

Caminos y Sabores



MAR DEL PLATA

Verano en Mar del Plata.

El momento ideal para que todos disfruten
del sol, del mar y de lo mejor de nuestra tierra.



★ Suplemento Especial de La Feria ★

Alimentos típicos, artesanías y turismo.
Listado de expositores y demostraciones de cocina.

Del 26 de enero al 6 de febrero
NH Gran Hotel Provincial de 18 a 23 hs.

AUSPICIO

amardelplata



FUNDACION
EXPORTAR



ALDEAS
INFANTILES SOS
ARGENTINA



SPONSOR



ORGANIZA

F/ex
arc

FERIAS Y EXPOSICIONES
ARGENTINAS S.A.
www.fyea.com.ar

MEDIA SPONSOR

welcomeargentina.com

bien
casero.com

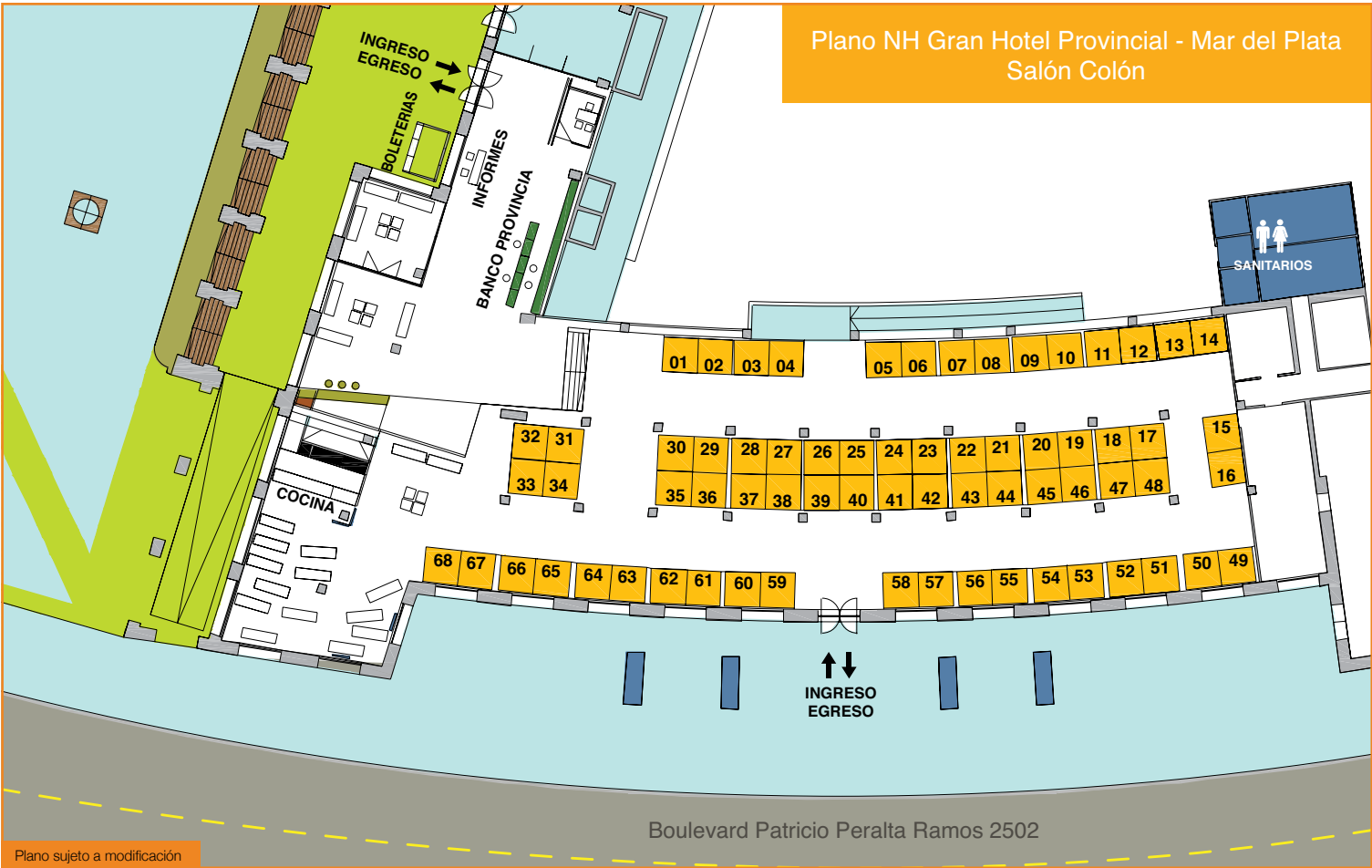
MITRE
AM790

RUMBOS

INVITA

Cablevisión

Expositores



Abuela Mecha
Caramelos de dulce de leche, maní, chocolate, coco, frutilla, manzanas, higos con nuez, bombones de fruta, tabletas de chocolate y garrafiadas.
Lote 23
San Antonio de Areco - Buenos Aires
(02326) 15-40-5423
choco.hechoencasa@hotmail.com

A.C.E.L.A. (Asistencia al Celíaco de la Argentina)
Guía de alimentos, libros de cocina, difusión de trabajos realizados para asistencia al celíaco.
Lote 53
C.A.B.A.
(011) 4523-6077
acelacelacos@hotmail.com
www.acela.org.ar

Arte y Esperanza
Artesanías aborígenes de diversas comunidades.
Lote 22
San Isidro - Buenos Aires
(011) 4707-0613 / 0299
administracion@arteyesperanza.com.ar

comercial@arteyesperanza.com.ar
www.arteyesperanza.com.ar

Banco de la Provincia de Buenos Aires
Stand Institucional.
0810-2222-776
www.bancoprovincia.com.ar

Cabaña El Escondrijo
Quesos artesanales y dulce de leche.
Lote 21
Peyrano - Santa Fe
