

# CAMINOS Y SABORES



300 EXPOSITORES \* DEGUSTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS.

**DEL 13 AL 16 DE AGOSTO**  
DE 12 A 21 HS • LA RURAL • PABELLÓN AZUL

[WWW.CAMINOSYSABORES.COM.AR](http://WWW.CAMINOSYSABORES.COM.AR)

SPONSORS



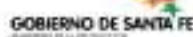
ADHIEREN



ORGANIZA



ACOMPANAN

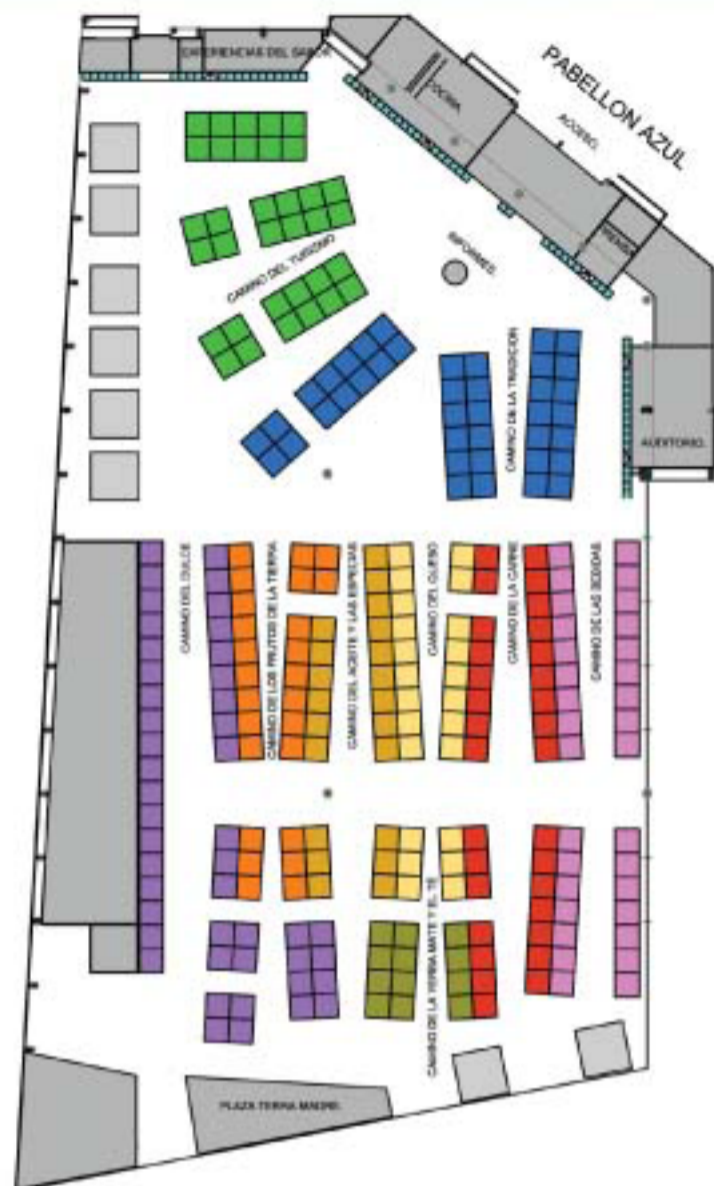


MEDIA PARTNER



FERIAS Y EXPOSICIONES ARGENTINAS SA

# CAMINOS Y SABORES RES



## CAMINO DE LOS ACEITES Y ESPECIAS

**Aceites de Canola Krol - Aceites de Oliva** - Ciudad de Buenos Aires  
**Alimentos Cosméticos Naturales** - Aceites de nuez, aceite de oliva con nuez, nueces, aceites saborizados - La Rioja.  
**Aromáticas Patagónicas** - Especies Aromáticas Orgánicas: Menta, Orégano, Salvia, Melisa, Romero, Lavanda, Tomillo - La Mascota.  
**COPROESSA** - Consorcio de Productores de Especies de Salta - Pimentón y Comino - Salta.  
**Delfratre-Rasqueles** - Aceite de oliva, aceite saborizado, aceite balsámico, quesos en conserva y salsa de soja - Ciudad de Buenos Aires.  
**D'Isola** - Familia Scam Olivicultori - Olivos Patagónicos - Aceite de oliva virgen extra - Coronel Doregó.  
**Ferioliva** - Degustación de productos relacionados con delicatessen, aceites de oliva, aceitunas, gastronomía a base del olivo, tragos realizados con aceites - Mendoza.  
**Fundación Redes Solidarias Comunidad Indígena La Estrella** - Pimentón ahumado, harina de algarrobo y productos derivados - Ciudad de Buenos Aires.  
**La Cocina del Vino** - Vinagres, dips, salsa de chocolate y chimi churris, y especias - San Martín.  
**Nuestras Manos** - Conservas Artesanales de Mendoza - Godoy Cruz.  
**Olivaze** - Aceites y aceitunas - Ciudad de Buenos Aires.  
**PROSOL** Deshidratados De la Quebrada - Huacalera, Maitemarí y Cusi Cusi.

