentina, Santiago del Estero, Ciudad de Santiago del Estero

<http://inta.gob.ar/>  
12/07/2016

## PANDORAMA

PANORAMA DE BUENOS AIRES - ACTUALIDAD - ARTE - EVENTOS

12 DE JULIO DE 2016

### "Caminos y Sabores", la fiesta de los "locos por lo nuestro" llegó a su fin con gran éxito

Del 7 al 10 de julio, cien mil personas vivieron un festejo único del Bicentenario de la Patria. En la feria "Caminos y Sabores", 450 expositores provenientes de 20 provincias compartieron la diversidad cultural y gastronómica con un público ávido de beberse una porción de lo nuestro.

Numerosos testimonios favorables se escucharon a lo largo de los 4 caminos abarrotados de gente en el último día de la feria. Todos hablan de la oportunidad única de ser parte de esta fiesta donde se vive la identidad, donde los productos de cada región fueron parte de los 32 platos elaborados por los cocineros que durante cuatro días colmaron las dos cocinas con sus olores y sabores de Argentina y Latinoamérica. Ellos se sumaron a 18 maestros panaderos, 20 espectáculos artísticos, 30 jurados catadores de 5 categorías de productos que participaron del premio "Experiencias del Sabor", los 5 compradores internacionales, los 3 locales que se reunieron para hacer negocios con 60 expositores de la feria y los 45 bartenders que el domingo a la tarde compitieron por el mejor trago autóctono.

SEGUIR ESTE BLOG

Participar en este sitio

Miembros (137) Más »

CONTACTO

pandoramaart@gmail.com

MIEMBROS DEL EQUIPO

- Orta Herrero
- Svaldo Bettachini
- mir

<http://pandorama-art.blogspot.com.ar/>  
12/07/2016

## VILLA DEL ROSARIO NET

ULTIMAS

LOCALS CHAJARÍ POLICIALES POLÍTICA PROVINCIAL INFORMACIÓN GENERAL LIGA DE FÚTBOL DE CHAJARÍ

### La feria Caminos y Sabores 2016 resultó auspiciosa para empresas entrerrianas

Jul 12, 2016 Editorial Provincial 0



El gobierno de Entre Ríos, a través del Ministerio de Producción, acompañó a ocho empresas entrerrianas en la feria Caminos y Sabores que culminó este domingo. La misma se desarrolló en el predio de la Sociedad Rural en Buenos Aires del 7 al 10 de julio.

Este Expo, que cumplió su 12ª edición, reunió a 450 expositores de los más diversos puntos del país y a más de 100.000 visitantes, convirtiéndose en una cita casi obligada para las pymes alimenticias.

La Feria, estructurada en caminos, mostró la oferta productiva y las bondades y particularidades que

El Tiempo

© Tiliemco.net

villadelrosarionet.com.ar  
12/07/2016

Renacer FM 422 La Roca Centro de Cónes 38 años de Buena Radio.

ESCUCHAMOS EN VIVO

INICIO LOCALES PROVINCIALES NACIONALES DEPORTES POLICIALES CULTURA PROGRAMACIÓN DE LA RADIO

## EL SALAME CON QUESO DE CHACINADOS LA ROCA LLEGO A BUENOS AIRES Y FUE UN ÉXITO

Local: 13-07-2016 Por Renacer Regional

A través de I.N.T.A. Las Rosas, dos empresas rosenses (Halal y La Roca), participaron de una muestra que se llevó a cabo en Buenos Aires, llamada "Caminos y Sabores". Uno de los titulares de La Roca, Gian Franco Trombettoni, nos dio más detalles de esta experiencia.

TE PUEDE INTERESAR

- CONTINUA LA CAMPAÑA PARA QUE PATO VIAJE A CHINA.
- ¡IMPORTANTE AYUDA ECONÓMICA AL HOGARITO NAZARET
- EMPRESAS ROSENSIS PRESENTES EN LA EXPOSICIÓN "CAMINOS Y SABORES"
- ACTUALIDAD DE LA MUNICIPALIDAD DE LAS ROSAS
- SE RECHAZÓ LA MEDIDA CAUTELAR QUE FESTEJÓ IMPUGNO CONTRA EL MUNICIPIO
- CONDENA EFECTIVA DE OCHO AÑOS DE PRISIÓN POR ABUSO A

<http://renacerfm.com.ar/>  
13/07/2016

EN VIVO

**LU18**  
AM 640  
RADIO EL VALLE

Viernes 15 de Julio de 2016

Inicio Noticias La Radio Programación Cobertura

## RÍO NEGRO PARTICIPÓ DE LA 12ª FERIA "CAMINOS Y SABORES".

Río Negro: El Gobierno provincial, a través del Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte, formó parte de la Feria Caminos y Sabores 2016, que se realizó entre el 7 y el 10 de julio en la Rural de Buenos Aires.

13-07-2016 09:10:00

Río Negro se mostró en el stand del Ministerio de Turismo de Nación, con personal de la Dirección de Acciones Promocionales, que cumplió la tarea de difundir y promocionar los destinos y experiencias turísticas riogreñas al público en general.

Uno de los objetivos del Ministerio de Turismo de la Provincia es participar en las ferias turísticas más destacadas a nivel nacional y mostrar los atractivos y productos que Río Negro tiene para ofrecer a todos los segmentos del turismo nacional. Además, participaron productores convocados a través del CREAM.

Del encuentro participaron 450 expositores provenientes de 20 provincias, quienes compartieron la diversidad cultural y gastronómica de todas las regiones del país con un público estimado en 100.000 personas que visitaron los diferentes stands dispuestos en el predio.

Los productos típicos de cada región fueron parte de los 32 platos elaborados por los cocineros

SECCIONES DE NOTICIAS

- Últimas noticias
- Deportes
- Policiales
- Municipales
- Cultura
- Sociales
- Provinciales
- Vaticano
- Pronóstico del Tiempo
- Regionales
- Nacionales
- Internacionales

radioelvalle.com  
13/07/2016



### Beneficios de invierno



delcuraseguros@hotmail.com  
(03541) 15 572999 / 428742  
Oulmes 250 - Bº Los Manantiales  
Villa Carlos Paz, Córdoba

Unión de Educadores de la Provincia de Córdoba  
**UEPC Punilla**  
Villa Carlos Paz: J. Hernandez 30  
Tel 03541 - 424287  
Cosequín: Perón 428 - Tel. 03541 452868

Lo más leído



EPEC anuncia nuevos cortes de luz en Carlos Paz



### La Falda participó de la feria Caminos y Sabores

Escrito por Santiago Berioi  
Publicado el Miércoles, 13 Julio 2016 10:44



carlospazvivo.com  
13/07/2016

Noticias  
Secretaría de Comunicación y Modernización del Estado

Audios Videos Fotos Gazetines Agenda Móvil en Vivo

PRODUCCIÓN

### La Costa estuvo en la Feria Caminos y Sabores

POR PRENSA LA COSTA, 13 JULIO 2016



El Partido de La Costa concurrió a la popular feria gastronómica Caminos y Sabores con su producción de alfajores y artesanías en cuero. Desde el 7 hasta el 10 de julio el distrito promocionó sus artículos entre más de 100.000 visitantes que recorrieron el paseo de delicias regionales en las instalaciones de La Rural, en la ciudad de Buenos Aires.

.lacosta.gov.ar  
13/07/2016

SEMINARIO DE IMPROVISACIÓN TEATRAL PARA ADULTOS EN SAN CLEMENTE

EVENTO EN SAN BERNARDO A BENEFICIO DE LA FIESTA NACIONAL DEL SAL Y LA FAMILIA

ENTRADAS RECIENTES

- Esta se abre la inscripción de nuevos cursos de capacitación en el CIE
- Seminario de improvisación teatral para adultos en San Clemente
- La Costa estuvo en la Feria Caminos y Sabores
- Evento en San Bernardo a beneficio de la Fiesta Nacional del Sal y la Familia
- Poesía y música de cámara en Santa Teresita sobre el Monte

**entrelíneas.info** Miércoles 13 de julio de 2016  
 MÁS QUE NOTICIAS, INFORMACIÓN Me gusta 6282

Inicio | Ciudad x Ciudad | Sociedad | Política | Deportes | Espectáculos | Libros | Bio

Inicio > Sociedad

13 de julio | 10:31 AM

### Alfajores costeros en Caminos y Sabores

La Costa tuvo su stand en la conocida feria gastronómica de la Ciudad de Buenos Aires. La positiva experiencia de los productores locales.

0 votos ¿Te gustó esta nota?  Sí  No   + sitios

**Me gusta** A 2 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.



El evento sirvió para difundir la Fiesta del Alfajor que se vivirá del 22 al 24 de julio en Santa Teresita.

El Partido de La Costa estuvo presente en la popular feria gastronómica "Caminos y Sabores", con su producción de alfajores y artesanías en cuero. Desde el 7 hasta el 10 de julio el distrito estuvo promocionando sus artículos a más de 100.000 visitantes que recorrieron el paseo de delicias regionales en las instalaciones de La Rural, en la ciudad de Buenos Aires.

Junto a 450 productores del país, La Costa dio a conocer la elaboración de alfajores que lleva adelante el distrito alfajorero y las artesanías en cuero que diseña una vecina de Las Toninas. También se hizo entrega de

**entrelíneas.info**  
**13/07/2016**

**INTA** Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Seguirnos: f t y+ | Agenda INTA

Todos  Buscar

Temas destacados | Publicaciones | Proyectos | Unidades | Sobre el INTA | Servicios | Contacto

### INTA Monte Caseros en Caminos y Sabores

La Agencia de Extensión Rural (INTA Monte Caseros) y el Centro Regional Corrientes colaboraron con la Cooperativa Monte Caseros Ltda., para que presente su producción de miel, en la 12ª edición de Caminos y Sabores.

Miércoles, 13 Julio, 2016

La iniciativa forma parte del proyecto "Del Tambero al Plato" que lleva adelante el INTA y la Fundación Argentina. Esta experiencia tiene el objetivo de favorecer el acceso a nuevos mercados de los pequeños productores y compartir con el público los sabores locales, en este caso la producción de la miel.

Este año, se incluyó a la miel en la sección de cocina "La cocina no tiene fronteras", donde la chef Jujeña Magda Chique Vica, rescató una de las cocinas de Caminos y Sabores con una serie de recetas que rescatan las producciones de la agricultura familiar de todo el país y revalorizan los productos tradicionales de nuestra tierra.

Los visitantes se maravillaron y al final de la exhibición pudieron incluso degustar algunos de los muchos platos diseñados con la afable cocinera.

La muestra cerró con un positivo saldo de visitantes, alrededor de 100.000 personas recorrieron la feria de la gastronomía.