(0341) 15-599-2595
cab.elescondrijo@gmail.com

Chacinados Bruchez
Bondiolas y salames.
Lote 44
San José - Entre Ríos
(03447) 47-0833
chacinadosbruchez@hotmail.com
www.chacinadosbruchez.com.ar

Chacinados El Mercedino
Salame, jamón crudo, bondiolas, chorizo seco y longaniza.
Lotes 46 y 47

Mercedes - Buenos Aires
(02324) 43-1074
Chacinados_elmercedino@yahoo.com.ar

Chocolates Bosques del Sur
Chocolates y bombones de fruta.
Lotes 15 y 16
Bosque - Buenos Aires
(011) 4221-1647

Consevas Complacer
Conservas artesanales.
Lote 39
Mar del Plata - Buenos Aires
(02623) 44-3170
info@consevascomplacer.com.ar
www.consevascomplacer.com.ar

Doña Tona Gourmet
Especias y verduras, salsas, condimentos, miel y mermeladas.
Lote 43
Hurlingham - Buenos Aires
(011) 15-3293-8284
guillermocittadino_46@yahoo.com.ar

Embajador Misionero
Promoción turística.
Lote 27

Finca Cave Canem
Conserva fruti horticola, productos azucarados y encurtidos.
Lote 59
San Rafael - Mendoza
(011) 4452-3733
gerencia@fincacavecanem.com.ar
www.fincacavecanem.com.ar

Frigorífico Cagnoli
Fiambres y quesos artesanales.
Lotes 17 y 18
Mar del Plata - Buenos Aires
(0223) 451-1092
macjdaniels@hotmail.com
www.cagnoli.com

Fundación Gran Chaco
Artesanías tejidas en chaguar y lana de oveja.
Lote 14
Formosa
(03717) 42-0945
info@gran-chaco.org.ar
www.gran-chaco.org

Gobierno de Chubut
Subsecretaría de Comercio Exterior e Inversiones
Chubut Patagonia
Lotes 54, 55, 56, 57 y 58
Rawson - Chubut
(02965) 48-2604 al 607
comex@chubut.gov.ar
asesoramiento.comex@chubut.gov.ar
www.chubutalmundo.gov.ar