## CAMINO DE LAS BEBIDAS

**Alvo Lab S.A.** - Bebidas y especias - Castelar.  
**Alambique del Sur** - Licores de Dulce de Leche, Miel, Caramelo - San Juan.  
**Bodega Nanni** - Vinos - Cafayate.  
**Bodegas Vinecol** - Vinos - Ciudad de

Buenos Aires.  
**Bondier Line** - Productos de coctelería - San Martín.  
**Cervecería Artesanal Heberling**.  
**Cervecería Barba Roja** - Cerveza y merchandising - Escobar.  
**Cervecería El Bolsón** - Cervezas artesanales, jugos naturales de frutas finas, vinificados de frutas finas - El Bolsón.  
**Cervecería Esquel** - Cervezas - Esquel.  
**Cervecería Gilmen** - Cerveza Artesanal en botellas y barriles - Viedma.  
**Cerveza Artesanal Centurión** - Cerveza Artesanal - Morón.  
**Cerveza Artesanal Henze** - Cerveza alemana.  
**Cerveza Artesanal Pilsner** - Cervezas - El Hoyo.  
**Cerveza Del Castillo** - Cerveza rubia, roja y negra, envasada en botellas, más de 20 variedades. Choperas de nuestras empresa - Chascomús.  
**Cerveza Pileri** - Cerveza - El Bolsón.  
**Cortésana de Guillermo Carrubba** - Cerveza Artesanal - Haedo.  
**Delicias Colo Colo** - Licores artesanales - Villa Gesell.  
**Dell'Alcione SRL** - Licor de Limón y de Naranja - Florencio Varela.  
**El Carmen S.A.** - Jugos 100% Exprimidos y Naturales de Naranja, Limón, Pomelo y Limonada - San Isidro de Lules.  
**El Trocadero Alimentos** - Rosario.  
**Fecovita** - INTA - Vinos - Maipú.  
**Gourmet Store Di Nadia** Licores y Chocolates.  
**Green Belly** - Cerveza artesanal - Rosario.  
**Isla N Ram** - Crema de Ron al Dulce de Leche. Un producto donde unimos la tradición argentina con una crema ideal para disfrutar con amigos - San Miguel de Tucumán.  
**Juan Graffigna** - Vinos - San Juan.  
**La Costerita** - Licores y dulces - Las Toninas.  
**La Serrana** - Cerveza artesanal - Merlo.  
**Le Petit Cellier** - Vinos - San Juan.  
**Licores Lago Puelo** - Licores de frutas regionales - Lago Puelo.  
**Licores Bea** - Licores Artesanales - San

Carlos de Bariloche  
**Licores La Leyenda** - Mar de Ajó  
**Licores San Pablo de la Cruz** - Licores artesanales - Morón.  
**Manjares del Tafi** - Licores Artesanales de lemoncello, arándanos, mandarina, naranja, hojas de coca, dulce de leche, banana splits, manjares, frambuesa, frutilla, kinotos, lima, membrillo, muña muña, sambayón, café, limón, crema, dulce de leche con anís - Tafi Viejo.  
**Morales Fannelli** - Bodega - Ciudad de Buenos Aires.  
**Patagonia Wild Food** - Ahumados de Carnes Silvestres y Truchas - San Carlos de Bariloche.  
**Rako Cerveza Artesanal** - Cerveza Artesanal - San Miguel de Tucumán.  
**Sabores Río Negro** - INTA - Vinos finos, sidra y jugos, champagne - Gral. Roca.  
**Shainte** - Cerveza artesanal rubia, roja, negra, con miel, tragal pack de regalos, chops artesanales - Martínez.  
**TRASSOLES** - Trabajo - Solidaridad - Esfuerzo - Vinos - Cafayate.  
**Vinas de Segisa** - Vinos regionales - Pocito.

## CAMINO DE LAS CARNES

**APA (Asociación de Pescadores Artesanales del Partido de La Costa)** - Hamburguesas de pescado, encurtidos de pescado - Santa Teresita.  
**Campos de Chivilcoy** - Fiambres de Campo Elaborados Artesanalmente - Chorizo Seco, Chorizo Español, Salame, Bondiola, Lomito, Jamón Crudo - Chivilcoy.  
**Chacinados Artesanales El Mercedino** - Salame quintero, longaniza, chorizo seco, lomitos crudos, jamón crudo, bondiola, quesos saborizados, quesos comunes, pan de chicharrón y galleta de campo - Mercedes.  
**Chacinados El Cordobés** - San Miguel.  
**Chacinados El Nonno Alpino** - Salamines y quesos de producción propia - Colonia Tirolésa.

**Della Grazia Distribuidora de Productos Gourmet**.  
**Don Quico** - Productos elaborados artesanalmente, de calidad, una carne más consistente y aromática a la hora de la degustación: salame quintero, longanizas, calabresa, chorizos secos, morcillas, jamones, sorpresas, queso de cerdo, bondiola - Mercedes.  
**Embutidos Tío Osvaldo** - Chorizos, jamones artesanales - Mar de Ajo.  
**Estilo Patagonia** - Escabeche de vicachas, jabali, Pulpos, Calamares, Pasta de Vicachas, Jabali, Vegetales Agri Dulces, Tomate Deshidratado, Ahumado de Jabali - El Cándor.  
**Esquisitices Patagonia** - Conservas y Ahumados - San Carlos de Bariloche.  
**Fincas Los Sueños** - Chacinados Orgánicos: Salames macerados con Vinos Cabernet y Torrontes, Jamones Serranos hechos a más de 2000 metros de altura. Quesos y Quesillos Orgánicos cortados con cuajo natural y estacionados con el clima de Tafi del Valle y Saborizados - Yerba Buena.  
**Frigorífico Eber** - Embutidos, bondiolas, salamines, salames y quesos - Avellaneda.  
**Granjas Patagónicas** - Ahumados, Conservas, Escabeches - San Carlos de Bariloche.  
**Kiyen Witru** - Escabeches de ciervo, jabali, chivito, vicacha, pavita, conejo y fiandú. Paté de ciervo, jabali, pavita y conejo. Salames de ciervo y jabali - Santa Rosa.  
**La Barraca** - Jamones crudos, lomitos, bondiolas, salame ahumado, sobrasada mayorquina, canticapalo español, salama chacarero, longaniza española, longaniza calabresa, soprasata, pochito de cerdo ahumado, morcilla asturiana, mortadela casera - Mar del Plata.  
**La Chacra** - Boutique del Salame - Longanizas, salame de Mercedes, salame de Tandil, salamines, bondiolas, jamón crudo, pecheritas artesanales, puero cerdo, soprasata - Moreno.  
**La Manuquita** - Parrilla gourmet con menú de degustación y alojamiento exclusivo en la casa de campo. Actividades recreativas: quemose criolla, degustación en el sótano y show folclórico para pasar un día de campo diferente - Carlos Koen.  
**Las Dínas** - Chacinados - Tandil.  
**Lemas Productos Regionales** - Jamón de ciervo ahumado en conserva, jamón de jabali ahumado en conserva, jamón de fiandú, jamón de ternera, bastones de jabali y ciervo, jamón de fiandú en piezas, jamón de jabali en piezas - Santa Rosa.  
**Mariscos Gaitán** - Almejas, mejillones, camarones, cazañas, anchoas - Mar de Ajo.  
**Mariscos Las Grutas** - Conservas de Pescados y Mariscos - Las Grutas.  
**Municipalidad de Mercedes, Provincia de Buenos Aires** - Promoción de la 35ª Fiesta Nacional del Salame Quintero - Mercedes.  
**Nigo** - Jamón de Jabali, Cordero y Venado, Salame de Jabali, Cordero, Venado - Luis Beltrán.  
**Pampino** - Chacinados secos, frescos, ahumados, productos de carnes silvestres, salazones y especialidades como la butifarra tipo fuet y las salchichas Frankfurt - Gral. Manuel J. Campos.  
**Patagonia Wild Food** - Ahumados de Carnes Silvestres y Truchas - San Carlos de Bariloche.  
**Regionales El Charito** - Salames y quesos artesanales - San Antonio de Arco.  
**Ranciman Productos de Campo**.

