**El jueves abre una nueva edición de Caminos y Sabores**

*Del 9 al 12 de julio y de 12 a 21 horas, La Rural vuelve a reunir lo más caliente, picante y sabroso que tienen para compartir los productores de alimentos, artesanías y turismo del interior de nuestro país. Habrá más de 400 expositores en 9 caminos temáticos.*

La feria que reúne las expresiones culturales más genuinas de la Argentina vuelve a abrir sus puertas en La Rural de Buenos Aires. Hace ya once años que los organizadores de Caminos y Sabores trazan un puente entre productores regionales y consumidores de la ciudad. Esta vez, la cita es del 9 al 12 de julio, y de 12 a 21 horas. Allí, más de 400 expositores reunidos en 9 caminos temáticos estarán listos para deleitar a propios y extraños. Además, habrá clases de cocina, talleres de alimentos regionales, espectáculos artísticos y muchas otras actividades.

Caminos y Sabores es un espacio donde cocineros y artesanos exhiben habilidades, los productores mejoran su negocio y los consumidores vivencian experiencias sensoriales extraordinarias.

Para los que buscan lo sabroso, la feria es un lugar ideal. Pero la novedad este año está en “Maestros del Pan”, un espacio donde todos los días panaderos convocados por la firma Calsa elaborarán en vivo la más diversa gama de panes y productos de pastelería. Además de probar, los visitantes podrán aprender los secretos del leudado, de la temperatura ambiente y del buen amasado a la hora de cocinar.

Para los amantes del picante habrá opciones tradicionales como los embutidos de la Familia Grion, de Colonia Caroya, o la posibilidad de adentrarse en la experiencia propia del condimento. Esto propone la nueva mezcla “bien picante” que estarán testeando en la feria Eduardo Rosas y Paola Csernoch, creadores de “Buscando Sabores”, una PyMe que ofrece 32 variedades de especias, aromáticas y semillas.

Y para sacarse el frío con algo caliente estarán los “Hilados del Azul”, las mantas, gorros, chalecos y sacos tejidos por la red de talleres integrada por mujeres que viven en zonas rurales de la ciudad de Azul, provincia de Buenos Aires, o bien los mates de la Cooperativa Piporé, con auténtico sabor misionero, propio de las tierras de Santo Pipó.

**Para crecer**

Caminos y Sabores es una fiesta, pero también una oportunidad de crecimiento para cientos de emprendedores de distintos puntos del país. Por eso, para potenciar este perfil, este año, por primera vez, la feria unirá dos eslabones clave en la cadena alimentaria: los productores argentinos de alimentos y las cadenas de retails, hoteles y distribuidores. El viernes 10 de julio, de 12 a 18 horas, se realizará una Ronda de Negocios que será coordinada por el Ministerio de la Producción, Ciencia y Tecnología de la provincia de Buenos Aires, a través de la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales y la Subsecretaría de Industria, Comercio y Minería.

También es una oportunidad para los visitantes, que además de acceder a productos únicos de la mano de sus elaboradores, tendrán la posibilidad de comprar las entradas a la feria con un 30 % de descuento pagando con tarjeta de crédito del Banco Provincia. A su vez, la entidad propone un recorrido exclusivo por los stands adheridos a la promoción del Banco, en los que podrán obtener un 30% de descuento en la compra de productos pagando con tarjeta de crédito y hasta tres cuotas sin interés.

**Para aprender**

Por la cocina y los talleres de elaboración de alimentos habrá una amplísima gama de recetas pero también de figuras con sello propio. Es el caso de la chef Magda Choque Vilca, de Jujuy, que el sábado 11 a las 17, en la cocina de la feria, presentará "Saberes Haceres de la Quinoa".

El mismo día, pero en el espacio del taller, a las 17:30, el conocido Chef Borja Blazquez enseñará a preparar "Hongos estofados con vegetales, jamón crudo y molleja dorada". Y el domingo, a las 15,30, hará su “Suspiro Norteño” el salteño Osvaldo Gross. Durante los cuatro días, la agenda de la cocina y los talleres se plagará de experiencias y personalidades del quehacer culinario que, por ejemplo, tendrán al actor Pablo Alarcón en su rol de cocinero. El viernes 10, a las 17,30, será entrevistado por Silvina Chediek en el marco del ciclo de charlas “Hombres de Buenos Aires” organizada por el Bapro.

**Para competir**

Como es habitual, el Concurso Experiencias del Sabor tendrá una nueva edición. Esta vez, la yerba mate se suma a las categorías tradicionales. Organizado por Caminos y Sabores junto a la consultora STG, este concurso tiene como objetivo reconocer la calidad de aquellos productos que participan de la feria. El jurado está integrado por un panel de testeadores no videntes especializados en el análisis sensorial de alimentos.

**Para divertirse**

Innovadora, la nueva edición de Caminos y Sabores se animó a unir la cocina con los fierros. Así, una de las atracciones singulares que este año presenta la feria viene de la mano de Fiat. La pastelera Isabel Vermal, conductora del programa de las tortas temáticas en 3D de canal Gourmet, hará una réplica del Fiat 500 que todos podrán probar.

Pero el ritmo se concentrará en la Plaza del encuentro. Todas las tardes, del 9 al 12 de julio, se darán cita espectáculos musicales provenientes de distintas regiones del país, que se unirán con distintas propuestas recreativas, entrega de premios y charlas.

**Caliente, sabrosa, picante e irresistible, así es la nueva edición de Caminos y Sabores. Un encuentro federal con lo más rico de nuestra cultura que nadie puede perderse.**

**Información general**
Fecha y horario: del jueves 9 al domingo 12 de julio de 2015, de 12 a 21 hs.

Las boleterías funcionarán de 11:30 a 20:30 hs.
Lugar: La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires – Ciudad Autónoma de Buenos Aires-. Ingreso por Av. Sarmiento 2704.
– Valor de la entrada: $ 80.

– Menores de 5 años NO abonan entrada.

-30% de descuento con tarjeta de crédito BAPRO (tope de reintegro $300)
**Descuentos y bonificaciones (exclusivos para el VIERNES 10 DE JULIO)**
– Jubilados: 2x1
–Escuelas de Cocina: ¡Vení vestido con tu chaqueta y obtené 2x1 en entradas!

– Estudiantes universitarios y terciarios de carreras afines (Gastronomía, hotelería, turismo, ingeniería en alimentos, etc.): 2x1 presentando libreta o constancia de alumno regular.
-Escuelas primarias y secundarias, sin cargo previa acreditación. Enviar previamente a la Organización una carta membretada con listado de alumnos, docentes a cargo (incluir N° de teléfono celular) con sello de la Institución. Enviarlo con anticipación al mail info@caminosysabores.com.ar y llamar telefónicamente al 5128 9800. Al ingresar a la feria, presentar el listado original en la zona de boleterías.

**Más información en:**
Facebook: /caminosysabores
Twitter: @feriacys

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

011 5128-9800