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 Sabores abra en La Rural. Mañana jueves, desde las 12, comienzan 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.

Hay de todo y para todos. Por el Camino de las Bebidas, además de excelentes vinos este año tendrán protagonismo las cervezas artesanales. Por primera vez participarán del 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 habrá 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 tentación en el Camino de los Dulces. Chocolates y exquisiteces desde distintos puntos del país, pasando por los elaborados por una tradicional familia alemana instalada en Villa Gesell, o los alfajores de las costa bonaerense y hasta una opción más sana como las 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. Directo desde el norte habrá fideos y harina de maíces andinos, y desde San Juan una fruta seca casi desconocida en nuestro país: el pistacho.

Siguiendo por la región cuyana, el oliva de la zona se destacará en el Camino del Aceite y las Especias. Pero en este recorrido también habrá curiosidades, como el saludable aceite de canola proveniente de Entre Ríos. Y entrando en el mundo de las especias, la sorpresa estará puesta en un excelente azafrán de máxima calidad producido en la Argentina; y en las sales saborizadas y merken elaboradas con técnicas ancestrales de los mapuches.

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). Y además habrá delicias extraídas de nuestro extenso mar patagónico, pero con un toque gourmet: algas wakame, cintas de calamares en aceite, paté de langostinos y centolla congelada envasada al vacío.

Y después de tanta adrenalina, lo mejor es relajarse y tomar un descanso en el Camino de la Yerba Mate y el Té. Allí estarán presentes las últimas tendencias en materia de la tradicional infusión de nuestro país, como la yerba secada con sistema barbacuá, una técnica que ya usaban los guaraníes hace más de 400 años y que ahora con técnicas modernas vuelve a ser furor. Mientras que los amantes del té podrán maravillarse con la amplia gama de variedades y tipos de blends presentes en la muestra.

Las mejores artesanías podrán encontrarse en el Camino de la Tradición, con trabajos en cuero, lana y madera. Productos típicos de nuestra tierra que encierran una larga historia pero que no pierden de vista la calidad y el diseño. Y por último, un gran número de provincias de nuestro territorio estarán promocionando y mostrando sus más grandes bellezas en el Camino del Turismo.

Otros puntos destacados

* Este año hace su debut la **Entrada Plus**, con la que se podrá ingresar todos los días en forma más rápida, acceder a cupones de descuentos, a una bolsa ecológica y al **Espacio Degustación donde se podrán** saborear exquisitas recetas elaboradas por un chef con los productos que se exponen en la feria. Pero a apurarse, que los cupos son limitados.
* 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. Un encuentro donde la coctelería moderna y las bebidas típicas y autóctonas se dan la mano. El domingo, a las 15.
* 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.
* En el marco de su iniciativa “Del territorio al plato”, el INTA y la Fundación ArgenINTA estarán presentes con una clase abierta de cocina y 15 grupos de productores. El viernes 8 de julio, a las 17:30hs, Magda Choque Vilca, creadora de la Escuela de Cocinas Regionales de Tumbaya en la provincia de Jujuy, realizará una clase abierta de Cocina Regional Argentina.
* En el espacio de “Los maestros panaderos”, el público podrá conocer cómo se elabora artesanalmente el pan nuestro de cada día. De la mano de Calsa, presentan el secreto del leudado, cómo se hace un buen amasado o se hornea un pan francés, cuál es la técnica ideal para hojaldrar una medialuna o el ingrediente secreto de un pan rústico.
* 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 de Caminos y Sabores, Exponenciar S.A. reedita el éxito de la **Ronda de Negocios**, y en esta oportunidad suma a compradores internacionales.
* Otra de las novedades que ofrece la nueva edición 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 mPOS, un pequeño dispositivo que se conecta a un Smartphone y a una cuenta bancaria.
* Si las bolsas son muchas y las manos no dan abasto, los visitantes podrán contratar dentro de la feria el envío de la mercadería a domicilio gracias al servicio que ofrece de **The Food Market**.
* La feria abrirá del 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 general con catálogo de expositores a $150, y la entrada plus a $250 que otorga numerosos beneficios. Las entradas se pueden adquirir a través de Ticketek hasta el 6 de julio. Hay promociones con tarjetas del Bapro, tarjeta Naranja, y Clarín 365. Toda la información en www.caminosysabores.com.ar