## CAMINOS DE LOS DULCES

**Abalauquen Dulcería Artesanal** - Dulces y Frutas al natural - Lago Puelo.  
**Alambique de Nélida Fernández** - Mermeladas de frambuesa, arándanos, frutillas y cerezas - Castelar.  
**Alfajores Jujetitos** - Alfajores de dulce de leche, de cayote, de rutas varias, nueces confitadas, empanadillas de cayote, caramelos de miel de caña, bombones de cayote y de higo - Jujuy.  
**Alfajores La Dama del Mar** - Alfajores, Bocaditos, Regionales, Colaciones - San Bernardo.  
**Alfajores Merengo** - Alfajores santafesinos de dulce de leche, de miel y de chocolate - Santa Fe.

**Alfajores Ninet** - Alfajores y chocolates - Mar del Tuyú.  
**Alu-Rayen** - Miel pura de abeja fraccionada - El Palomar.  
**Apiarios Rey** - Alimentos a base de miel: miel cremosa y tradicional, dulce de leche sin azúcar elaborado con miel - Rosario.  
**Apicultores de Apurvich** - Chubut - INTA - Trelew.  
**Asoc. de Apicultores de Dolavon y 28 de Julio** - INTA - Miel - Dolavon.  
**Browniemanía** - Más de 30 variedades de brownies y otros productos dulces - Lanús.  
**Cabaña Lago Puelo** - Dulces Artesanales y Confituras - Lago Puelo.  
**Casa de Té Nain Maggie** - Torta Negra Típica Galea - Trevelin.  
**Cedro Azul S.R.L.** - Alimentos dietéticos endulzados con stevia aptos para diabéticos y celíacos - Santa Fe.  
**Chacra El Monje** - Dulces de Fruta fina, Salsas Dulces y Agri Dulces y Frutas al Natural - El Hoyo.  
**Chiquetas S.R.L.** - Galletas Artesanales - Haedo.  
**Chocolates Agofa** - Fabricación de chocolate: Bombones, trufas, ramas y tabletas de chocolate - Rafaela.  
**Chocolates Bosques del Sur** - Chocolates y bombones de frutas - Florencio Varela.  
**Cooperativas de San Pedro** - INTA - Dulce de Batata, Batata con Chocolate y Membrillo - San Pedro.  
**Cooperativa Luly Ariza** - Tortas Galesas - Santa Fe.  
**Cayen S.R.L.** - Confituras y Frutas al Natural - El Hoyo.  
**Dandy Chocolates** - Bocaditos, chupetines, barras rellenas de chocolate - Ciudad de Buenos Aires.  
**Don Lucero** - Mermeladas, frutas en almíbar y chudney (agridulces) - Venado Tuerto.  
**Don Neno** - Santa Cruz - INTA - Licores y dulces artesanales - Los Antiguos.  
**Dulces Artesanales La Tía Yola** - Dulces artesanales, almíbares, salsas chudney, escabeches, bombones de cayote y de higo, nueces confitadas y miel de caña - Salta.  
**Dulces Artesanales Chicocana** - Salta.  
**Dulces Artesanales Nogalitos** - Nueces Confitadas, alfajores y conitos - Salta.  
**Dulce Campo Quijano** - Dulce de Leche - Villa San Lorenzo.  
**Dulcería Río Azul** - Dulces de Frutas Finas y Frutas Finas al Natural - El Bolsón.  
**Encanto Salteño** - Dulces y masas regionales salteñas - Salta.  
**Dulces Sentimientos** - Chocolates artesanales - Venado Tuerto.  
**El Chucupal** - Mermeladas, Frutas en Almíbar y Chutney - El Carmen.  
**El Ciprés** - Confituras y Salsas Agri Dulces: Pícaras de Fruta Fina - Lago Puelo.  
**Estancia La Tranquillina Alimentos Naturales** - Mermeladas para celíacos y diabéticos, miel, almíbares, jugos de arándano - Ciudad de Buenos Aires.  
**Estrella Alpina** - Chocolates y Bombones Artesanales - San Carlos de Bariloche.  
**Fecogro LTDA** - Santa Lucía.  
**Fincas Cave Canem** - Aceites, mermeladas, vinos, escabeches, tomates secos y frutos secos - San Rafael.  
**Frutas del Sur** - Mermeladas, Frutas al Natural, Salsas, Jugos Dietéticos, Frutas Deshidratadas - El Bolsón.  
**Fupentz** - El Hoyo.  
**Industria Kopil** - Gelatinas, flanes, especias - Palomar.  
**Las Recetas de la Abuela Brenda** - Almíbares, Mermeladas, Chutney - Rosario.  
**Josefina Tortas Galesas** - Tortas galesas y alfajores bañados en chocolate - Casilda.  
**La Casita de Chocolate** - Alfajores artesanales - San Pedro.  
**La Isla** - Alfajores, Trufas y Almendras Saladas - Las Grutas.  
**La Jachallera** - San José de Jachal.  
**Lago Puelo Chocolates** - Chocolates y Dulces - Lago Puelo.  
**La Media Luna Bombón Artesanal** - Chocolates, bombones artesanales, trufas, yemas - Ciudad de Buenos Aires.  
**La Península** - Dulces - San Carlos de Bariloche.  
**Los Dulces de Maite** - Dulces y frutas en almíbar - Castelar.  
**Maderera Yacarania Delicatessen** - Madera en almíbar, en miel, en alfajores y