Gobierno de Chubut
Subsecretaría de Comercio Exterior e Inversiones
Mariscos Tres Golfos
Mariscos en escabeche, vieiras ahumadas y mejillones ahumados.
Lotes 54, 55, 56, 57 y 58
Puerto Madryn - Chubut
(02965) 15-69-2688
tresgolfos@hotmail.com

Gobierno de Chubut
Subsecretaría de Comercio Exterior e Inversiones
Torta Galesa Tía Beryl
Torta galesa.
Lotes 54, 55, 56, 57 y 58
Puerto Madryn - Chubut
(02965) 15-69-2688
sergioberyl@hotmail.com
www.tiaberyl.com

Gobierno de Chubut
Subsecretaría de Comercio Exterior e Inversiones
Abalauquen Dulces
Dulces artesanales, conservas de frutas, dulces sin azúcar.
Lotes 54, 55, 56, 57 y 58
Las Golondrinas - Lago Puelo - Chubut
(02944) 47-3033
fliaharmath@gmail.com

Gobierno de Chubut
Subsecretaría de Comercio Exterior e Inversiones
Té Vreza
Hierbas seleccionadas, Té gourmet en hebras.
Lotes 54, 55, 56, 57 y 58
Gaiman - Chubut
(02965) 15-37-8716
info@vreza.com.ar
www.vreza.com.ar

Gobierno de Chubut
Subsecretaría de Comercio Exterior e Inversiones
Memorable
Torta galesa, alfajores artesanales y bocaditos.

BRISTOL CONDOMINIO APART HOTEL

Frente al mar y disfrutando de esta vista sobre peatonal San Martín

DESCUENTOS EN ALQUILER DE CARPAS EN DIFERENTES BALNEARIOS

San Martín 2150 (7600) Mar del Plata - Tel: (0223) 491-8787 / 7888 / 8735
reservas@bristolcondominio.com.ar - www.bristolcondominio.com.ar

- ★ Desayuno Buffet con vista al mar.
- ★ Room Service
- ★ Cocina equipada
- ★ Microondas
- ★ Frigorifer
- ★ Gimnasio-Sauna
- ★ Sala de masajes y relax
- ★ Sala de estar
- ★ Area médica
- ★ Estacionamiento con acceso directo
- ★ Cofre de seguridad
- ★ Baby sitter
- ★ Habitación superior con LCD 32"

No te la pierdas ¡Vení a visitarla!

Caminos y Sabores

MAR DEL PLATA

Lotes 54, 55, 56, 57 y 58
Trelew - Chubut
(02965) 42-6518
tortagalesa@speedy.com.ar
www.tortagalesa.com

Gobierno de Chubut Subsecretaría de Comercio Exterior e Inversiones Queso

Queso tipo chubut.
Lotes 54, 55, 56, 57 y 58
Trelew - Chubut
(02965) 43-8106
rubengardine@hotmail.com

Gobierno de Chubut Subsecretaría de Comercio Exterior e Inversiones Danis Patagonia

Conservas de fruta fina.
Lotes 54, 55, 56, 57 y 58
El Hoyo - Chubut
(02944) 15-32-9932
bernardodanis@gmail.com
licoresdanis@gmail.com

Gobierno de la Provincia de Tucumán

Promoción turística.
Dulces y conservas artesanales,
bijouterie en plata y alpaca y dulce
de leche.
Lotes 60, 61, 62, 63 y 64
San Miguel de Tucumán - Tucumán
(011) 4322-0010
direccionrepresentacion@fibertel.com.ar

La Chacra, La boutique del salame

Chacinados, quesos regionales,
jamones y encurtidos.
Lotes 41 y 42
Moreno - Buenos Aires
(0237) 462-1089
lachacrapicadas@yahoo.com.ar