**Stand de la Cooperativa Monte Caseros Ltda.**

**Ficha de contenido**

**Tema:** Agricultura, Ganadería, Piscicultura y Acuicultura, Silvicultura, Suelos, Alimentos

**Autor:** Pablo Ernesto VALLIJO, María Inés PONCE

**Unidades:** EDA Montevideo, AEDT Monte Caseros

**Fecha de publicación:** Miércoles, 13 Julio, 2016

**Palabras clave:** Cooperación, Miel, Alimentos

**Proyectos:** Proyecto regional con enfoque territorial, Sembrar, Miel en el Conectar, Proyecto regional con enfoque agrícola, Terroir (origen y calidad de productos), Áreas geográficas protegidas

**Áreas geográficas asociadas:** Argentina, Corrientes, Monte Caseros

Ministerio de Agroindustria | Presidencia de la Nación | Argentina

<http://inta.gob.ar/>  
**13/07/2016**

**TUCUMAN NOTICIAS**  
agencia de noticias

24 en línea | Año XV | 14/07/2016 | Ediciones Anteriores | Seguimos: [f](#) [t](#) [v](#) | Versión móvil

Ingrese texto   [Contáctese](#) | [Suscribirse](#) | [Staff](#)

[Inicio](#) [Tucumán](#) [Actualidad](#) [Argentina](#) [Deportes](#) [Policiales](#) [Economía](#) [Mundo](#) [Municipales](#) [Política](#)

**Siete empresas tucumanas participaron en Caminos y Sabores**

Con el apoyo del IDEP, siete empresas tucumanas participaron en Caminos y Sabores, la feria nacional de alimentos y bebidas que se realizó del 7 al 10 de julio de 2016 en la Rural de Palermo. Uno del Bicentenario

0  1  0

[Share](#) [Like](#) [Tweet](#) [Follow](#) [Share](#) [Pinterest](#)



13/07/2016 18:30

En el año del Bicentenario, el stand tucumano que participa de la feria "Caminos y Sabores" en Buenos Aires recreó un patio con historia, el de la Casa Histórica, invitando a degustar y comprar productos de las siete empresas que participaron con el apoyo económico y la asistencia técnica del IDEP (Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán).

Las empresas que participaron del evento que se llevó a cabo del 7 al 10 de julio de 2016 en La Rural de Palermo, Buenos Aires, fueron: Altos la Ciénaga, Albarossa, Arcas del Tolombón y Yacu (vinos de altura), Quesos M y Fmca los Sueños (quesos tradicionales) y Miel de Monte (miel de origen botánico).

"Para esta edición, desde el IDEP se tuvo en cuenta a tres sectores con los que veníamos trabajando activamente. La participación en esta feria era una gran oportunidad para mostrar el crecimiento de ellos con productos diferenciales", comentó Marcos Soría, técnico del Área de Promoción de las Exportaciones, que asistió a las empresas en todo el proceso de participación. "Se obtuvieron los resultados deseados. Las ventas concretadas, los contactos comerciales realizados y el reconocimiento de la calidad de sus productos por parte del público de la feria, dan un cierre al trabajo que iniciamos varios

**Noticias relacionadas**

- Siete empresas tucumanas participaron en Caminos y Sabores.
- La exportación de azúcar a Estados Unidos aumentó 11.000 toneladas
- Piden a Macri rectificar sus dichos sobre la "angustia" de los líderes de la independencia
- Artistas independientes expresan su repudio a la visita del Rey de España a los festejos del Bicentenario

el aire de **Yerba Bu**

**Lo que hay que saber**

1. Trincar sobre los acusados de la desaparición de su Hija: "Están condenados por lavado, tráfico de armas y drogas, no por trabajo"
2. Estudio confirma que está enmarcado y borracho es lo mismo

**INTA** Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Seguimos: [f](#) [t](#) [v](#) [i](#) | [Agenda INTA](#)

Todos

[Temas destacados](#) [Publicaciones](#) [Proyectos](#) [Unidades](#) [Sobre el INTA](#) [Servicios](#) [Contacto](#)

**Hilanderas del CERBAS en Caminos y Sabores**

Los Grupos de artesanas textiles del CERBAS estuvieron presentes en la feria Caminos y Sabores, realizada en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, del 7 al 10 de julio.

Miércoles, 13 Julio, 2016

Manos La Madrid (integrado por mujeres de las localidades de General Lamadrid, Pontal, Martineta, San Jorge Colina) y Manos del Salado (integrado por artesanas de los partidos de Gral. Madariaga, Gral. Guido y Malpu) compartieron un stand en la Feria, invitados por el Ministerio de Agroindustria. En tanto el Grupo Prolam Hilados del Azul participó con un stand gestionado por la Asociación Azul Solidario y el traslado por parte de la Municipalidad de Azul.

Durante la Feria, todos los Grupos pudieron exhibir y vender sus productos, junto a otros 450 expositores de toda la República Argentina y ante un público que superó las cien mil personas.

Caminos y Sabores es una feria que se realiza una vez por año en el predio de La Rural, desde 2005 y convoca a productores de todo el país, que muestran sus productos a través de un recorrido comprendido por 9 (nueve) caminos temáticos: Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceites y Especies, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra y Dulces. También incluye clases de cocina, degustaciones y espectáculos.



**Ficha de contenido**

**Temas:** Desarrollo rural, Vinos argentinos, Cervezas artesanales y savillitas

**Autores:** Julia PETTIGARI, María Dora SPUNDO

**Unidades:** IDEP, Cuentos del Salado, EDA, Bases, CER Buenos Aires, Luz

**Fecha de publicación:** Miércoles, 13 Julio, 2016

**Palabras clave:** Desarrollo territorial, Emprendedores, Mito, Pastel

**Proyectos:** Proyecto regional con enfoque territorial, Cuentos del Salado, Proyecto regional con enfoque territorial, Ciudad del Sur

**Áreas geográficas asociadas:** Argentina, Buenos Aires

<http://inta.gov.ar/>  
13/07/2016

tucumanoticias.com.ar  
13/07/2016



**TDF** GOBIERNO DE TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR

INICIO INSTITUCIONAL MINISTERIOS SECRETARÍAS TRAMITES CONTACTENOS

Exitosa presentación de productos fueguinos en "Caminos y Sabores 2016"



0

0

0

0



Cinco emprendimientos fueguinos tuvieron destacada participación en 12ª edición de la Feria "Caminos y Sabores 2016", uno de los eventos gastronómicos más importantes del país que se realizó entre el 7 y 10 de julio en el predio "La Rural" de la ciudad de Buenos Aires.

Se trata de Ahumadero Ushuaia; Cerveza Artesanal Beagle y Cape Horn; Chocolatería Laguna Negra; Escuela Agrotécnica Misión Salesiana y Chacinados San Andrés. Todas contaron con un stand en el predio ferial y lograron muy buenos niveles de ventas y recepción de todo el público.

Más de 100.000 personas recorrieron la feria gastronómica, disfrutando novedosos y tradicionales sabores en los cuatro días, donde más de 450 productores de alimentos provenientes de 20 provincias del país expusieron sus propuestas.

[tierradelfuego.gov.ar/](http://tierradelfuego.gov.ar/)  
13/07/2016

HablemosClaroTDF

HOME POLITICA ECONOMIA SOCIEDAD EVENTOS CONTACTO

SOCIEDAD

## EXITOSA PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS FUEGUINOS EN "CAMINOS Y SABORES 2016"

JUEVES, 14 JULIO 2016

**Exitosa presentación de productos fueguinos en "Caminos y Sabores 2016"**

Cinco emprendimientos fueguinos tuvieron destacada participación en 12ª edición de la Feria "Caminos y Sabores 2016", uno de los eventos gastronómicos más importantes del país que se realizó entre el 7 y 10 de julio en el predio "La Rural" de la ciudad de Buenos Aires.

Se trata de Ahumadero Ushuaia; Cerveza Artesanal Beagle y Cape Horn; Chocolatería Laguna Negra; Escuela Agrotécnica Misión Salesiana y Chacinados San Andrés. Todas contaron con un stand en el predio ferial y lograron muy buenos niveles de ventas y recepción de todo el público.

Más de 100.000 personas recorrieron la feria gastronómica, disfrutando novedosos y tradicionales sabores en los cuatro días, donde más de 450 productores de alimentos provenientes de 20 provincias del país expusieron sus propuestas.

El Secretario PyME, José Luis Artaza, destacó la presencia de productos fueguinos en esta feria por cuarto año consecutivo, resaltando que este tipo de eventos de alcance nacional "le permite al productor participar de mercados más amplios y colocar sus productos en otros mercados, aumentar su

[hablemosclarotdf.com.ar](http://hablemosclarotdf.com.ar)  
14/07/2016



### Cocina mapuche brilló en "Caminos y sabores"

Los hermanos Laureano y Sebastián Ríos, responsables del proyecto gastronómico cordillerano "Sabor mapuche", cocinaron el último domingo platos típicos de la Patagonia en la feria "Caminos y Sabores", de Buenos Aires.

En detalle, los chefs elaboraron en vivo pinchos de corderos con hongos, escabeches y bruschettas de lomos de liebre con mostazas, ofreciendo además al final del evento una degustación de los platos acompañados por los vinos chubutenses Patagonian Wines, con viñedos y bodega en El Hoyo.

En coincidencia, la directora de Turismo, Daniela Rodríguez Paulet, valoró "no solo el potencial gastronómico, sino también el profundo contenido histórico y cultural que tiene el proyecto, despertando un gran interés en la gente que se acercó para ver la presentación".

La feria fue aprovechada además "para promocionar los atractivos turísticos de Chubut a través de nuestras tradiciones gastronómicas, y más en este caso con un lazo histórico muy fuerte con nuestros pueblos originarios".

Por su parte, Laureano Ríos resaltó que la muestra "fue una oportunidad muy interesante para llegar a un público masivo a nivel nacional, difundiendo nuestra gastronomía y también nuestra historia y nuestra cultura, porque somos parte de la comunidad mapuche-tehuelche Nahuelpán, ubicada a 15 kilómetros de la ciudad de Esquel".

Por último, el sommelier Marcelo Sporis Ploy ponderó los vinos "Cordillera" y "Piedra Parada", al tiempo que adelantó "el enorme futuro que tiene la vitivinicultura en Chubut y en la Patagonia".  
"Existe una gran expectativa acerca de los potenciales desarrollos que puede tener este sector de la economía en la región más austral del país. Se trata de una actividad que puede realizar un aporte muy importante en materia de crecimiento productivo y generación de puestos de trabajo", concluyó.

noticiasdelbolson.com.ar  
14/07/2016

Viernes, 15 de Julio 2016

**Costa de Noticias**

Inicio Sociedad Política Deportes Instituciones Cultura Policiales

Turismo | La Costa 14/07/2016

### Alfajoreros de La Costa participaron en la Feria "Caminos y Sabores"

Estuvieron representando al Partido en La Rural del 7 al de julio y ya piensan en los preparativos para la siguiente edición.

La Fiesta gastronómica "Caminos y Sabores" tuvo la presencia de los alfajoreros y artesanos del cuero del Partido de La Costa del 7 hasta el 10 de julio en La Rural para promocionar sus propios productos frente a más de 100 mil personas que visitaron el lugar.

Además de la promoción de los alfajores que se elaboran en La Costa y de las artesanías en cuero que realiza una vecina de Las Toninas repartieron folletería para invitar a la gente a que visite el distrito en estas vacaciones de invierno.

