**Caminos y Sabores es el lugar elegido para vivir el 9 de julio**

*En apenas una hora, más de 3.000 personas ingresaron a la muestra que se desarrolla en la Rural. Horacio Rodríguez Larreta participó del corte de cintas. Comenzó la feria que invita a honrar a la patria.*

Con el correr de los años Caminos y Sabores se convirtió en una cita clásica dentro de la amplia oferta de actividades que ofrece el escenario porteño. Y la 11° edición, en una fecha patria, no iba a ser la excepción. Largos minutos antes de que se abrieran las puertas de la Rural el público se volcó masivamente aguardando con marcadas expectativas conocer las amplias y riquísimas propuestas de los expositores que vinieron desde los rincones más diversos de la Argentina.

Más de 3.000 personas ingresaron en la primera hora con el deseo de tomar contacto con los más de 400 expositores organizados en nueve caminos temáticos que dan contenido a la feria y se suman a decenas de cocineros que muestran su arte culinario en vivo. La feria, que comenzó hoy y se extenderá hasta el domingo, de 12 a 21 horas, ya garantizó su éxito.

La primera jornada de Caminos y Sabores comenzó con la inauguración oficial. Minutos después de las 12:30, Horacio Rodríguez Larreta participó del corte de cinta acompañado por el Gerente General de Caminos y Sabores, Rodrigo Ramírez Crouchett, Martín Schvartzman, Eugenio Scholssberg, Alejandro Morales y Saturnino Herrero Mitjans (miembros del Comité Ejecutivo), Norberto Frigerio (La Nación), Héctor Aranda y Elizabeth Trípodi (Clarín).

Luego de escuchar la impecable entonación del Himno Nacional argentino por parte del joven tenor Ramiro Herrera, el gerente de la muestra, Rodrigo Ramírez, remarcó su satisfacción por la inauguración en coincidencia con nuestro día patrio. Y advirtió que “los principales protagonistas son los expositores, los artistas y, sobre todo, el público que viene a disfrutar de todo esto”.

Mientras aguardaba que culminara el acto protocolar y haciendo fila para fotografiarse con Rodríguez Larreta, Andrea, ama de casa de La Paternal, repasaba su experiencia en la muestra, ansiosa por “volver a vivir todo lo que ofrece Caminos: los sabores tradicionales y el colorido que aportan los espacios regionales”, contó. En otro sector, Juan Carlos, un administrativo amante de las compras, se ufanaba por reemplazar la visita al Híper por esta variante telúrica, “donde una vez al año combino variedad, calidad, hospitalidad y precio”. En tanto, la pastelera Isabel Vermal aportaba los últimos retoques a la réplica en torta del Fiat 500. Patricio, fierrero y goloso, reconocía no saber con cual quedarse: con la torta, o con el original blanco reluciente, que invitaba a sumergirse en la innovación automotriz de la firma italiana.

En la cocina y el taller de alimentos regionales, la tarde se desarrolló a pleno. Al “Cabrito a la Sal con Jarilla” de la mano del riojano Hugo Véliz, le siguieron otras propuestas como las recetas ancestrales del Noroeste Cordobés de Augusto Álvarez, los alfajores de Uribelarrea de la mano de Leonel Guiñazú y el snack de Gírgolas Rebozadas rionegrinas. A ellos se sumó el chef misionero Gunther Moros, quien dejó al descubierto los secretos para la preparación del “Pacú con Chutney de Mango Picante”. En uno de los laterales, los Maestros del Pan daban su clase panadera.

En la Plaza del Encuentro, el coplero jujeño Chango Río Laguna, abrió el fuego de las actividades donde más tarde hubo una cata participativa de aceite de oliva y actividades recreativas organizadas por la Agencia Córdoba Turismo.

Para mañana viernes, la cocina prevé delicias peruanas de la mano del chef Anthony Vásquez con variantes para la preparación del cebiche, y mexicanas con María Barrera Sosa, quien elaborará panes tradicionales. Silvina Chediek entrevistará al actor Pablo Alarcón en el marco de charlas “Hombres de Buenos Aires” promovidas por Banco Provincia. Y Calsa, escuela de Panadería y Pastelería aportará un taller sobre “Focaccia y panes saborizados”.

También en el segundo día de la muestra comenzarán las rondas de negocios, de las que 62 empresas y 13 compradores tomarán parte de las 248 reuniones previstas por el Ministerio de la Producción, Ciencia y Tecnología bonaerense, a través de la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales y la Subsecretaría de Industria, Comercio y Minería de la Nación.

**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!

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

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

0115128-9800