La Cocina del Vino

Condimentos gourmet, aceites de
uva, vinagres de vino, dips, salsas de
chocolate, aceites y vinagres en spray.
Lote 25
San Martín - Buenos Aires
(011) 4713-9111 / 9118
fperel@lacocinadelvino.com.ar
www.lacocinadelvino.com

Lácteos Don Eugenio

Quesos artesanales en
hormas pequeñas.
Lote 13
Pergamino - Buenos Aires
(02477) 15-58-0193 / 0191
contacto@doneugenio.com.ar
www.doneugenio.com.ar

Mamma Rosa

Dulces, conservas y aceites.
Lotes 51 y 52
C.A.B.A.
(011) 4776-2338 / (0261) 430-2076
contacto@mammarosa.com.ar
www.mammarosa.com.ar

Marian Arytza

Aderezos y condimentos.
Lote 26
C.A.B.A.
(011) 4551-6723
mariano@marianarytza.com.ar
www.marianarytza.com.ar

Provincia de Misiones Ministerio del Agro y la Producción

Lotes 28, 29, 30, 35, 36 y 37

Mónica M. Casal

Tablas para picadas, asado y
empanadas.
Lote 19
Don Torcuato - Buenos Aires
(011) 15-6559-8884
monicamcasal@hotmail.com

Municipalidad de Mercedes

Promoción turística.
Lote 48
Mercedes - Buenos Aires
(02324) 42-1080 / 0810-333-0997
turismo@mercedes.gob.ar
www.mercedes.gob.ar

Nuestras Manos

Frutas secas y deshidratadas, aceites
de oliva extra virgen, mermeladas,
frutas en almíbar y pulpa de tomate.
Lotes 67 y 68
Godoy Cruz - Mendoza
(011) 15-5429-3052
info@nuestras-manos.com.ar
www.nuestras-manos.com.ar

Provincia de Buenos Aires Arte Pampa

Prendas en telar y accesorios
en fieltro.
Lote 7
Mar del Plata - Buenos Aires
(0223) 478-5577
arte.pampa@hotmail.com

Provincia de Buenos Aires Campos de Chivilcoy

Chorizo seco, salame, chorizo
español, lomito, bondiola, jamón
crudo, productos envasados al
vacío y productos para celíacos.
Lotes 49 y 50
Chivilcoy - Buenos Aires
(02346) 43-3199 / 42-3719
chivilcoycarnes@argentina.com
www.camposdechivilcoy.com.ar

Provincia de Buenos Aires Della Zia Orgánicos Mar del Plata

Jaleas orgánicas de vino, salsas
orgánicas de vino, jugos orgánicos de
frutas y jaleas light apto diabéticos.
Lote 4
Mar del Plata - Buenos Aires
(0223) 495-2377
info@dellazia.com.ar
www.dellazia.com.ar

Provincia de Buenos Aires Establecimiento La Natividad Quesos Naturales

Quesos naturales y saborizados,
muestras de aceites de canola natural.
Lote 34
Coronel Dorrego - Buenos Aires
(0291) 15-429-5229
vazquezelizabeth322@hotmail.com

Provincia de Buenos Aires Granja La Piedra

Quesos y miel.
Lote 8
Mar del Plata - Buenos Aires
(0223) 464-2546
info@granjalapiedra.com.ar
www.granjalapiedra.com.ar

Provincia de Buenos Aires Lauquen

Frigorífico de cerdos, salamines,
jamones crudos, carne fresca de
cerdo y embutidos frescos de cerdo.

Lotes 1 y 2
Miramar - Buenos Aires
(02291) 43-3541
lauquencarnesporcinas@hotmail.com

Provincia de Buenos Aires Nativo y Actual

Artesanías tradicionales.
Lote 5
Ituzaingó - Buenos Aires
(011) 4481-4287
info@nativoyactual.com.ar
www.nativoyactual.com.ar

Provincia de Buenos Aires Productos del Alba

Dulce de leche.
Lote 6
Mercedes - Buenos Aires
(02324) 15-47-7079
juandespa@hotmail.com

