**Por qué Caminos y Sabores es un éxito arrasador**

*En el cuarto y último día, las boleterías de la feria Caminos y Sabores siguen rompiendo taquillas. El público acompaña masivamente y los pequeños productores agradecidos por tanta aceptación. En los tres primeros días ingresaron 60 mil personas. Un éxito que crece en cada nueva edición.*

Los pasillos de la feria desbordan de público. Los expositores reponen mercadería una y otra vez.

Los stands explotan de gente que degusta, averigua y compra los productos que con tanto esfuerzo y dedicación los productores de distintos puntos del país producen. Y el público, ávido de descubrir nuevas marcas y sabores, acompaña. “Es la tercera vez que visito la feria, vengo atraído principalmente por los fiambres y embutidos –cuenta Luis, un señor de mediana edad acompañado por su esposa-. En Caminos y Sabores encuentro marcas y productos que no se consiguen en comercios tradicionales”. Cargado de bolsas, Luis cuenta que tiene pensado destinar $2000 a la compra de mercadería y satisfacer el capricho de su mujer, que quiere comprar vasos en el sector Bazar de la feria.

Santiago y Noelia, un joven matrimonio de Núñez, visitó la feria con el pequeño Luca de 7 años que se divirtió en el mini espacio del Parque Aéreo de Aventura EUCA de la Secretaría de Turismo del Gobierno de Buenos Aires. “Caminé por los puentes colgantes atado con arnés y casco, ¡fue re divertido!”, cuenta Luca mientras su mamá Noelia destaca que compró centollas “a muy buen precio. Una producto delicioso que es difícil de conseguir en la ciudad”, agrega.

Mate y termo en mano y descansando en los espacios comunes de la feria, Nilda Campos, de Lomas de Zamora, comenta que es la primera vez que visita la feria. “Vine directo al Camino de los Quesos y quedé sorprendida por la variedad que hay. Compre pategras y queso sardo a muy buen precio. Ahora, quiero ir a comprar té en hebras. Nunca probé pero recién hablé con una señora y me recomendó un stand”.

Desde la zona oeste del Gran Buenos Aires, dos maestras jubiladas, Silvia y Marta –confesas seguidoras de la feria-, comentan que compraron tomates disecados mendocinos. “El tamaño de los tomates, la calidad y el precio accesible nos llamó la atención. Compramos un kilo y después nos repartimos medio kilo para cada una”, cuenta Marta. Por su parte, Silvia, cocinera por hobby, fue directo a comprar especias. Sus elegidas, las Brennan, donde también compró mostazas.

Si bien cuentan que se cuidan en las comidas, decidieron darse un permitido y compraron jamón crudo y chacinados para armar una picada a la noche con sus maridos. “Muy acertadas las diferentes promociones que ofrecen los stands. Por $120 podés comprar un combo y probar salames, salamines, queso y pan”, acota Marta.

Carrito de compras lleno de mercadería, más bolsa en mano con más productos. Así avanzaba Nilda, oriunda de Pergamino, recorriendo la feria junto a sus dos hijas que viven en la ciudad de Buenos Aires y visitan la feria todos los años. “Compré fiambres, vinos, cervezas artesanales, nueces, salsas y pan. Aproveché el día y compré de todo. En la feria se consiguen marcas que no están en las góndolas tradicionales de los supermercados. Los precios son razonables”, destaca la señora.

Plano de la feria en mano, Patricia González busca en el Camino de los Aceites nuevas marcas para comprar aceites de oliva. “Vine específicamente a comprar aceites y especias. Soy una fanática y vengo todos los años en busca de nuevos productores vinculados con estos rubros. Siempre compro en La Toscana, ahora los visitaré y también pasaré por Saros y Quinto Zalla”.

El público acompaña, los productos se agotan y los productores agradecen por tan cálido recibimiento. La fiesta es total y apta para todo el público que quiera estar cara a cara con los alimentos más novedosos, ricos y sabrosos del mercado artesanal. Quedan pocas horas para que Caminos y Sabores cierre sus puertas. En su 11ª edición, la feria volvió a cumplir con creces el objetivo que le dio origen: ser una herramienta para que todo el país honre la cultura de nuestros sabores y nuestra identidad.