Para más información sobre los expositores ingrese a: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

hombones - General Rodríguez.  
Memorable - Tielew.  
Patagonia Berries - Dulces Artesanales Patagonia Berries y Frutas en Almibar - Olivos.  
Regionales Amancay - Dulces de Cayote, Tomate, Almibarados de Zapallo, Membrillo, Marmón, Higos, Mermeladas, Empanadillas de Cayote, Nueces Confitadas, Bocaditos de Higo con Nuez y Cayote con Nuez, Conitos de Chocolate, Miel de Caña - San Miguel de Tucumán.  
Sabore a Sur - El Bolsoneero Alfajores Artesanales - Alfajores en sus 12 sabores, Trufa Bombón en Sabores Licorizados, Conitos, Galletitas simples y rellenas Variedad en sabores, Emachos Artesanales, Repalos Emprozaiales, Lago Puelo - El Bolsón, Bariloche.  
Sugar & Spice - Biscotti, cantucci, cookies, brownies, galletitas croquetón, huchinas, pan dulces, atolón - Ciudad de Buenos Aires.  
Late Chocolate - Chocolates.  
The Berry Store - Productores de Arándano, Elaborados Gourmet con Arándano, Deshidratados - San Pedro.

### CAMINO DE LOS FRUTOS DE LA TIERRA

Callampa - Hongos frescos, deshidratados, en polvo y conservas - La Plata.  
Cooperativa Luly Ariza.  
Fainalind S.R.L. - Ciudad de Buenos Aires.  
Fincas de Duval - Mermeladas, dulces y encurtidos - Gobernador Duval.  
Frutos Desecados de Mendoza - Frutos desecados: peras, duraznos, ciruelas, pistachos, nueces, damascos, almendras, cerezas, higos - Ciudad de Buenos Aires.  
Grupo de Floricultores de Montecarlo - INTA - Plantas Florales, orquídeas - Montecarlo.  
Instituto de Desarrollo Productivo - San Miguel de Tucumán.  
KHER Productos Artesanales Gourmet - Gíngolis, paté de soja, mandiocas al orengano y echalote al vino tinto, zucchini escabeche y paté de gíngola - Pérez.  
La Clarita - Encurtidos y frutas secas - Ciudad de Buenos Aires.  
La Orquídeas - Maní salado repelado, tostado, con cacahua, Garrapiñadas de Maní, Almendras tostadas, Girasol tostado salado, Pepas de Girasol Garrapiñadas, Soja salada - Gral. Pico La Pampa.  
Mama Rosa Alimentos Naturales - Conservas, dulces, aceites y vinos - Las Heras.  
Naturella - Milanesas de soja rellenas - El Estero.  
Nuestras Manos Conservas Artesanales de Mendoza - Frutas en almibar, pulpa de tomate, mermeladas, frutas secas y deshidratadas - Godoy Cruz.  
Productos Indía - Picles en vinagre, ajíes en vinagre, berenjenas en escabeche y salsas para carnes con y sin sal, Mermeladas de durazno, frutilla, tomate,

ciruela y damasco - Santa Rosa.  
Puan Berries - Plantación de frambuesas, sauce y 100 variedades de marmatos.  
Productos elaborados del cultivo: confitura de frambuesa, ketchup de frambuesa, vinagre del bosque, chutney de frambuesa, licor de frambuesa y dulce de sauce - Puan.  
Quinto Zalla - Mix de verduras deshidratadas y especias; blends para marinar - Ciudad de Buenos Aires.  
Tentaciones - Frutas secas y desecadas - Villa Carlos Paz.