Provincia de Buenos Aires Sabor y Arte Argentino

Aceitunas, aceite de oliva, aceto,
miel, prashad de frutas secas en miel,
torta galesa, repostería argentina,
alfajor de rosario, quesos de vaca
naturales y saborizados, quesos de
cabra naturales y saborizados, dulce
de leche de vaca y de cabra.
Lotes 10, 11 y 12
Pérez - Santa Fe
(0341) 495-1468 / 15-657-5870
saborarteargentino@hotmail.com

Provincia de Buenos Aires Tacún

Manufacturas en cueros.
Lote 33
Mar del Plata - Buenos Aires
(0223) 495-5803
info@tacun.com - www.tacun.com

Provincia de Buenos Aires Taller de platería argentina, de Jorge y Silvia Mason

Platería criolla y joyería sobre diseños
étnicos, piezas en plata y alpaca,
regalos empresariales personalizados.
Lote 31
Ciudad Jardín - Lomas del Palomar -
Buenos Aires
(011) 4751-4458
orfebremason@yahoo.com.ar
orfebremason@hotmail.com
www.orfebremason.com.ar

Provincia de Buenos Aires Tramas del Sur

Tejidos artesanales.
Lote 3
Mar del Plata - Buenos Aires
(0223) 15-590-8814
leandro.isacch@speedy.com.ar
www.tramasdelsur.com.ar

Provincia de Buenos Aires Quesos Yerkovich

Quesos artesanales.
Lote 9
Wilde - Buenos Aires
(011) 15-5808-8553
edcap@yahoo.com.ar

Tany-té

Té en hebras saborizado
artesanalmente, blends de té.
Lote 20
C.A.B.A.
(011) 4787-9578
pidote@pidote.com.ar
tanyamano@hotmail.com
www.pidote.com.ar
www.tanyte.com.ar

Té Elisa Seresi

Blends de té artesanales.
Lote 24
Junín - Buenos Aires
(02362) 15-64-5710
steruzzi@gmail.com
www.elisaseresi.com

Tentaciones

Frutas secas y desecadas,
chocolates, bombones y alfajores
artesanales.
Lotes 65 y 66
Avellaneda - Buenos Aires
(011) 4201-1506 / 4522
yemasdeluruguaycr@hotmail.com

Yerba Mate Playadito

Yerba mate diversas presentaciones,
mate cocido, miel, mates, termos,
termas y bombillas.
Lote 38
Colonia Liebig - Corrientes
(03758) 42-2182
info@cooperativalliebig.com.ar
www.cooperativalliebig.com.ar



Banco de la Provincia de Buenos Aires
Stand Institucional
0810-2222-776 - www.bancoprovincia.com.ar

Banco Provincia
Un experto de tu lado

Los sábados con tarjetas de crédito y débito.

RESTAURANTES

Promoción válida los días sábados desde el 02/01/11 al 13/02/11 con tarjetas de crédito y débito del Banco Provincia, exclusivamente para consumos en comercios radicados en localidades de la Costa Atlántica Bonaerense registrados en Visa en los rubros "FAST FOOD Y RESTAURANTES". Se excluyen tarjetas Visa Corporate, Visa Business, Visa Purchasing y Cuenta Gratuita Universal. Beneficio del 35% de descuento, tope máximo mensual: para tarjeta de crédito \$150 por cuenta, la bonificación se acreditará en el resumen siguiente a aquel en que ingresen los consumos. Para tarjeta de débito \$150 por tarjeta y el reintegro se reflejará en la cuenta dentro de los 10 días hábiles del mes siguiente al que se realizaron los consumos. No acumulable con otras promociones. Banco de la Provincia de Buenos Aires, CUIT 33-99924210-9. San Martín 137, CABA. www.bancoprovincia.com.ar

La Feria



Conocer, comer y comprar

Ya está todo listo para lo que será la primera edición de Caminos y Sabores Mar del Plata con una representativa presencia de productos típicos de la Argentina.