Gustavo Caruso, Secretario de Producción y Desarrollo participó del evento y evaluó un resultado positivo y además dijo: "Muchas otras firmas se acercaban para ver cómo había hecho La Costa para unificar productores independientes, como son alfajoreros, en una sola organización".

Además la Feria fue utilizada para difundir la Fiesta del Alfajor que se realizará del 22 al 24 de julio en Santa Teresita y Caruso habló sobre la propuesta para la próxima edición de "Caminos y Sabores" y dijo: "Nos gustaría que se incorporen más rubros costeros a participar de la propuesta, como los productores de cerveza artesanal, los de miel, los de dulce y los de pescado".

Twitter G+ Compartir 0 [recomendar]

costadenoticias.com  
14/07/2016



<http://primermandatario.com/>  
14/07/2016



<http://primermandatario.com/>  
14/07/2016

PRECON EL DIARIO DE JUJUY

Viernes 15 de Julio del 2016

PORTADA SECCIONES POLÍTICA DEPORTES SERVICIOS SUPLEMENTOS EDICIONES ANTERIORES

MAGDA CHOQUEVICHA EN LA FERIA CAMINOS Y SABORES

### Emprendimientos familiares: del territorio al plato, la receta del éxito

De la mano de la reconocida chef Magda Choque Vico, la feria "Caminos y Sabores", realizada en Buenos Aires, se trata de tradición con recetas en base al fruto del trabajo de productores familiares que llegaron a través del lito y la fundación Argentina. Choque Vico compartió recetas con ingredientes de los 15 grupos de productores familiares que participaron en la muestra.



Compartir | Facebook | Twitter | LinkedIn | YouTube

De la mano de la reconocida chef Magda Choque Vico, la feria "Caminos y Sabores", realizada en Buenos Aires se trata de tradición con recetas en base al fruto del trabajo de productores familiares que llegaron a través del lito y la fundación Argentina. Choque Vico compartió recetas con ingredientes de los 15 grupos de productores familiares que participaron en la muestra.

pregon.com.ar  
14/07/2016



### FERIA CAMINOS Y SABORES 2016 FUE AUSPICIOSA PARA EMPRESAS ENTRERRIANAS

El gobierno de Entre Ríos, a través del Ministerio de Producción, acompañó a ocho empresas entrerrerianas en la feria Caminos y Sabores que culminó este domingo. La misma se desarrolló en el predio de la Sociedad Rural en Buenos Aires del 7 al 10 de julio. Esta Expo, que cumplió su 12ª edición, reunió a 450 expositores de los más diversos puntos del país y a más de 100.000 visitantes, convirtiéndose en una cita casi obligada para las pymes alimenticias. La Feria, estructurada en caminos, mostró la oferta productiva y las bondades y particularidades que cada provincia le puede otorgar a un mismo producto. De esta manera, los visitantes que la recorrieron pudieron realizar degustaciones, apreciar espectáculos culturales y comprar directamente a los productores, quienes explicaron el proceso productivo que se constituye como un arte que concentra saberes transmitidos de generación en generación.

#### PRODUCTOS ENTRERRIANOS

Entre Ríos, a través de la coordinación de la Dirección General de Comercio Interior y con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones, se encontró representada por ocho pymes localizadas en los caminos de los dulces, los aceites y especias y las bebidas.

En el camino de la bebida estuvieron presentes Tau Cerveza Artesanal, Purosol y Die Eisenbrücke Cerveza Artesanal, empresas de las localidades de Hasenkamp, Concordia y Gobernador Mansilla, respectivamente.

En tanto, en el camino de Aceite y especias participó Hambis, Aceite de Canola de la ciudad de Villa Elisa.

Por último, en el camino de los dulces se pudieron degustar y adquirir los productos de la Cooperativa de Trabajo El Espinal, Mimimiel, Bahillo y Caserito, de La Picada, Paraná, Gualeguaychú y Villa Urquiza, respectivamente.

#### APOYO GUBERNAMENTAL

El secretario de Comercio, Néstor Loggio realizó un balance de la participación entrerreriana, valorando que "una vez más estamos presente en una de las Ferias más convocantes de nuestro país, en donde las ocho pymes han logrado mostrar y ofrecer degustaciones de sus productos de alta calidad, y ese es el objetivo que buscamos con este tipo de acciones".

diarioelsol.com  
14/07/2016

Concordia - Viernes, 15 Julio 2016 - 12:34

PERIODISMO CIUDADANO AGROPECUARIO CLASIFICADOS CARTELERIA

Humedad: 99%  
Presión: 1015 hPa  
Vientos: 6.17 m/s

13.3 °C

BIENADO EN 1812

# EL HERALDO

DE CONCORDIA

PORTADA DEPORTES LOCALES NACIONALES POLÍTICA PROVINCIALES MÁS SERVICIOS EDICIÓN

Provinciales - jueves 14 de julio de 2016 - 14:43

## Participación en la Feria Caminos y Sabores

El grupo Cambio Rural de Turismo Rural Aromas de Campo de Chajari y productores de Villa del Rosario, acompañados por productores de la Rural de Buenos Aires.



El Ing. Juan Manuel Roncaglia, agente de proyecto de Cambio Rural de la Agencia de INTA Chajari, junto a los integrantes del Grupo de Turismo Rural «Aromas de Campo» participaron de la Feria Caminos y Sabores, que se desarrolló del 7 a 10 de julio en la Rural, en la ciudad de Buenos Aires.

En esta oportunidad se unieron con los integrantes del Grupo Cambio Rural «Aromas de Azahar» de Villa del Rosario para representar a toda la zona, contando con el apoyo de las Municipalidades de Chajari y de Villa del Rosario.

### Más noticias

- Se alcanzó la julio
- Comienzan ganadero as
- Mientras re para robarte
- El clima con provincia
- Trasladan a en Chajari
- Una joven si
- Dos paragu ancianos
- 1ª etapa loc
- Trabajo inte salud y el de
- l osper aumí las prestaci



YouTube | Twitter | Facebook

IPACyM GOBIERNO DE TUCUMÁN

BIENIO 2015-2016

Buscar

INICIO INSTITUCIONAL ENTIDADES SERVICIOS NOTICIAS CONTACTO

## Una Cooperativa mostró sus vinos en la expo "Caminos y Sabores"

UNA COOPERATIVA MOSTRÓ SUS VINOS EN LA EXPO "CAMINOS Y SABORES"

14 JUL

0

f t g+

COOPERATIVAS

MUTUALES

CONSORCIOS

GOBIERNO DE TUCUMÁN

IPACyM GOBIERNO DE TUCUMÁN

En el año del Bicentenario de la Independencia Argentina, se desarrolló la edición N° 12 de la expo "Caminos y Sabores" en la Rural provincia de Buenos Aires y una cooperativa de los valles tucumanos estuvo presente.

Con la participación de 450 expositores provenientes de 20 provincias de nuestro país, se desarrolló una nueva Edición de la muestra artesanal más importante de Argentina, entre los que se destacó la "Cooperativa Agroindustrial Los Zorros" de Amaicha del Valle, con la presentación de su producción Malbec "Cedula Real 1716".

Los integrantes de la Cooperativa vienen trabajando desde hace 7 años aproximadamente, con la firme convicción de llegar a cada rincón del mundo con sus productos, y esta posibilidad de mostrar sus excelentes vinos en la feria Caminos y Sabores, la cual reunió a más de cien mil personas los impulsó más allá de sus expectativas.

<http://ipacym.gov.ar/>  
14/07/2016

[elheraldo.com.ar/](http://elheraldo.com.ar/)  
14/07/2016



### Rawson y Playa Unión mostraron sus atractivos turísticos y gastronómicos en "Caminos y Sabores"

La capital provincial fue una de las cuatro localidades que contaron con representación propia en el stand de Chubut, que fue visitado por el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos.

14/07/2016

Con un gran interés por parte de los concurrentes y la visita del ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos,

municipiosdeargentina.com  
14/07/2016

**LA GACETA**  
TUCUMÁN | Domingo 17 de Julio 2016, 22:23 hs

**Economía**

**Los vinos, los quesos y la miel botánica tuvieron una exitosa presencia en Caminos y Sabores**

Altos la Ciénaga, Albarrosa, Arcas del Tolombón y Yacu (vinos de altura); Quesos M y Finca los Sueños (quesos tradicionales) y Miel de Monte viajaron con apoyo del IDEP.

Sábado 16 de Julio 2016

**COLECCIÓN DE DIVISAS**

	Compra	Venta	Variación
Dólar	\$ 14,00	\$ 13,95	0,03 %
Euro	\$ 16,41	\$ 16,36	0,03 %
Real	\$ 4,55	\$ 4,55	0,00 %

Información actualizada hace 2 días

**\$600**  
SOCIOS CLUB LA GACETA 38% DTO. **\$480**

**Noticias destacadas**

- Alava
- Alajar
- Mesa 1 tema: Mafu celebra el día por el 22 aniversario del atentado a la AMA
- Mesa 1 tema: Multinacional participó en la feria alacora
- Mesa 1 tema: Mitchell adoró el origen y el destino del dinero que le robaron en su casa
- Mesa 2 tema: Estudiantes de Río Cuarto se juntaron con la vuelta de Pablo Amor
- Mesa 2 tema: Amnistía Internacional pidió que se otorgue justicia y reparación a las víctimas de la AMA

despegar.com

La Gaceta de Tucumán. 17/07

PRECON  
EL DIARIO DE JULIO

Compartir | Facebook | Twitter | LinkedIn | YouTube | Instagram

100% PAGO

0 tiempo en línea

Buscar

---

**PORTADA SECCIONES POLÍTICA DEPORTES SERVICIOS SUPLEMENTOS ENCIENDAS ANTERIORES**

**MAGDA CHOQUE VILCA EN LA FERIA CAMINOS Y SABORES**

### Emprendimientos familiares: del territorio al plato, la receta del éxito

De la mano de la reconocida chef Magda Choque Vilca, la feria "Caminos y Sabores" realizada en Buenos Aires se llenó de tradición con recetas en base al fruto del trabajo de productores familiares que llegaron a través del Inia y la Fundación Argentina. Choque Vilca compartió recetas con ingredientes de los 15 grupos de productores familiares que participaron en la muestra.

Compartir | Facebook | Twitter | LinkedIn | YouTube | Instagram



De la mano de la reconocida chef Magda Choque Vilca, la feria "Caminos y Sabores", realizada en Buenos Aires se llenó de tradición con recetas en base al fruto del trabajo de productores familiares que llegaron a través del Inia y la Fundación Argentina. Choque Vilca compartió recetas con ingredientes de los 15 grupos de productores familiares que participaron en la muestra.

Para la pública, que además se expusieron agrarios, la idea es que "al comprar un producto, se valore su historia y se valore la receta de cómo se hizo cada uno de ellos". Destacó el trabajo del Inia y los familiares, además que "son emprendedores que crecieron en el territorio de donde se originó y que también quieren pasar a ser un valor más en la producción que viene de la tierra, pero a la vez".

En una línea similar que "esto también se muestra desde un territorio de origen, un territorio y también agrícola, porque cada uno de ellos cuenta, familia y producción producen localmente con acciones regionales o globales".