### CAMINO DE LOS QUESOS

Amatuyo - Quesos, quesillos regionales y dulce de leche - Salta.  
Cabrarmarca S.A. - Queso de cabra semi duros naturales y saborizados y queso de cabra untable natural y saborizados.  
Queso chevrotin, gouda y queso tipo feta - Santa María.  
Cabras de Cafayate - Quesos de cabra y quesos de vaca - Cafayate.  
Della Grazia Distribuidores de Productos Gourmet - Variedad de quesos artesanales - Ciudad de Buenos Aires.  
Granja La Piedra - Queso de cabra; semiduro natural, semiduro con hierbas, saint paulin, provolone, feta, untable natural o con ciboulet, ricotta, Queso de oveja, Gouda tres leches: cabra, oveja, vaca, Gouda de vaca - Mar del Plata.  
Santa Elena Quesos de Cabra - Quesos de Cabra, Huerta Grande.  
La Barraca - Queso gruyere, queso funtina, queso de cabra, quesos saborizados (oregano y albahaca, con pimienta), quesos ahumados, queso hrie, camembert, queso de campo y queso parmesano - Mar del Plata.  
La Chacra - Boutique del Salame - Queso gruyere, quesos de campo, de cabra, quesos de Suipacha, fontina, gouda, quesillos de cabra - Moreno.  
La Natividad y La Rosa - Quesos naturales "La Natividad" en cubos, envasados en aceite de canola. La Rosa al: curry (miel, curry), caprese (tomate y albahaca deshidratada), jengibre (miel, jengibre), romero y aceitunas negras, Aceite de canola "La Rosa" - Coronel Dorrego.  
"El Aule Ahumados" un gusto personal / Productos para tablas y queserías gourmet - Quesos ahumados, carnes ahumadas de Bariloche, especias ahumadas, aceitunas rellenas de La Rioja, escabeches de Córdoba y especias por kilo y snacks - Ciudad de Buenos Aires.  
Establecimiento Don Eugenio S.R.L. - Quesos artesanales de vaca y de cabra - Pergamino.  
Establecimiento Don Eugenio SRL - Quesos artesanales de vaca y de cabra, quesos saborizados y ahumados - Pergamino.  
Estancia Las Carreras Queso M - Queso Natural de Pasta Semidura con Leche de Vaca, Saborizado con Ají, Pimienta Negra en Grano, Oregano, con Píprika, y un Estacionamiento de 2 meses. Queso

Especial de tallar con un Estacionamiento mínimo de un año - Tañ del Valle.  
La Huella - Queso caecioavalo - Brandsen.  
La María Pilar Estancias - Queso pastegros, queso suizo, roggianito, provolone, sardo - Cañadón.  
Las Enrique Quesos - Quesos gourmet saborizados: 18 gustos - Venado Tuerto.  
Pastores del Sur - Quesos de oveja, pasta semidura y dura - General Campos.  
Pylacoe - Córdoba-INTA - Quesos - Villa María.  
Sabores Andinos - Quesos de cabra naturales y saborizados de Oregano, Tomillo, Provençal, Ají y Quesillo - Jujuy.

### CAMINO DE LA TRADICIÓN

AM Cueros - Talabartería y soguería - Salta.  
ACEPAR - ONG - Ciudad de Buenos Aires.  
Alejandro Seiler - Objetos de Madera - Tablas de asado, picadas, de picar Carne, Cazuelas, Mates, Moctenis, Palos de Amasar - San Miguel de Tucumán.  
Artesanías en Telas MARVI - Elaboración de productos con hilado de lana y sarl - Ciudad de Buenos Aires.  
Artesanías de Casira y Textiles Minka - Jujuy.  
Artesanos de San Antonio de Los Cobres - Salta - INTA - Artesanías - San Antonio de los Cobres - Salta.  
Artesanos y productores agrupados de los Cobres - Salta - INTA - Artesanías - San Antonio de los Cobres - Salta.  
Asociación Civil San Pedro Nobsuco / Criadero Coqueña - Artesanías textiles de vicuña, llama y oveja - Molinos.  
Cabo Artesanal - Prendas y accesorios confeccionados en telares artesanales - Mar del Plata.  
CHASKA - Panchos, chales, ruanas, chaquetas, camperas y accesorios - Salta.  
Cooperativa "Artesanas de Santa Ana" - Salta - INTA - Artesanías de lana, madera y hejucos - Los Toldos, Santa Victoria.  
Costa Azul Arte - Fabricación de porta llaves, cericeros, servilleteros, fufoseros y botellas - Villa Gerall.  
Cruz del Norte Artesanías - Artesanías en alpaca, con ata y con cuero - Salta.  
El Aay - Sacos, carteras y zapatos.  
Florandina - Artesanías con hojas y flores naturales enchapadas en plata y oro - San Carlos de Bariloche.  
Fundación Arte y Esperanza - ONG - Ciudad de Buenos Aires.  
Fusión Disart - Telar, cuchillería, ofebbería, crochet, artistas plásticos - El Palomar.  
Hilanderas de Azul - Tejidos - Azul.  
IMDEL - Instituto Municipal de Desarrollo Económico Local - Marca Registrada: HEM - Hecho en Moreno - "HEM" Hecho en Moreno: Productos de indumentaria y accesorios urbanos.  
Tejidos artesanales. Líneas: Puelhos Originarios y Tango. Platería, soguería, cestería y cerámica - Moreno.  
Lanas de la oveja negra - Lanas de oveja

y llama hiladas en ruecas. Manteles o huasos, teñidas con pigmentos naturales - Luján.  
Margarita Jelvez - Cuero y artesanías tradicionales - Las Toninas.  
Mercado de la Estrepa - ONG - Dina Huapi.  
Mónica Casal - Tablas de madera para copetín y empaletados - Don Torcuato.  
Nativo y Actual - Indumentaria y accesorios confeccionados en tela artesanal, platería textil y artesanías en cuero, Repalos empresariales - Ituzaingó.  
Otro Mercado al Sur - ONG.  
Planta Animal - Tejidos y sifarería - Concepción del Uruguay.  
Proyecto de Desarrollo Local Santa Lucía - Buenos Aires - INTA - Lana de oveja hilada, tejidos a mano y en telar - San Pedro.  
Stella Stepanosky - Ropa tejida en telar artesanal - Guatrache.  
Susana Prado - Tejidos rústicos, artesanales y urbanos en telares y en aguja - Salta.  
Tacan - Artículos en cuero de oveja - Mar del Plata.  
Taller de Platería Argentina de Jorge y Silvia Masdon - Artesanías argentinas en platería y tejido - Lomas del Palomar.  
Taller Gatti - Textiles artesanales - Alderete.  
Tejidos Yiso's - Sweaters, chales, carteras y accesorios. Accesorios para baños y cocinas. Muñecos tejidos. Técnica telar y bordados - Paso del Rey.  
Tramas Andinas - Tejidos en telar.  
Tramas del Sur - Tejidos en telar - Panchos, tapados, alfombras, ruanas, tapices, mantas, chalacos, capas, pies de cama, sacos, boinas - Mar del Plata.  
Un lugar en el mundo - INTA - Artesanías en cerámica, palma, hierro y madera - Santa Rosa del Conlara.