La triple “C” de “conocer, comer y comprar” se cumple al pie de la letra en la feria Caminos y Sabores, que este año llega a su primera edición estival del 26 de enero al 6 de febrero en el NH Gran Hotel Provincial de Mar del Plata.

En pleno centro marplatense, a pocos metros del Casino Central y de la peatonal, Caminos y Sabores reunirá en un mismo espacio, durante 12 días, a productores de alimentos, artesanos y representantes de destinos turísticos. Los

miles de visitantes que paseen por la muestra podrán degustar y comprar chacinados bonaerenses, quesos de vaca y de cabra, alfajores artesanales, blends de té en hebras, caramelos y confitados, mermeladas, mostazas, frutos secos y aceites, entre muchos productos más.

La exposición Caminos y Sabores es organizada por Ferias y Exposiciones Argentinas con el objetivo de instalar un espacio donde los pequeños y medianos productores origi-

narios de las diferentes zonas del país puedan promocionar y vender sus productos a través del contacto directo con el público. En Mar del Plata la feria cuenta con el auspicio del Ente Municipal de Turismo (EMTur), de la FAO, del INTI y de la Fundación Exportar, además del apoyo del Banco Provincia.

La gran mesa de los argentinos, heterogénea e interminable, estará nuevamente servida en la feria Caminos y Sabores.

¡Los esperamos a todos!

Recomendaciones del Chef



Sabores de mar

A cargo de la gastronomía integral del Sheraton Mar del Plata Hotel, Esteban Borione destaca algunos de los platos típicos de mar.

“Los platos de mar combinan la tradición pesquera de Mar del Plata, incorporando el toque gourmet tan característico en la cocina del restaurante gourmet Las Barcas del Sheraton. Además cada plato tiene una marcada influencia de las dos grandes colectividades de la ciudad: la española y la italiana”, explica Borione.

Los pescados y mariscos son productos bien característicos en la ciudad, comenta el chef, sobretodo por la frescura con que se logran adquirir. “No podemos dejar de remarcar la importancia de las quintas frutihortícolas que se encuentran en las afueras de la ciudad, brindando productos de máxima frescura como son las fru-

tillas, arándanos y kiwis, entre otras frutas. En tanto la rúcula, radicheta y brotes de corte diario son adquiridos por el hotel cada mañana, asegurando el sabor y la calidad de los productos, cualidad muy difícil de encontrar en muchos otros destinos”, sintetizó el chef del Sheraton Mar del Plata Hotel.

Más información en www.Sheraton.com/mardelplata

Agenda



Las demostraciones de cocinas

Habrà 24 presentaciones de cocineros oriundos de todo el país. Platos típicos y preparaciones de mar y de sierra componen la agenda.

Entre los contenidos uno de los puntos fuertes serán las demostraciones de cocina a cargo de cocineros de distintas provincias del país, quienes prepararán platos regionales y recetas basadas en los sabores típicos del mar y la sierra. Esos últimos a cargo de la Escuela Superior de Hotelería y Gastronomía (ESHyG).