Esta iniciativa pretende el acercamiento de los productores regionales de la agricultura familiar con los consumidores y detallados de la muestra a 4 de los lugares de acceso a través de mercados de los productos, producción y compra con el público los sectores locales.

Magda Choque Vilca, directora ejecutiva de la Fundación Argentina, destacó la importancia del apoyo a la comercialización de los productos de la agricultura familiar. "Somos de una línea, uno de los estándares es tener que ser producción agropecuaria y desarrollada en el territorio de donde viene y de cómo se produce".

"Trabajo que tiene que ser agrícola, trabajado bajo el tema 'del territorio al plato', en los que se comparten recetas tradicionales con productos regionales y agregó que "de los grandes emprendedores locales, productores regionales, los emprendimientos familiares pueden cobrar allí sus productos de manera continua, con lo cual podemos así mejorar el nivel de vida".

**UN APOYO**

Desde un vínculo histórico entre el campo y la mesa de los familiares que se ven reflejados en los alimentos consumidos y en los valores regionales, es así como se vincula al emprendedor de agricultura y producción locales.

Con la participación de los emprendimientos familiares se potencia la puesta en valor de los productos representativos de cada territorio y así, posicionamiento dentro y fuera del mismo. Se busca generar nuevos oportunidades comerciales para los productores locales y promover el comercio en canales de comercialización más amplios y los consumo en otros lugares.



**BRANCO DE RECORD JUBON**  
PRIMERA MUESTRA DEL INIA

**DÍA DEL AMIGO 20 de Julio**

**Sorteamos FREE PASS**

Para que festejes a lo grande...

¡Cámpala aquí y ganá el pase libre por JUBON!

**SKS**

**EN TÍTULOS**

Últimas noticias

**EN EL REGISTRO 20** 12/07/2016

Incorporan voluntarios para el servicio militar

Pregón. Jujuy. 17/07

www.baenegocios.com

Negocios

BAE Negocios | 11  
Miércoles 13 de julio de 2011

## Qatar Airways se transforma en socia del grupo Latam

A cambio de 10%, hará un aporte de u\$s618 M

negocios@diarioba.com

La aerolínea Qatar Airways invertirá u\$s618 millones para convertirse en el nuevo socio del grupo aéreo latinoamericano Latam.

El anuncio fue formulado ayer en Inglaterra en el marco de la Feria Internacional Aero-náutica de Farnborough, y el acuerdo contempla la adquisición de hasta un 10% de las acciones de la empresa chileno-brasileña, mediante una ampliación de capital.

La inversión supone un espaldarazo a la aerolínea sudamericana, que está sufriendo en sus cuentas la desaceleración de sus principales mercados, y las dos compañías esperan que la transacción esté completada para fines de este año.

Qatar y Latam ya son socios en la alianza aérea Oneworld, de la que también forma parte IAG, el holding de British Airways, Iberia y Vueling, en el que la aerolínea árabe es el primer accionista con el 15% del capital.

Según el acuerdo, Latam Airlines Group, con sede en Chile, celebrará una junta de accionistas no más tarde del 2 de septiembre, en la que se propondrá una ampliación de capital por u\$s613 millones -con



Qatar busca tener presencia en el mercado aerocomercial regional

Las empresas Qatar y Latam ya son socias en la alianza aérea Oneworld

la emisión de nuevas acciones a diez dólares por acción, a la que acudirá Qatar Airways.

El consejero delegado de Qatar Airways, Akbar Al Baker, dijo que la entrada en el capital accionario de Latam Airlines "representa una buena oportunidad para invertir y apoyar el desarrollo" de su relación a largo plazo.

"Reconocemos que Latam

se enfrenta a retos a corto plazo, pero estamos confiados en su estrategia a largo plazo", señala Akbar Al Baker. Qatar aportará nuevos recursos financieros a través de un aporte de capital.

Nuevas rutas

Por su parte, el consejero delegado de Latam, Enrique Cuento, señaló que la inversión por parte del grupo qatari "apoya el proyecto de futuro" de la aerolínea latinoamericana, pues, además de reforzar su posición financiera, abrirá la posibilidad de nuevas conexiones aéreas.

SUBA DEL 41% EN SÓLO TRES DÍAS

## Se disparan las acciones de Nintendo luego del "efecto Pokémon Go"

Las acciones de la tecnológica Nintendo han subido un 41% tras el lanzamiento el miércoles pasado de Pokémon Go, su último videojuego. La aplicación, un juego de realidad aumentada para smartphones, lidera desde el jueves las descargas en las tiendas de Google Play y de Apple Store en Estados Unidos y Australia, según la firma de investigación de mercado App Annie. Las acciones de la compañía japonesa han registrado el lunes un alza del 25%, su mayor suba en una sola sesión desde 1983, cuando comenzó a cotizar en bolsa, y acumula un incremento de 6.800 millones de euros. Por el momento, la aplicación solo está disponible en Japón, EE.UU., Alemania, Reino Unido, Nueva Zelanda y Australia.

En los primeros dos días, Pokémon Go fue instalado en el 5% de los dispositivos Android de EE.UU., y ya tiene más usuarios que la red social Tinder, según la empresa de análisis web Similarweb. La misma firma explica que el 60% de los que descargaron el videojuego lo han utilizado a diario y, por lo ello, ha tenido casi tantos usuarios diarios activos como Twitter. Los jugadores de Pokémon Go han pasado 43 minutos y 23 segundos en promedio por día,

un tiempo de uso más alto que el registrado para Whatsapp, Instagram y Snapchat, detalla la compañía.

El videojuego, desarrollado por Niantic y The Pokémon Company, utiliza las cámaras de los teléfonos móviles y tabletas para mezclar el entorno real del jugador con el virtual. Una vez que el usuario descarga la aplicación y crea un personaje, ve una animación similar a un mapa de Google Maps para mezclar el entorno real del jugador con el virtual. A medida que el usuario camina por el mundo real, avanza en el virtual y puede encontrarse con personajes de Pokémon, a los que puede capturar e incorporar a su equipo.



Fiebre por el Pokémon GO

BREVES

### Medanito aumenta capital en u\$s22 M

La empresa de energía Medanito informó a la Comisión Nacional de Valores (CNV) la decisión de sus accionistas de aumentar su capital social en u\$s22 millones, lo que constituye una renovada apuesta de la compañía y sus controladas por la ampliación de las inversiones en el país.

Según el comunicado enviado por la empresa, la totalidad de los accionistas, la Corporación Financiera Internacional (IFI) y ALAC (WB) acordaron incrementar el capital social en el marco de la solidez de sus proyectos en marcha en la Argentina.

### Airbus proyecta 33.000 nuevos aviones en los próximos veinte años

Un estudio realizado por el departamento de Previsión Global del Mercado de Airbus señala que en los próximos veinte años el tráfico de pasajeros crecerá a un promedio del 4,5% anual, impulsando una demanda de más de

33.000 nuevos aviones de más de cien plazas. El informe señala que de ese total, 32.425 corresponden a aeronaves de pasajeros y 645 aviones a carga de más de 10 toneladas. La inversión estimada alcanza los u\$s5,2 billones.



Preven una fuerte demanda

### Presencia argentina

Del 2 al 6 de agosto, la empresa argentina de implantes ortopédicos y traumatológicos South America Implants participará por segunda vez de la International Medical Trade Fair a realizarse en Miami, Florida. Allí se reunirá con sus clientes extranjeros y presentará "Ironlock", un sistema de implantes e instrumentales diseñados para la estabilización de la columna.

### Rondas de negocios

En su 12ª edición, Caminos y Sabores presentó por segundo año consecutivo la Ronda de Negocios. Durante dos días se dieron cita diez compradores de Latinoamérica y 60 empresarios con el objetivo de brindar mayores aperturas comerciales. En total, han mantenido más de 250 reuniones.

### Concentración de operaciones administrativas

El grupo Sociedad Comercial del Plata (SCP) mudó sus oficinas al complejo Thames Office Park, ubicado en la localidad de Villa Adelina, San Isidro. La compañía comparte la nueva sede con Cerro Negro, empresa de materiales para la construcción recientemente adquirida por el holding. "Compartir oficinas con Cerro Negro es una señal importante, estamos convencidos que la construcción será uno de los pilares del crecimiento de la Argentina", afirmó Ignacio Noel, presidente de SCP.

ORGANIZA

Diario BAE  
Fecha: 13/07/2011

## Rondas de negocios

■ En su 12ª edición, Caminos y Sabores presentó por segundo año consecutivo la Ronda de Negocios. Durante dos días se dieron cita diez compradores de Latinoamérica y 60 expositores con el objetivo de brindar mayores aperturas comerciales. En total, han mantenido más de 250 reuniones.

www.baenegocios.com

Negocios

BAE Negocios | 11  
Viernes 24 de junio de 2011

### Cerveceras concretan inversiones en el país por casi \$3.000 millones

El consumo cayó 8% en el primer trimestre

Gustavo Grimaldi  
ggrimaldi@diarioba.com

A la espera de un panorama más alentador en el corto plazo, las principales cerveceras que operan en el país llevan adelante nuevos proyectos de inversión.

En el caso de Quilmes, propiedad del grupo Inbev, la empresa está concretando un desembolso de \$670 millones en nueva infraestructura y tecnología que busca convertir a gran parte de sus envases en retornables. Esto es parte de una gran apuesta que está llevando adelante la compañía dentro del concepto de "economía circular" y el cuidado del medio ambiente.

A pesar de la caída del 8% en volumen que experimentó el



Se consumen 44 litros per cápita

consumo de cerveza en el primer trimestre, en un mercado total que se ubica en los 44 litros per cápita, otras compañías como CCU también observan un mejor panorama y, por esa

razón, se animan a encarar nuevos proyectos.

En este caso, anunció ayer un plan de inversiones por más de \$2.200 millones para ampliar la capacidad productiva de su planta de Luján.

En esta primera etapa, la cervecería, que comercializa las marcas Schneider, Imperial, Heineken y Budweiser, planifica expandir en un 40% su capacidad de producción con la instalación de una línea de envases no retornables con la que pasará a despachar más de 200 millones de litros al año. Una estrategia muy diferente a la encarada por Quilmes.

Durante los últimos diez años Argentina se convirtió en el séptimo país que más cerveza consume en el mundo.

BREVES

### Directorio de Usiminas aprueba la renegociación de sus deudas

■ El directorio de la siderúrgica brasileña Usiminas aprobó por unanimidad los términos de una renegociación de deuda con bancos y tenedores de bonos. Usiminas agregó en un comunicado que el Banco Nacional de Desarrollo

Económico y Social (BNDES) concordó con los términos del acuerdo.

La empresa refinanciará alrededor de 5.400 millones de reales (1.600 millones de dólares) en préstamos y notas locales en su intento por superar una profunda crisis.

### Ronda de negocios

■ Del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural se desarrollará la Feria Caminos y Sabores y, en ese marco, más de 400 productores de alimentos, bebidas y artesanales provenientes de los rincones más diversos del país buscarán cerrar nuevos negocios.