### CAMINO DEL TURISMO

Argentinísima Satelital.  
El Camino del Tabaco - Productos Turísticos - Goya.  
Este Tucumán Turismo - Turísticos San Miguel de Tucumán / Buenos Aires.  
Via Restó Clarín - Ciudad de Buenos Aires.  
IEA Escuela Gastronomía, Hotelería y Turismo - Oferta educativa - Avellaneda.  
INATUR - La Floresca.  
La huella de la producción - La Rioja - INTA - Agroturismo. Bodegas, fábrica de chocolates y alfajores de vino, establecimientos agropecuarios de aceitunas y aceite de oliva, nogales, bombones de nueces y pasas bañados en chocolate - Sañogasta.  
Mundo Marino / Termas Marinas - Presentación de un parque temático y un parque termal - Ciudad de Buenos Aires.  
Municipalidad de Tigre.  
Oficina de Turismo y Patrimonio - Municipalidad de Azul - Oferta turística del Partido de Azul - Azul.  
Rodrigo Campo - Turismo rural, un día de campo en un casco de estancia del

siglo XIX, en un predio de 90 hectáreas - Luján.  
Sabores de la Patagonia Cálida - Río Negro - INTA - Recorrido por emprendimientos agroindustriales que elaboran quesos, conservas, cervezas artesanales, dulces y mermeladas - Viedma.  
Secretaría de Higiene y Seguridad.  
Secretaría de Turismo y Cultura de la Provincia de Jujuy - Productos Turísticos, Culturales - Jujuy.  
Secretaría del Sistema de Turismo, Comercio y Servicios - Productos turísticos - folletería institucional - Santa Fe.  
Sondas Verdes - Salta - INTA - Agroturismo, Ecoturismo, Turismo Cultural, Turismo de salud (aguas termales). Artesanos en cuero y madera, chacinados - Rosario de la Frontera.  
Sierras y Pampa del Sudoeste de Buenos Aires - INTA - Turismo Rural: alojamiento (estancias/granja/camping), Gastronomía de campo, Trekking y cabalgatas. Aromáticas (granja orgánica/educ.) - Arroyo Corto.  
Turismo - Provincia de Entre Ríos - Caminos turísticos de la microregión turística Tierra de Palmares - Paraná.  
Valle del Río Encantado - Chubut - INTA - Agroturismo. Hospedajes y alojamiento en establecimientos agropecuarios. Visita a chacra que posee colección de piedras indígenas y monedas argentinas y extranjeras. Gastronomía típica: té y torta galá. Turismo histórico-cultura. Tielew.

### CAMINO DE LA YERBA MATE Y EL TÉ

CREAR Agencia Provincial - Agencia de Desarrollo-Servicios a Empresas Rionegrinas - Virilma.  
Gold Beginning - Infusiones frutales - San Carlos de Bariloche.  
Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) - Productos derivados de la yerba mate - Misiones.  
Raka - Infusiones - San Carlos de Bariloche.  
Té Patagonia - Infusiones premium en saquitos y yerba mate orgánica - Avellaneda.

### INSTITUCIONALES

Banco Provincia.  
Claro.  
Gobierno de la Provincia de San Juan.  
Secretaría de Estado de Turismo, Cultura y Medio Ambiente.  
Provincia de Córdoba.  
Secretaría General del Partido de la Costa - Información Turística, Productiva y Dirección Gral. de vinculación tecnológica - Mar del Tuyú.  
Ministerio de la producción - Buenos Aires La Provincia - La Plata.  
Stand de Clarín y Clarín Viajes

[www.turismosalta.gov.ar](http://www.turismosalta.gov.ar)



Todos los paisajes.  
Todos tus sentidos.

PROGRAMA DE CAMINOS Y SABORES

AUDITORIO

JUEVES 13

**13hs: Terra Madre**  
La red Terra Madre en Argentina. Saludos a los participantes e intervención de Paolo Di Croce. Proyección del film: Los rostros de Terra Madre (16 minutos).  
**15hs: Terra Madre**  
Cooperar para acceder a los mercados: la valorización de los productos alimentarios artesanales. Moderador: Mara Montenegro.  
**17hs: La calidad certificada como una oportunidad para posicionar su producto.** Disertante: Ing. Pedro Landa. OIA.  
**18hs: Terra Madre**  
Turismo responsable, una opción ligada a la filosofía Slow Food. Moderador: Gabriela Maraschio y Mara Montenegro.  
**20hs: Análisis sensorial de los alimentos: calidad orientada al consumidor.** Disertante: Dr. Fernando Carduza. INTA.