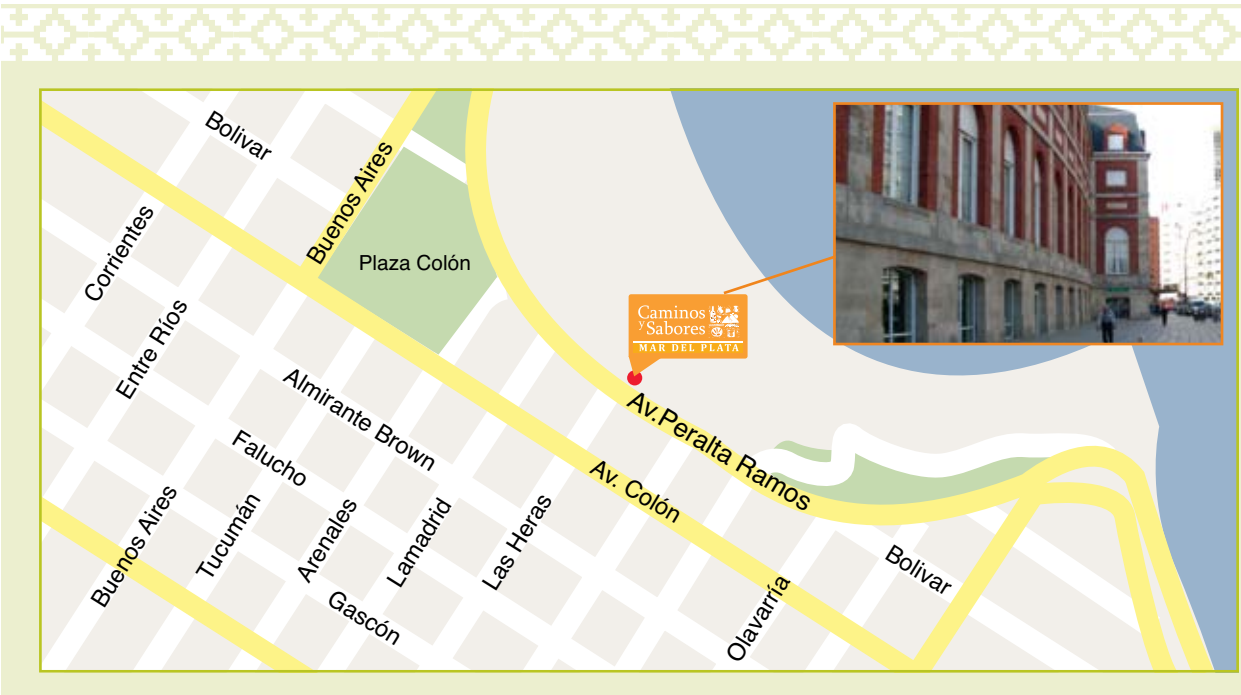
La agenda promete dos demostraciones de cocina por día. “Un plantel de cocineros compuesto por docentes de la escuela, ex alumnos y chefs de restós y hoteles de Mar del Plata cocinará sabores típicos de la gastronomía de mar y de la sierra como ser carnes, mariscos, frutillas y arándanos”, comentó Ricardo Christiansen, coordinador gastronómico de la ESHyG. Uno de los cocineros que vendrá en representación de la escuela será Leonardo Jaciuk, chef ejecutivo del NH Gran Provincial quien preparará pastelería de vanguardia.

De Misiones llegará el cocinero Iván Ortega, uno de los más representativos de la provincia con un menú paranaense de cocina regional de fusión, en el que no faltarán pescados de ríos y productos relacionados a la mandioca.

De Chubut el cocinero Gustavo Rapretti preparará sus especialidades en mariscos, pescados y cocina patagónica. “Explicaremos el origen de cada producto que cocinaremos y su significado para los productores”, desarrolló Rapretti.

Con una propuesta de cocina regional que fusiona alimentación y producción al mismo tiempo, cocineros y productores de la provincia de Jujuy, liderados por la ingeniera agrónoma Magui Choque Vilca, presentarán dos platos distintos. Por un lado una cocina de tipo regional y territorialista que apunta a transmitir la historia y los procesos que involucran a las preparaciones de los platos jujeños. “También cocinaremos con cultivos andinos como el maíz, la papa, la quínoa y el callote. La invitación es que los visitantes conozcan todos los aspectos productivos”, adelantó Choque Vilca.

Más información sobre la agenda de cocinas en www.caminosysabores.com.ar



Información para los visitantes

Caminos y Sabores Mar del Plata

Fecha: 26 de enero al 6 de febrero.

Horario de la muestra: 18 a 23 Hs.

Valor de la entrada: \$20. Menores de 10 años no pagan entrada. Menores de 16 años deberán ser acompañados por un mayor.

Lugar: NH Gran Hotel Provincial, Blvd. Marítimo Patricio Peralta Ramos 2502.

Para contactarse: (011) 4309-7663
Infocaminosysabores@caminosysabores.com.ar
www.caminosysabores.com.ar