**Exitosas experiencias acompañadas por Campo Nueva Generación**

*El apoyo oficial es indispensable para muchos emprendimientos que quieren presentarse ante el gran público. Y en Caminos y Sabores, los productores suelen recibir ese espaldarazo vital. Don Abel, Hebras y Don Gregor son claras muestras de esa interacción público-privada.*

Tras descansar algunos días en Salta, Carla Morello y Christian Farías regresaron con alfajores norteños de regalo para la familia. En la vuelta, la pareja se sorprendió al descubrir que su Dolores natal carecía de un alfajor propio. Ocho meses atrás, nacieron los alfajores Don Abel que hoy se pueden degustar en Caminos y Sabores.

**Para poner manos a la obra Carla recordó que la torta dolorense era un producto de enorme aceptación entre los visitantes. Por ello, en diciembre pasado adaptaron la receta original que se remonta 200 años para devolverla en formato cuadrado (“así era el formato del alfajor en sus inicios”, explicó Morello) de 7 cm de ancho, 2,5 cm de altura y 80 gramos de peso. “Doscientos años atrás, una familia tradicional de la zona le encargó a sus criadas uruguayas una torta para celebrar el aniversario del 25 de Mayo. Las mujeres elaboraron una torta de 25 capas muy finas untadas por dulce de fruta que se ganó la aceptación. Ese pastel se convirtió en referencia de nuestro pueblo y fue la inspiración que nos permitió desarrollar nuestro producto”, contó Morello.**

**Los alfajores se consiguen en cajas de tres o seis unidades, en sus variantes glasé blanco y chocolate (blanco y negro). Y en Caminos y Sabores agostaron sus existencias. “Para nosotros la muestra era un misterio que nos sorprendió absolutamente. Vendimos 100 docenas, una enormidad para un producto completamente artesanal que requiere corte, cobertura y hasta el packaging de manera manual”, indicó Morello.**

**Farías asumió que tomar parte de Caminos y Sabores representó un esfuerzo muy grande que valió absolutamente la pena, pero que hubiese sido imposible de no ser por el acompañamiento del Ministerio de la Producción bonaerense, a través del programa de capacitación Campo Nueva Generación. En la misma sintonía se ubicaron Teresa Fuertes y Osvaldo Carbajo, con su propuesta Hebras, sustentada en hierbas aromáticas aplicadas a diferentes productos.**

**Con condimentos secos, chimichurri para preparar, mostaza y orégano despalillado, el matrimonio radicado en Coronel Dorrego priorizó calidad sobre cantidad. “Somos un emprendimiento familiar que encontró excelente respuesta en la gente”, indicó Fuertes, reconociendo que su participación en la muestra fue producto de la interrelación con los organismos productivos oficiales de la Provincia.**

**Hebras también sorprendió con sus tubos blends, sobresaliendo las mezclas de sales marinas con hierbas, otra propuesta mentolada con sal del campo, hinojo, coriandro, menta y tomillo. Y una cuarta, clásica, con romero, tomillo, orégano y salvia. “Hacía tiempo que queríamos participar en Caminos y Sabores y se nos cumplió un sueño”, reseñó Carbajo, y agregó que la feria les permitió detectar su potencialidad en el mercado.**

**Compartiendo stand, Jorge Fritz y Paula Tomalino ofrecieron sus alcaparras Don Gregor, producidas en su campo de Coronel Dorrego en el sur provincial. “Fue un desafío porque la alcaparra es típica del norte, aunque se adaptaron muy bien en nuestra zona”, explicó Fritz. El emprendimiento nació hace cinco años y recién ahora, de la mano del programa Campo Nueva Generación, logró llegar a Caminos y Sabores. “Queríamos conocer la respuesta del gran público y establecer nuevos lazos comerciales. Y nuestra experiencia en la muestra fue increíble, ya que tenemos moderadas cantidades de producción y ahora conocemos con mayor exactitud nuestro potencial. Esperamos poder responder de la mejor manera las expectativas que supimos generar”, graficó.**

**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)

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

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

0115128-9800