### Créditos para la vivienda

■ Banco Supervielle comenzará a ofrecer créditos hipotecarios denominados en Unidades de Viviendas (UVI); sumándose a la iniciativa que impulsa el Banco Central desde abril. La entidad otorgará hasta \$2 millones y brindará la posibilidad de pagar el préstamo en un plazo máximo de 15 años.

ESTA SEMANA EN REVISTA

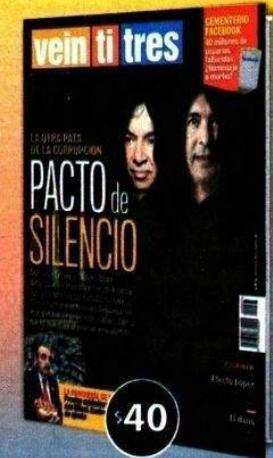
**vein ti tres**

www.veintitres.com.ar facebook.com/revista.veintitres twitter.com/revista23

**LA PATA CONTRATISTA.** La Justicia y la ruta de las coimas en obras públicas. Los funcionarios implicados y la lista de empresas sospechadas. La necesidad de un "arrepentido" y la ola de repertura de causas contra exfuncionarios kirchneristas.

**EL CEMENTERIO FACEBOOK.** Unas 40 millones de personas fallecidas siguen teniendo perfil en la red social. ¿Borrar al amigo que no está o mantenerlo? Del homenaje al morbo.

**LA PANCHERIA DE MORENO.** En medio de la crisis, la gastronomía K. Guillermo Moreno y su socio, el ex jefe militar César Milani y sus combos para todos y todas.



YA EN TU KIOSCO

## Ronda de negocios

■ Del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural se desarrollará la Feria Caminos y Sabores y, en ese marco, más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país buscarán cerrar nuevos negocios.

Diario BAE  
Fecha: 24/06/2016

**tmb**  
tendencia  
moda  
buen vivir

**Las aventuras de Spielberg**  
Un repaso por algunas películas claves de uno de los directores más famosos de la historia  
Pag. 7

**Agenda del finde**  
Arte:  
**Proyecto Cortázar, en la Alianza Francesa** pag. 6  
Coffee break  
Presentaciones, eventos y novedades empresariales



## De lo nuestro con sabor

En sintonía con el Bicentenario de la Independencia, proliferan las ferias y fiestas regionales donde destacan los productos y comidas típicas como una señal de identidad gastronómica y cultural

trb@bae.com

El Bicentenario de la Independencia declarado en la historia como el momento de la unión se festeja desde la noche y en la mesa. Con el escenario de fiestas y fiestas regionales, preparaciones y productos representativos de nuestra cultura

gastronómica se ofrecen a un público que busca reencuentrarse con lo típico.  
Con una oferta basada en el concepto artesanal, pequeños productores de todo el país también hallan en estos espacios alternativos la posibilidad de promocionar el resultado de sus emprendimientos.

**Pequeños productores presentan sus etiquetas**

Terremos a 450 expositores reunidos acá. Han venido desde 19 provincias argentinas. La patria entera está representada desde hoy (por el jueves) y hasta el domingo en La Rural. Los invitamos a todos a que vengan y se lleven un trozo de patria para compartir con sus familias", prologó el gerente general de Cami-

nos y Sabores, Rodrigo Raminia, durante el acto de apertura oficial de la tradicional Feria Caminos y Sabores.  
Pero no es la única. Similares fiestas populares en la provincia de Buenos Aires también remarcan su conocimiento, lo mismo que pasa en el interior, con fiestas locales con las propias patias

Es el caso de la Feria de Simoca, muy cerca del corazón de las celebraciones oficiales, se viste de gran colorido por la venta de productos de la zona: frutas, verduras, artesanías y comidas regionales. Los productores venden directamente su producción, que en gran medida trasladan en sulky, agregando un matiz pintoresco.

Cabe acotar que si bien la Feria de Simoca se desarrolla todos los días sábados del año, adquiere mayor significación en el mes de julio, durante la celebración de la Fiesta Nacional que rinde tributo a su origen, cuando un ejército de gauchos acampó en Simoca en busca de alimento.

Actualmente, todos los sábados de julio, la ciudad cabecera del departamento homónimo, se viste de fiesta para agasajar a los visitantes, con espectáculos de música y danzas folklóricas. Proliferan los fogones, parrillas y puestos de venta de comidas típicas preparadas a la vista.

Locro y empanadas son parte de los platos más conmemorativos de la patria, y es un gusto especial prepararlos en casa para los amigos. Así es como lo entienden los vecinos de la localidad de Alsina, en el partido de Baradero, que reeditan en este aniversario de la declaración de la Independencia la "Fiesta del locro y la empanada", que ya tiene un lugar en el calendario de fiestas populares.

Desde muy temprano, en el viejo edificio de la estación de trenes, mujeres y hombres trabajan en la preparación del locro y las empanadas.

En grandes ollas se preparan más de dos mil porciones del tradicional guiso cuyo aroma sirve de brújula a los visitantes.

Otro locro multitudinario y bien popular tiene lugar en la Lobos, sobre la centrica Avenida Alem. Ahí, en una carpas instalada especialmente a tal efecto, el chef "Teti" Marro oficiará

**En Alsina cocinan un locro que rinde más de dos mil porciones**



Aceites y dulces de calidad artesanal en exposición y a la venta

de maestro de ceremonias con la preparación de aproximadamente 1500 porciones.

En la también bonaerense localidad de Luis Guillón, suelen conjugarse el folclórico y lo sofisticado en la Fiesta Gastronómica

Delicias Argentinas. Ya por su IX edición, anuncian muestra concurso de platos tradicionales y gourmet, elaborados con productos y materias primas nacionales.

San Antonio de Areco hinchó

En la Feria de Simoca celebran la Fiesta Nacional el 9 de julio

tiende hasta el domingo en el predio de La Rural, hay novedades para salutar como el concurso concurso "Experiencias del Sabor", en el que un jurado integrado por el Centro de Cata de Cerveza elegirá al mejor productor artesanal.

Todas las regiones estarán representadas, desde Entre Ríos a Tierra del Fuego, que traerá una exótica cerveza elaborada con agua de glaciar. Y también podrá degustarse una gran variedad de licores auténticamente caseros y una excentricidad: un productor de sake, la tradicional bebida japonesa.

Para los golosos habrá más de una Dulces, Chocolates y exquisites desde distintos puntos del país, pasando por los elaborados por una tradicional familia alemana instalada en Villa Gesell, o los alfajores de las costas bonaerense y hasta una opción más light: galletitas libres de gluten.

En el Camino Frutos de la Tierra tendrá protagonismo la papa: papines andinos, purés deshidratados y unas papas fritas con sal marina extraída de la Patagonia. Llegados desde el norte habrá fideos elaborados con harina de maces andinos.

Los amantes de las picadas difícilmente se pierdan el Camino de los Quesos y el Camino de las Carnes. En el primero, a los clásicos productos de la lechería bonaerense se suma este año algo distinto, quesos de cabra de productores artesanales de Córdoba. Pero el segundo de los trayectos también traerá productos para el asombro de los visitantes, como el chivito en escabeche, los salamines de cordero y una infinidad de productos ahumados (panceta, lomo, pero también ciervo y jabalí).

En apretada síntesis gastronómica, de lo nuestro, con sabor.

Infusiones para degustar con galletas secas

pecho para gritar "viva la Patria". En la orgullosa capital de la tradición, pago de Don Segundo Sombra, inmortal personaje de la gauchística, se suman a los festejos con un tradicional chocolate con pastiles de dulce.

Volviendo a lo que ocurre en el porteadó harrio de Palermo con Caminos y Sabores, que se ex-

### UNA CITA CON LA HISTORIA

#### Receta en dos versiones, colonial y moderna

El chef pastelería Néstor Reggiani, de La Nueva Maguey, pastelería artesanal instalada en Villa del Parque, será el encargado de elaborar una de las recetas del "Bicentenario que formarán parte de las clases de cocina de la feria de la cultura, los sabores y la identidad que se lleva cabo hasta el domingo en La Rural. "Elegí una tarta de almendras, un producto de elaboración sencilla, y que responde a la tradición", precisó Reggiani.

En la feria, el postre tendrá una versión colonial y, con los

mismos ingredientes, una versión adaptada al paladar actual. La receta original incorpora 12 yemas de huevos, dos claras, azúcar y almendras molidas en el rol de las harinas.

"Queda un bizcocho muy húmedo, y luego se baten las claras con el azúcar para darle volumen. Imagino que en la antigüedad se preparaba un molde grande y luego se servía en porciones. Nosotros separemos esa senda", indicó el repostero.

Paralelamente, y con los mismos ingredientes, hará una variante individual con

crema de leche y estéticamente más vistosa.

El objetivo será "jugar y recordar platos y sabores que hoy prácticamente no se pueden imitar, sobre todo por cuestiones de salud", contó el chef, Campeón Nacional de Maestros Pasteleros y Artesanos de Argentina en 2009 y autor del libro "Elementos, Sensaciones y Sabores" sobre una receta que data del 1800 y fue compilada originalmente por la escritora salteña Juan Manuela Gorriti, que inspiró la novela "Juanamuela, mucha mujer".

## Camino y sabores

Más de 400 productores nacionales se darán cita en la 12<sup>o</sup> edición de Caminos y Sabores, la feria que exhibe y comercializa productos regionales. El evento tendrá lugar en el complejo de La Rural del viernes 7 al domingo 10 de julio.

**Más información:**  
[www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

Diario El Cronista Suplemento PYME  
07/07/2016

## Quesos



**Adrianita** estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural. La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafí. Se trata de un queso semiduro de color amarillento que se ofrece en packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno. En el stand N° K 09 se realizarán degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y se venderán los productos a precios de fábrica.

**Diario El Cronista**  
20/06/2016

## ■ Presentan la feria regional Caminos y Sabores

La feria Caminos y Sabores festejará el año del Bicentenario con expositores de todos los rincones del país. Se llevará a cabo del 7 al 10 de julio, en La Rural de 12 a 21 horas. El costo de la entrada general será de 110 pesos. Exponenciar, la firma organizadora, informa que en su ámbito se encontrarán más de 400 expositores y 100.000 visitantes. Se exhibirán productos de más de 12 provincias; en el escenario de la Plaza de Encuentro habrá shows en vivo y el sábado 9 de julio se entregarán los premios a los ganadores del Concurso 'Experiencias del Sabor.

**Diario El Cronista**  
21/06/2016

PERFIL - Sábado 9 de julio de 2016

DOS SIGLOS DE HISTORIA

SOCIEDAD - 45

### FESTILO FASHION

## Referentes de la moda y de la gastronomía crean sus propias versiones de los clásicos del 9 de Julio



De Mayo a los bailes de colectividad.



de los recuerdos de nuestra infancia, de cómo vivíamos los festejos y los símbolos patrios representados".

Calderín del Oñscar por su rol en el desarrollo de la moda y de la gastronomía en el país, destacó la importancia de esta edición del espectáculo. "Como en los años que me tocó vivir cuando me dedicaba a la moda, siempre me gustó el look de los argentinos. Y aquí lo voy a traer", dijo.