VIERNES 14

**12hs: Plan Solidario del campo argentino.** Disertante: Linda Mrázek-SOLIDAGRO.  
**13hs: Terra Madre**  
Encuentro de Universidades Bienvenida de Paolo Di Croce y del Ing. Agr. Lorenzo Basso (Decano de la Facultad de Agronomía de la UBA) a la Red de Universidades de Argentina. Presentación de la Red argentina de académicos  
**14hs: Investigación y extensión de aspectos relativos a la producción local ligada al territorio para una agricultura más responsable y sustentable.** Moderador: Guillermo Hang.  
**16hs: El estado de las investigaciones y la actividad docente en las Universidades de la Red de Terra Madre sobre las técnicas agroecológicas en la pequeña producción de alimentos y la dinámica de su consumo.** Moderador: Julian Camara Hernandez.  
**18hs: Tecnicatura Superior en Cocina Regional y Cultura Alimentaria.** Carrera pública y gratuita del Ministerio de Educación de Jujuy. Moderador: Magda Choque Vilca.  
**19hs: Proyecto "Desarrollo**

económico, social y cultural de los pequeños productores de Pocito (San Juan)", UNSL. Moderador: Miguel Angel Más.  
**20hs: La ruta del vino en SALTA.** Disertante: Lic. Ana Cornejo. Ministerio de Turismo y Cultura de Salta.

SÁBADO 15

**13hs: Terra Madre**  
El papel de los cocineros en la valorización de los productos tradicionales, a través de su relación con los productores y el territorio. Moderador: Alejandra García Hauw, coordinadora de la Red Nacional de Cocineros de Terra Madre.  
**15hs: Bueno Limpio y Justo. ¿Es posible que la comida Slow Food sea la alimentación de cada día y para todos los habitantes de nuestro país?** La cocina como patrimonio cultural intangible. Moderadores: Otilia Kusmin y María Irene Cardozo.  
**17hs: Agroturismo en un valle de la Patagonia.** Disertantes: Gustavo Tapia- Mario Andrés Roberts. INTA.  
**18hs: Terra Madre**  
La conservación de los recursos y la biodiversidad. La problemática sudamericana, su estado actual y potencial de conservación. Moderador: Magda Choque Vilca.  
**19:30hs: La relación sagrada del hombre con la tierra y su sabiduría ancestral.** Moderador: María A. Beltrán Gionti.

DOMINGO 16

**13hs: Terra Madre**  
La Educación al gusto: la enseñanza para niños y jóvenes y el papel de las escuelas de cocina en la inclusión de los pequeños productores. Moderador: María di Scala.  
**15hs: Cierre de los trabajos de Terra Madre Argentina.** Intervención de Paolo Di Croce e integrantes de la Red de Terra Madre.  
**17hs: El futuro del vino argentino.** Moderador: Santiago Abarca.  
**19hs: Sabores de altura.** Disertante: ADELINA Villanueva.

Para participar del encuentro Terra Madre acreditarse en [www.caminosysabores.com.ar/encuentro](http://www.caminosysabores.com.ar/encuentro)

EXPERIENCIAS DEL SABOR

JUEVES 13

**14hs: Testeo de Queso de Vaca.** Cata a Ciegos - STG  
**15hs: Conferencia: "Cata de Quesos"** Disertante: Gabriel Domingo - STG  
**16hs: Testeo de Queso de Cabra.** Cata a Ciegos - STG  
**17hs: Testeo de Queso de Cabra.** Cata a Ciegos - STG  
**18hs: Testeo de Queso de Cabra.** Cata a Ciegos - STG  
**19hs: Laboratorio del Gusto de Terra Madre**  
**20hs: Laboratorio del Gusto de Terra Madre**

VIERNES 14

**13:30hs: Cata Dirigida de Quesos Argentinos.** INTI Lácteos  
**14:45hs: Maridaje de Quesos y Chacinado.** INTI  
**16hs: Testeo de Dulce de Leche.** Cata a Ciegos- STG  
**17:30hs: Conferencia: "Cata de Dulce de Leche".** Disertante: Andrea Cetera. STG  
**18hs: Testeo de Dulce de Leche.** Cata a Ciegos- STG  
**19hs: Testeo de Dulce de Leche.** Cata a Ciegos- STG  
**20hs: Laboratorio del Gusto de Terra Madre**

SÁBADO 15

**13:30hs: Cata Dirigida de Quesos Argentinos.** INTI Lácteos  
**14:45hs: Maridaje de Quesos y Chacinado.** INTI  
**16hs: Testeo de Aceite de Oliva.** Cata a Ciegos. STG  
**17:30hs: Conferencia: "Cata de Aceite de Oliva".** Disertante: Claudio D'Auria- STG  
**18hs: Testeo de Aceite de Oliva.** Cata a Ciegos. STG  
**19hs: Testeo de Aceite de Oliva.** Cata a Ciegos. STG  
**20hs: Laboratorio del Gusto de Terra Madre**

DOMINGO 16

**13hs: Laboratorio del Gusto de Terra Madre**  
**15hs: Entrega de Premios Experiencia del Sabor**  
**18hs: Entrega de Premios Concurso Fotográfico**

COCINA

JUEVES 13

**13hs: Pan, budín de mandarina, blinis sin gluten.** Cocineras: Jennifer y Betty Bengtsson - ACELA.  
**15hs: Pastelitos criollos.** Cocinero: Joaquín Alberdi. Vía Restó.  
**17hs: Elaboración de comidas de la Región Pampeana por parte de la Red de cocineros de Terra Madre.**  
**19hs: Los sabores de altura.** Cocinera: Soraya Rodríguez. Pcia. de Tucumán.

VIERNES 14

**15hs: Dulzuras tucumanas. Licores y confituras.** Cocinera: Soraya Rodríguez. Pcia. de Tucumán.  
**17hs: Elaboración de comidas con productos provenientes del NOA Argentino por parte de la Red de cocineros de Terra Madre.** Participación destacada de Maíces Andinos, Papas Andinas y Yacón, Baluartes Slow Food argentinos.  
**19hs: Elaboración de comidas regionales del Uruguay, a cargo de cocineros uruguayos de la Red de Terra Madre.**

SÁBADO 15

**13hs: Coctelería y aperitzers. Citrus y ron.** Cocinera: Soraya Rodríguez. Pcia. de Tucumán.  
**15hs: Elaboración de comidas con productos provenientes de la Patagonia a cargo de la Red de cocineros de Terra Madre.**  
**17hs: Elaboración de comidas de la regional Buenos Aires de la Red de Cocineros de Terra Madre.**  
**19hs: Los productos ovinos en la cocina de todos los días.** Cocinera: Helen Cowan Gren. INTA.

