Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural

**Hongos, ese preciado toque en las** [**comidas**](http://www.caminosysabores.com.ar)

***Las dos principales firmas nacionales productoras de portobellos y champiñones estarán presentes*** [***en la feria de la cultura, los sabores y la identidad***](http://www.caminosysabores.com.ar) ***con recetas ricas, sanas e innovadoras.***

Mientras que en Chile el consumo per cápita de hongos (principalmente champiñones y portobellos) alcanza los 3 kilogramos, en la Argentina apenas se ubica en alrededor de los 300 gramos. El dato indica que en nuestro país los productores tienen mucho mercado por conquistar y los consumidores mucho por descubrir de este alimento repleto de beneficios para la salud. [Caminos y Sabores](http://www.caminosysabores.com.ar), la feria que une a productores y consumidores de los rincones más diversos de la Argentina, es el lugar ideal para probarlos y aprender de ellos de la mano de sus creadores.

Del 7 al 10 de julio en La Rural, [Porto y Hongos del Pilar](http://www.caminosysabores.com.ar), dos importantes productoras de hongos, estarán presentes y ofrecerán sus productos directamente a los consumidores.

“Los hongos tienen 0% de grasas, calorías y colesterol. Son un alimento sano, rico y natural que puede convertirse en un sustituto de la carne. Su composición es 90% de agua por lo que brinda un gran poder de saciedad y es ideal para aquellos que quieren cuidarse o comer más sano. También son una gran fuente de selenio, el mineral que regula el correcto funcionamiento de la glándula tiroides”, detalla Sofia Rigueiral, Jefa Comercial de Hongos del Pilar, una de las dos firmas que estarán presentes en [Caminos y Sabores](http://www.caminosysabores.com.ar).

Por su parte, Martin Pautasso, Jefe de Marketing de Porto, marca líder en la producción de hongos con las variedades portobellos, champiñones y gírgolas, explica que “los hongos son productos muy versátiles a la hora de cocinar, sólo hace falta mayor conocimiento por parte de los consumidores y justamente en eso estamos trabajando. Todo aquel que se acerque a nuestro stand se llevará un recetario completo con diversas recetas que incluyen en su preparación a los hongos. Realizaremos además degustaciones de todos nuestros productos que incluyen endivias y tomates secos. El *leitmotiv*de Porto es “Saber vivir mejor” por lo que nuestro objetivo es acercarle una solución integral a los consumidores para que tengan a mano un producto saludable y de calidad”.

Aunque todavía hay mucho por crecer en la Argentina, ambos productores tienen su mirada en el mercado externo. En el caso de Porto, ya están realizando envíos a Paraguay y Uruguay, y Hongos del Pilar espera concretar ventas al exterior durante este año.

Porto produce anualmente alrededor de 1.800 toneladas de hongos que comercializa en el mercado interno con marca propia y además hace marca blanca para terceros. El caso de Hongos del Pilar es similar y su producción anual alcanza las 1.200 toneladas. Los dos productores líderes de hongos comestibles tendrán un lugar destacado en la próxima edición de [Caminos y Sabores](http://www.caminosysabores.com.ar), con un mismo objetivo: ganar nuevos adeptos para un súper alimento.