Y el año de los argentinos, se lo va a traer también a los argentinos en el mundo. "Cada vez que voy a otro país me gusta mostrar lo que somos", dijo Calderín.

En un momento, Calderín invitó a los presentes a hacer un brindis por el país. "Vamos a brindar por el país que nos dio a todos nosotros", dijo.

El evento se realizó en el marco de la celebración del Bicentenario de la independencia de Argentina. Calderín destacó la importancia de esta edición del espectáculo. "Como en los años que me tocó vivir cuando me dedicaba a la moda, siempre me gustó el look de los argentinos. Y aquí lo voy a traer", dijo.



Mucho más que eso. Hoy a las 17 en la feria Caminos y Sabores que se desarrolló en el marco del Bicentenario de la independencia de Argentina, se celebró el día del gaucho.

En TODA, el momento en el desfile Ponce de León, y una vez en la feria y en la feria.

El evento se realizó en el marco de la celebración del Bicentenario de la independencia de Argentina. Calderín destacó la importancia de esta edición del espectáculo. "Como en los años que me tocó vivir cuando me dedicaba a la moda, siempre me gustó el look de los argentinos. Y aquí lo voy a traer", dijo.



FESTILO Fashion por Pablo Calderín.

Diario Perfil  
09/07/2016

## Rondas de negocios

GEDOC PERFIL



FERIA. Y encuentros.

En el marco de la Feria Caminos y Sabores se desarrolló una Ronda de Negocios impulsada por el Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Allí se dieron cita cinco compradores de Latinoamérica, cinco compradores nacionales y sesenta expositores con el objetivo de brindar mayores aperturas comerciales a nuestros productores nacionales. En total, han mantenido más de 250 reuniones de negocios a lo largo de las dos jornadas. La actividad tomó forma a través de la Secretaría de Mercados Agroindustriales y la Secretaría de Agregado de Valor dependiente de la Secretaría de Comercio Exterior.

Diario Perfil  
17/07/2016

LARAZON @larazoncom | Ciudad de Buenos Aires | Ciudad

7

### Ecobici incorpora 500 bicicletas desde este mes

**Se amplió el sistema.** Se sumarán 300 rodados en julio y otros 200 en agosto, para totalizar 1.000.

Luego de varios problemas en Ecobici que obligaron a suspender el servicio de alquiler gratuito en el primer trimestre del año, la Ciudad prometió incorporar 500 bicicletas nuevas entre julio y agosto a fin de evitar faltantes y promover el uso de este medio de transporte.

A fin de año pasado y comienzos de 2016, los hechos de vandalismo y los robos habían obligado a reformular el sistema. Pese a las quejas de los usuarios frecuentes, Ecobici estuvo casi inactivo hasta mayo, cuando la Secretaría de Transporte relanzó el programa con más estaciones y nuevas medidas de seguridad.

En la actualidad, los usuarios cuentan con 500 bicicletas disponibles repartidas en 77 estaciones en todos los barrios. Según publicó el diario La Nación, antes de fin de mes se prevé llegar a 600 unidades y en agosto, a 1.000. "Ya tenemos 500 bicicletas en circulación, vamos a llegar a 1.000 a principios de agosto, y todo el programa apunta a llegar a 3.000; queremos que más y más gente use las bicicletas para viajar", habiéndolo Juan José Méndez, secretario de Transporte, al relanzar el proyecto.

El sistema fue relanzado en mayo con más medidas de seguridad.

El programa Ecobici es gratuito y funciona las 24 horas todos los días, con estaciones vigiladas a través de cámaras de seguridad y 167.000 usuarios registrados. En tanto, la red de ciclovías protegidas cuenta con 160 kilómetros y el Gobierno porteño pretende llegar a fin de año con 180 kilómetros.




La tradicional feria contó con 450 expositores de 20 provincias en La Rural.

### Caminos y Sabores cerró con cien mil visitantes

Cerca de cien mil personas recorrieron la feria Caminos y Sabores en una edición particular que tuvo como eje los festejos por el Bicentenario de la Patria. En total, 450 expositores provenientes de 20 provincias compartieron la diversidad cultural y gastronómica.

Fueron cuatro días en los que la identidad argentina y latinoamericana llegó a su máxima expresión. Familias de diferentes partes del país se concentraron en La Rural para degustar los mejores fiambres, dulces o aceites de la región.

Los nueve caminos estuvieron abarrotados. Los productos de cada sector fueron parte de los 32 platos elaborados por los cocineros que colmaron las dos cocinas. Ellos se sumaron a 18 maestros panaderos, 20 espectáculos artísticos y 30 jurados catadores que participaron del premio Experiencias del Sabor, entre otros actores de la feria.

Para el cierre, unos 30 bartenders compitieron para ver quién realizaba los mejores cócteles con bebidas autóctonas, yerbas y conservas. El ganador fue el público.



La tradicional feria contó con 450 expositores de 20 provincias en La Rural.

### Caminos y Sabores cerró con cien mil visitantes

Cerca de cien mil personas recorrieron la feria Caminos y Sabores en una edición particular que tuvo como eje los festejos por el Bicentenario de la Patria. En total, 450 expositores provenientes de 20 provincias compartieron la diversidad cultural y gastronómica.

Fueron cuatro días en los que la identidad argentina y latinoamericana llegó a su máxima expresión. Familias de diferentes partes del país se concentraron en La Rural para degustar los mejores fiambres, dulces o aceites de la región.

Los nueve caminos estuvieron abarrotados. Los productos de cada sector fueron parte de los 32 platos elaborados por los cocineros que colmaron las dos cocinas. Ellos se sumaron a 18 maestros panaderos, 20 espectáculos artísticos y 30 jurados catadores que participaron del premio Experiencias del Sabor, entre otros actores de la feria.

Para el cierre, unos 30 bartenders compitieron para ver quién realizaba los mejores cócteles con bebidas autóctonas, yerbas y conservas. El ganador fue el público.

**LE CAMBIASTE EL RANGO DE EDAD  
A TU AMIGA Y AHORA TIENE 26 ABUELOS  
QUE LE DIERON MATCH**

INTERNET ESTA SIEMPRE DEL LADO DE LA AMISTAD

INTERNET ESTA SIEMPRE DE TU LADO

Fibertel



## **Caminos y Sabores.** Distinguieron a cinco marcas en la Feria

Caminos y Sabores, la ya clásica feria en La Rural, culminó con la participación de 450 productores. En el concurso "Experiencias del sabor" se eligió a Cendre como el mejor queso. En tanto, Die Eisenbrucke ganó en la categoría Cerveza Artesanal y Estancias La Camila recibió el premio al mejor dulce de leche familiar. También premiaron a La Aguantadora (yerba mate) y Pasrai (aceite de oliva).

**Diario La Razón**  
**14/07/2016**



**PRESENCIA EN TV Y RADIO**



### Programa Soy Turista

<http://contextoturistico.com.ar/>

### Entrevista a Emilia Williams

<https://www.youtube.com/watch?v=m4ZJpJOSstk>

06/06/2016



<https://www.youtube.com/watch?v=BaDHMrsdWQ>

Q

[TVCS MAR DE AJÓ](#)

05/07/2016

**ELRURAL.com** Iniciar sesión | Registrarse  
Miércoles 06 de Julio de 2016 Hacer elrural.com mi página de inicio

Inicio | Noticias | Mercados | Clima | Avisos Rurales | Canal Rural

Inicio » Noticias » Notiempresas

Notiempresas  
05/07/2016 | 03:00:07

### Ya llega Caminos y Sabores a La Rural

Del 7 al 10 de julio en La Rural de Palermo, C.A.B.A., toda la diversidad cultural y gastronómica estará presente en la edición número 12 de Caminos y Sabores. Patricio Frydman, gerente Comercial de la feria, nos anticipa los detalles de esta nueva edición que contará con alrededor de 450 expositores-productores de más de 20 provincias del país. Mira la nota a continuación.

Twitter Me gusta Compartir

VIDEO FOTOS

Ya llega Caminos y Sabores a La Rural  
from Canal Rural Satelital S.A.



ENTRADA: 678 vacunos  
(011) 4888-8999 / mercadevision  
vision@guarino producciones.com.ar

Twitter Me gusta Compartir

<https://vimeo.com/173375133>

elrural.com

05/07/2016

NACIONAL GraI. URQUIZA  
PARANÁ  
AM1260 • FM93.1

LA RADIO DE TODOS

EN LA RURAL DE BUENOS AIRES

## Se viene la Feria Caminos y Sabores con presencia de entrerrianos

5 julio, 2016



Karina Peluzo, del departamento comercial de la Feria Caminos y Sabores, invitó a través de LT14 a participar de esta actividad que se realizará del 7 al 10 de julio, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de 12 a 21. La provincia entrerriana estará presente con un espacio. "Serán unos verdaderos embajadores", indicó.

La 12ª edición de la feria gastronómica Caminos y Sabores se desarrollará del 7 al 10 de julio, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y la provincia entrerriana estará presente con un espacio, en el predio La Rural de Palermo.

Este año vendrán 12 emprendedores de Entre Ríos, con la presencia de productores de Hasenkamp, y de La Picada, "lugares que son muy pocos conocidos en Buenos Aires pero muy representativos de la provincia", aseveró Peluzo en declaraciones a *El Campo tiene la palabra*.

[sudesteagropecuario.com.ar](http://sudesteagropecuario.com.ar)

5/07/2016



TV PUBLICA / TOMATE LA TARDE  
06/07/2016

Notiempresas  
06/07/2016 | 12:58:38

### Cerveza Beagle: Un producto del "Fin del Mundo" en Caminos y Sabores

Javier Losada, titular de Cerveza Beagle, cerveza artesanal producida con agua de glaciar en Ushuaia, Tierra del Fuego, estará presente en Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio, ofreciendo sus productos. En esta nota nos cuenta cómo es producir la mejor cerveza artesanal a 3.200 kilómetros de Buenos Aires.

Twitter Me gusta Compartir

VIDEO

ENTRADA: 6.133 vacunos  
(011) 4686-6999 / mercadovision  
vision@guarinoproducciones.com.ar

Twitter Me gusta Compartir

NOTAS RELACIONADAS

Ya llega Caminos y Sabores a La Rural

<https://vimeo.com/173517176>

elrural.com

06/07/2016

# Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros  
sabores y nuestra identidad.



<https://www.youtube.com/watch?v=BaN3ZOIwgic>  
**Pampero TV**  
06/07/2016



<https://www.facebook.com/TomateLaTarde/videos/vb.534787483349188/568744709953465/?type=2&theater>  
**LA TV PÚBLICA**  
**TOMATE LA TARDE (Salida en piso total 2 salidas)**  
06/07/2016



<https://www.youtube.com/watch?v=yVACPAsVMG>

**c**

**Señal dos / Bolivar TV**

**06/07/2016**



<http://tn.com.ar/>  
**07/07/2016**



**CANAL RURAL**  
**Entrevista a Frydman**  
**07/07/2016**

**girabsas.com**  
Miércoles 13/07/16

multiplataforma de comunicación

125° 51' 02.6" W 73° 11' 00.0" S Ciudad de Buenos Aires

100 mil personas visitaron la feria gastronómica Caminos y Sabores

La 12ª edición de la feria que reúne a más de 450 productores de 20 provincias argentinas pasó por el predio de La Rural.