DOMINGO 16

**13hs: Torta negra galesa.** Cocinera: Marta Hughes. INTA.  
**15hs: Cocina de Autor.** Cocinero: Héctor Alberganti. IEA.  
**17hs: Elaboración de comidas con productos provenientes del Noreste Argentino a cargo de la Red de cocineros de Terra Madre.**  
**19hs: Elaboración de comidas con productos provenientes de la región de Cuyo por parte de la Red de cocineros de Terra Madre.**

LA PLAZA DE TERRA MADRE ARGENTINA

El área de La Plaza de Terra Madre Argentina, que estará abierta al público durante todo el desarrollo de la Feria, es un espacio informal de encuentro de los visitantes de Caminos y Sabores con los participantes de Terra Madre. Todos los días, de las 18 a las 21 hs., se realizará la exposición y venta de productos de las comunidades del alimento de la Red de Terra Madre, y se efectuarán diversas manifestaciones artísticas y artesanales. En la Plaza se proyectarán más de una docena de películas argentinas, latinoamericanas y europeas relacionadas con la producción, el consumo de alimentos y la sustentabilidad ambiental y social. Habrá, además, una exposición de fotografías denominada Alimentos y Mercados del Mundo.

Proyección de Películas relacionadas con la producción sustentable y el consumo de alimentos

JUEVES 13

**17.00 a 18.00 hs:**  
Los rostros de Terra Madre  
16 minutos  
Slow Food

VIERNES 14

**15.00 a 16.00 hs:**  
Café y Caffè  
La experiencia del Baluarte Slow Food del café de la Sierra Cafetalera (Guatemala)  
36':38"  
Autor: Annamaria Gallone  
Producción Kenzi - Slow Food

17.00 a 18.00 hs:

Los Ojos del Futuro  
23 minutos  
Autor: Néstor Cosentino

SÁBADO 15

Cine por Jóvenes: Presentado por Cecilia Gelabert. En ambas proyecciones asistirán los autores y los jóvenes rurales que han participado  
**15.00 a 16.00 hs:**  
Taller Audiovisual del NEA "Jóvenes campesinos"  
30 minutos  
UTTERMI (Misiones) - Colectivo 114

16.00 a 17.00 hs:

Agroecología, cooperación y autoconfianza  
17 minutos  
Fundación Proyecto Pereyra

17.00 a 18.00 hs:

Semillas Sagradas  
Andrea Méndez Brandam y Teresa Morresi  
<http://www.semillasagradas.com.ar>

18.00 a 19.00 hs:

Café y Caffè: la experiencia del Baluarte Slow Food del café de la Sierra Cafetalera.  
32':05"  
Autor: Annamaria Gallone  
Producción Kenzi - Slow Food

Todos los días de 18 a 21 hs:

Serie Los Latidos de la Tierra (España).

TERRA MADRE, UNA RED MUNDIAL

Por Calo Pretini.

Fundador y presidente del movimiento Slow Food.

Lo bueno desde el punto de vista organoléptico y cultural, lo limpio desde el punto de vista de la sostenibilidad ecológica y económica, lo justo desde el punto de vista social en relación a las personas que producen y transforman nuestros alimentos son las tres caras de una calidad alimentaria imprescindible para el gastrónomo posmoderno. Son los principios de una nueva gastronomía que abarca toda la complejidad que tiene que ver con la alimentación: desde el gusto hasta la cultura, desde la naturaleza hasta la humanidad implicada en ella.

Terra Madre construye una red, reúne los rostros quizá más en dificultades de esta humanidad que se ocupa directamente de la alimentación, pero también aquellos que, más que todos los demás, tienen el verdadero poder de hacernos evolucionar hacia un mundo bueno, limpio y justo. Si hoy se esfuerzan por enfrentar el sistema imperante de la alimentación que queremos rechazar, lo

hacen porque es un sistema que les es ajeno: son alternativos, porque están ligados al territorio, a la tradición, a la cultura, al respeto por los recursos naturales. Representan, en suma, las semillas mismas del cambio.

Más allá del inmenso alcance humano que tiene - relaciones, intercambios, encuentros, amistades, autoestima, pertenencia a un grupo planetario, a una "comunidad de destino" - el significado de Terra Madre también es el siguiente: razonar sobre las semillas del cambio, para que las comunidades de la alimentación dejen de sentirse en minoría o en dificultades, para que puedan demostrar que son la vanguardia.

Cuando hablamos de Terra Madre, hablamos del Norte y el Sur del mundo, de campesinos más ricos y más pobres, más aislados o más cercanos a las ciudades; de personas que estudiaron o que nunca abrieron un libro, que conocen varios idiomas o hablan solamente su propio dialecto. La diversidad que representan es imponente si tratamos de comprenderla en su totalidad, de contenerla, explicarla, canalizarla. Pero lo que da confianza es que todos están fuertemente presentes en sus comunidades locales, están trabajando en la economía local y comienzan a hacerse oír luego de épocas oscuras en que fueron dejados de lado como la parte en penumbra de la luna.

Ingreso por Av. Sarmiento 2704. Horario: de 12 a 21 hs. Entrada General: \$20. Descuentos especiales: Jubilados: Solo jueves y viernes \$10. Sábado y domingo abonan el valor de la Entrada General. Menores de 5 años: gratis. Menores de 12 años \$10 - los 4/cuatro (días). Más información sobre la feria en: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)