La feria gastronómica y de turismo contó con la participación de 450 productores de 20 provincias argentinas y recibió en 100 mil visitas, según datos de la organización de ese encuentro.

**Locos por lo estro**

**MÁS LEIDAS**

- Se armó: Homero Simpson recogió el guante y le respondió a Maradona
- La mujer de Leo Messi se llevó todos los suspiros en Ibiza
- ¿Volviste el Subtepass? Sí, pero solo para combinar las líneas D y H
- Un susto mayúsculo: el momento en que un águila intentó llevarse a un niño
- ¿Estás preparado? Amazon busca talentos en la Argentina

**Día 2x1**  
Papas Fritas

**girabsas.com**  
**09/07/2016**

YouTube

caminos y sabores 2016

RECORREMOS LA FERIA "CAMINOS Y SABORES"

Caminos y sabores Me quiero comer TODO !!!!!

NotGH  
Suscribirse 1774

156 vistas

Publicado el 10 jul. 2016  
Caminos y sabores Me quiero comer TODO !!!!!  
La Rural Buenos Aires  
La Barraca

MOSTRAR MÁS

**TN**  
**10/07/2016**



**CANAL 12 MISIONES**  
**11/07/2016**



<https://www.youtube.com/watch?v=foTNhcNvBB8>  
**Pampero TV**  
**11/07/2016**

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



**NÉSTOR ROULET**  
Secretario de Agregado de Valor

0:40 / 2:12

Agroindustria en Caminos y Sabores

Ministerio Agroindustria

Suscribirse 186

53 vistas

+ Agregar a Compartir Más

Publicado el 11 jul. 2016

El ministro de Agroindustria de la Nación, Ricardo Buryaile, junto a los secretarios de Agregado de Valor, Néstor Roulet; de Mercados Agroindustriales, Marisa Bircher; y la subsecretaria de Alimentos y Bebidas, Mercedes Nimo, participaron de la inauguración de la Exposición "Caminos y Sabores". Recorrieron la muestra y participaron de diferentes actividades del día.

MOSTRAR MÁS

Ministerio de Agroindustria

<https://www.youtube.com/watch?v=qHKKpBjCUZc>

11/07/2016



RECETAS QUE VIAJAN A TRAVÉS DEL TIEMPO  
Clase abierta de cocina con identidad cultural

8:47 / 30:11

PAMPERO TV - 12 - 07 - 2016.

Pampero TV

Suscribirse 355

65 vistas

+ Agregar a Compartir Más

Publicado el 12 jul. 2016

Hoy: Más de 70 empresas latinoamericanas participaron de las rondas de negocios en la Feria Caminos y Sabores, entre supermercados, distribuidores e importadores. Además, los productores de quinoa ya cuentan con maquinarias adaptadas para facilitar las labores tras la cosecha. se trata de una trilladora y una clasificadora que fueron diseñadas a partir de los requerimientos de agricultores andinos, por el

MOSTRAR MÁS

<https://www.youtube.com/watch?v=1uusXKieu04>

Pampero TV

12/07/2016



[http://www.clarin.com/tendencias/Gustos-exoticos-inusuales-Caminos-Sabores\\_3\\_301799823.html](http://www.clarin.com/tendencias/Gustos-exoticos-inusuales-Caminos-Sabores_3_301799823.html)

CLARIN TV  
12/07/2016

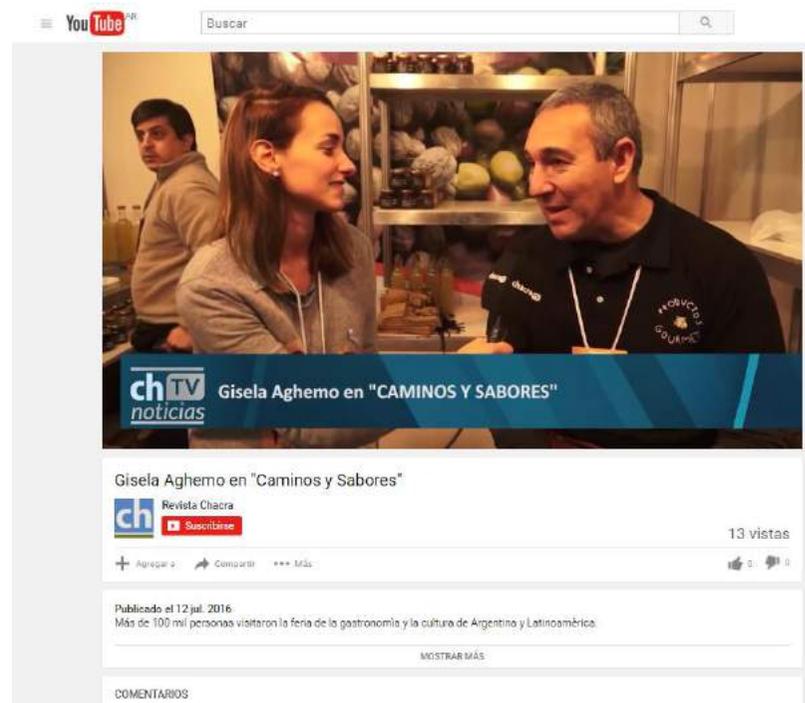


**Turismo rural AROMA A CAMPO**

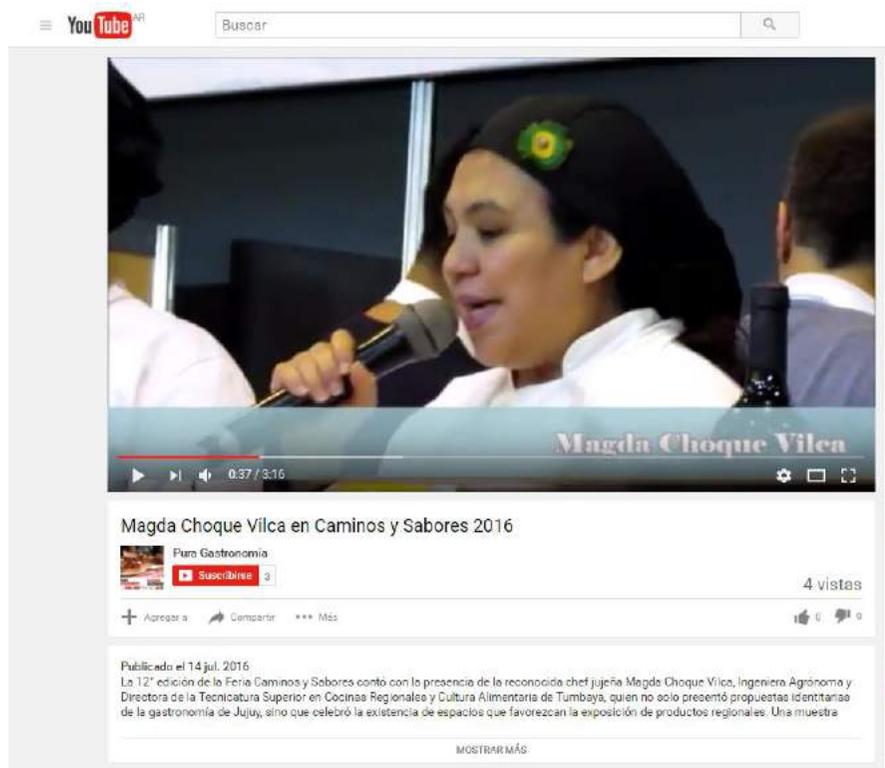
[https://www.youtube.com/watch?v=zYGNz\\_PLUpk](https://www.youtube.com/watch?v=zYGNz_PLUpk)  
12/07/2016



<https://www.youtube.com/watch?v=o6FGIy0e1xI>  
TVLSAUCE ELSAUCE  
12/07/2016



CHACRA TV  
12/07/2016



<https://www.youtube.com/watch?v=HajyA1TPQ7A>

Canal Gastronómico: Pura Gastronomía

14/07/2016



Ministerio de Agroindustria

<https://www.youtube.com/watch?v=X5yyuwrKxcU>

14/07/2016

**RADIO**

<b>RADIO:</b>	MITRE
<b>PROGRAMA:</b>	MITRE Y EL CAMPO
<b>FECHA:</b>	17/04/2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Carlos Lencina "Podemos ver en Clarin la publicidad de <b>Caminos y Sabores</b> , del 7 al 10 de julio"

<b>RADIO:</b>	MITRE
<b>PROGRAMA:</b>	MITRE Y EL CAMPO
<b>FECHA:</b>	19/06/2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Carlos Lencina Lencina "se viene <b>Caminos y Sabores</b> en la Exposición Rural"

<b>RADIO:</b>	MITRE
<b>PROGRAMA:</b>	MITRE Y EL CAMPO

<b>FECHA:</b>	26/06/2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Carlos Lencina "Se viene <b>Caminos y Sabores</b> en la Exposición Rural de Palermo, previo a la exposición ganadera"

<b>RADIO:</b>	MITRE
<b>PROGRAMA:</b>	MITRE Y EL CAMPO
<b>FECHA:</b>	26/06/2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Luis Etchevehere: <i>Menciones: <b>Caminos y Sabores</b></i>

<b>RADIO:</b>	<b>CONTINENTAL</b>
<b>PROGRAMA:</b>	<b>BRAVO CONTINENTAL</b>
<b>FECHA:</b>	<b>28/06/2016</b>
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	PNT Agrofarma - Red Surcos - Banco Galicia - Nexus Agro - <b>Caminos y Sabores</b> en La Rural - Asegurador La

	Segunda - Dow AgroSciences.
--	-----------------------------

<b>RADIO:</b>	<b>CONTINENTAL</b>
<b>PROGRAMA:</b>	<b>BRAVO CONTINENTAL</b>
<b>FECHA:</b>	<b>29/06/2016</b>
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	PNT Agrofarma - Red Surcos - Banco Galicia - Nexus Agro - <b>Caminos y Sabores</b> en La Rural - Asegurador La Segunda - Dow AgroSciences.

<b>RADIO:</b>	<b>CONTINENTAL</b>
<b>PROGRAMA:</b>	<b>BRAVO CONTINENTAL</b>
<b>FECHA:</b>	<b>30/06/2016</b>
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	PNT Agrofarma - Red Surcos - Banco Galicia - Nexus Agro - <b>Caminos y Sabores</b> en La Rural - Asegurador La Segunda - Dow AgroSciences.

<b>RADIO:</b>	<b>LT8. Rosario.</b>
<b>PROGRAMA:</b>	<b>Leonardo Stringaro</b>
<b>FECHA:</b>	<b>30/06/2016</b>
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	<b>Frydman</b>

<b>RADIO:</b>	<b>Radio Univ de Belgrano.</b>
<b>PROGRAMA:</b>	<b>Montarcé</b>
<b>FECHA:</b>	<b>01/07/2016</b>
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	<b>Patricio Frydman, entrevista telefónica.</b>

<b>RADIO:</b>	Radio Argentina.
<b>PROGRAMA:</b>	Cátedra Avícola. Adalberto Rossi.
<b>FECHA:</b>	<b>01/07/2016</b>
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	<b>Frydman, entrevista telefónica.</b>

<b>ENTREVISTA:</b>	
--------------------	--

<b>RADIO:</b>	<b>CONTINENTAL</b>
<b>PROGRAMA:</b>	<b>BRAVO CONTINENTAL</b>
<b>FECHA:</b>	<b>01/07/2016</b>
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	PNT Agrofarma - Red Surcos - Banco Galicia - Nexus Agro - <b>Caminos y Sabores</b> en La Rural - Asegurador La Segunda - Dow AgroSciences.

<b>RADIO:</b>	MITRE
<b>PROGRAMA:</b>	MITRE Y EL CAMPO
<b>FECHA:</b>	03/07//2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Carlos Lencina Entradas para <b>Caminos y Sabores</b> . 10 pares de entradas.

<b>RADIO:</b>	La gota... Radio Argentina
---------------	----------------------------

<b>PROGRAMA:</b>	Lorena Rodríguez.
<b>FECHA:</b>	04/07/2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Entrevista a Patricio Frydman

<b>RADIO:</b>	CONTINENTAL
<b>PROGRAMA:</b>	BRAVO CONTINENTAL
<b>FECHA:</b>	04/07/2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	PNT Agrofarma - Red Surcos - Banco Galicia - Nexus Agro - <b>Caminos y Sabores</b> en La Rural - Asegurador La Segunda - Dow AgroSciences.

<b>RADIO:</b>	AM 1260 /FM 93.1 NACIONAL GRAL URQUIZA (PARANÁ)
<b>PROGRAMA:</b>	EL CAMPO TIENE LA PALABRA
<b>FECHA:</b>	05/07/2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Karina Peluzo, del departamento comercial de la Feria Caminos y Sabores, invitó a

<b>RADIO:</b>	Radio Colonia.
<b>PROGRAMA:</b>	Martín Melo.
<b>RADIO:</b> <b>FECHA:</b>	Radio Cultura Educación en Fm 97.9 06/07/2016
<b>PROGRAMA:</b> <b>NOTA /</b> <b>ENTREVISTA:</b> <b>FECHA:</b>	Martín Melo. Radio P. C. S. S. 06/07/2016
<b>NOTA /</b> <b>ENTREVISTA:</b>	Entrevista a Patricio Frydman
	través de LT14 a participar de esta actividad que se realizará del 7 al 10 de julio, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de 12 a 21. La provincia entrerriana estará presente con un espacio. "Serán unos verdaderos embajadores", indicó.

<b>NOTA /</b> <b>ENTREVISTA:</b>	Entrevista a Patricio Frydman
-------------------------------------	-------------------------------

<b>RADIO:</b>	Cadena Radio Popular San Luis.	<b>RADIO:</b>	<b>CONTINENTAL</b>
<b>PROGRAMA:</b>	Gustavo Servidia.	<b>PROGRAMA:</b>	<b>BRAVO CONTINENTAL</b>
<b>FECHA:</b>	05/07/2016	<b>FECHA:</b>	<b>07/07/2016</b>
		<b>NOTA /</b> <b>ENTREVISTA:</b>	PNT Agrofarma - Red Surcos - Banco Galicia - Nexus Agro - <b>Caminos y</b>

**Sabores** en La Rural - Asegurador La Segunda - Dow AgroSciences.

"Hay cosas de muy buen valor para comprar"  
"Probé humo de tomate"

<b>RADIO:</b>	<b>RADIO NOTICIAS (CANAL ON LINE)</b>
<b>PROGRAMA:</b>	<b>MAÑANA 99</b>
<b>FECHA:</b>	<b>08/07/2016</b>
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Desde el predio de La Rural en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires la titular de Alfajores Esturion, habló en Mañana 99.

<b>RADIO:</b>	<b>INTA INFORMA</b>
<b>PROGRAMA:</b>	<b>INTA INFORMA</b> <a href="http://intainforma.inta.gov.ar/?p=32826">http://intainforma.inta.gov.ar/?p=32826</a>
<b>FECHA:</b>	11/07//2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	En el marco de la iniciativa "Del territorio al plato", el INTA acompañó a 15 grupos de productores familiares de diversas regiones del país que presentaron su conocimiento mediante la elaboración artesanal de sus alimentos.

<b>RADIO:</b>	MITRE
<b>PROGRAMA:</b>	MITRE Y EL CAMPO
<b>FECHA:</b>	10/07//2016
<b>NOTA / ENTREVISTA:</b>	Carlos Lencina Carlos Lencina da la bienvenida. "Estuve en <b>Caminos y Sabores</b> " "Hoy es el último día"

## PRESENCIA EN REDES



# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



Glam out  
08/07/2016

Cobertura en Facebook Cantidad de seguidores  
78488



www.caminosysabores.com.ar  
Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar

ORGANIZA  
**EXponenciar**  
EXPANDIMOS FRONTERAS

**Conexión brando**  
**Cantidad de seguidores 29330**



**Fondo de olla**  
**Cantidad de seguidores 18634**



**Camino gastronómico**  
**Cantidad de seguidores 907**



Cantidad de seguidores: 461



Guía Gustosa  
Cantidad de seguidores 1090



Revista Magna  
Cantidad de seguidores 18975

www.caminosysabores.com.ar  
Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar



# Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



Info gourmet  
Cantidad de seguidores 2180



Gira Buenos Aires  
Cantidad de seguidores 8485

www.caminoysabores.com.ar  
Informes (011) 5128-9800 / contenidos@exponenciar.com.ar

ORGANIZA  
**EXponenciar**  
EXPANDIMOS FRONTERAS

# Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



Sal y pimienta  
Cantidad de seguidores 9629



Todo en un click  
Cantidad de seguidores 1045



**Cuisine & Vins**  
Cantidad de seguidores 11952

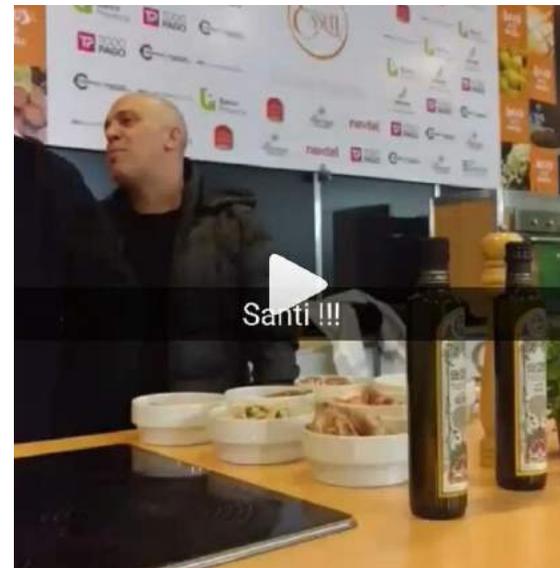


**Marcela Fittipaldi Magazine**  
Cobertura en Twitter 21.900 seguidores



## INFLUENCIADORES

**13** publicaciones de **8** Influenciadores (blogueros y periodistas especializados interactuando y recomendando en las redes sociales antes y durante la feria).



**Bloguer Como.come.leon**  
**Cantidad de seguidores: 8990**



**Ponete el delantal Agustina Martínez Alcorta**  
Cantidad de seguidores: 1389



**Simplyliss**  
Cantidad de seguidores 21900

# Caminos y Sabores

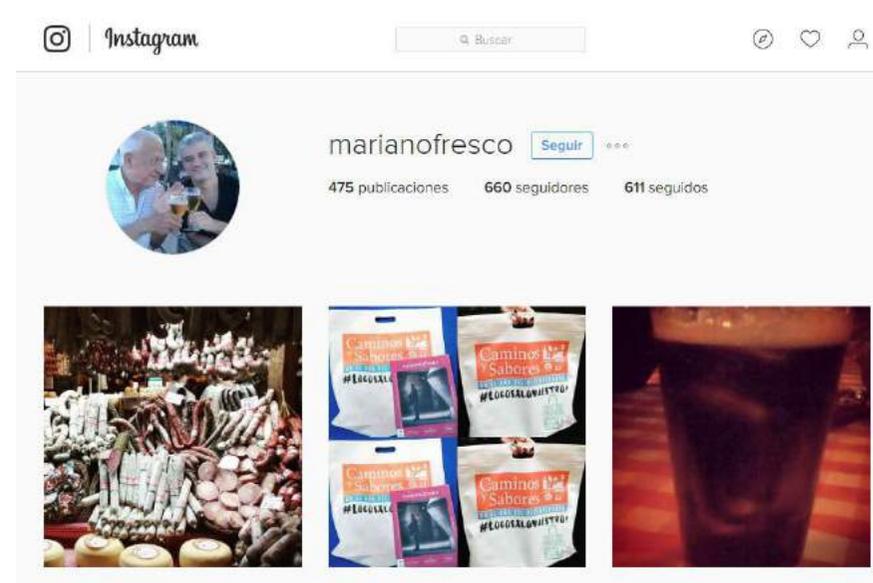
EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.



**Laublogger**

**Cantidad de seguidores: 12300**



**Mariano Fresco, editor de Cuisine Et Vins**

**Cantidad de seguidores: 660**



Paula Ortega, Camino Gastronómico  
 Cantidad de seguidores: 381 (Twitter)



Sabrina Cuculiansky, LN Revista  
 Cantidad de seguidores: 3478 (Twitter)

**Caminos  
y Sabores**  
EN EL AÑO DEL BICENTENARIO



La fiesta de la cultura, nuestros  
sabores y nuestra identidad.

**Caminos  
y Sabores**



## ESTADÍSTICAS DE REDES

[www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)  
Informes (011) 5128-9800 / [contenidos@exponenciar.com.ar](mailto:contenidos@exponenciar.com.ar)

ORGANIZA  
**EXponencIAR**  
EXPANDIMOS FRONTERAS

- Cantidad de visitas en el mes de la feria: **74.634**
- Cantidad de visitas los días de la feria: **43.773**
- Cantidad de publicaciones previas/ durante la feria: **200 publicaciones**

-previa (01/05 al 06/07): **102**

- Durante (07/07 al 10/07):**98**

- Se publicaron **7** albumes.
- Cantidad de consultas recibidas durante el evento

**Del 01/05 al 06/07 se respondieron 258 mensajes internos**

**Del 07/07 al 10/07 se respondieron 120 mensajes internos**

- Durante el periodo del 7 al 10 de julio, los tweets consiguieron **169.500 impresiones.**
- Durante el periodo del 1 al 4 de julio, los tweets consiguieron **28.800 impresiones**
- Se realizaron **12 transmisiones en vivo**
- Se publicaron **696 fotos en Google photos**

GRACIAS  
A TODOS LOS

¡Locos por lo nuestro!

A LOS EXPOSITORES DE TODAS LAS PROVINCIAS DEL PAÍS, A LOS SPONSORS QUE NOS APOYARON Y A TODO  
EL PÚBLICO QUE NOS ACOMPAÑÓ Y AYUDÓ A HACER REALIDAD ESTA DOCEAVA EDICIÓN