Una apertura con todo el color de nuestra tierra

*Arrancó Caminos y Sabores y la Rural ya es una fiesta. Más de 450 productores artesanales exponen sus delicias ante los miles de locos por lo nuestro que ya recorren la feria. Un breve repaso por las múltiples actividades propuestas.*

Finalmente el día llegó y las puertas de La Rural se abrieron para los miles de locos por lo nuestro que cada año llegan a Caminos y Sabores para descubrir los aromas, texturas y colores de nuestra tierra. Por cuatro días, y en coincidencia con el festejo del Bicentenario de nuestra patria, los más ricos productos artesanales podrán encontrarse en un solo lugar.

Desde temprano, cientos de personas se agolparon en el predio de Palermo para ser los primeros en ingresar al evento que celebra la cultura e identidad de nuestra patria. Por los parlantes, un locutor les daba la bienvenida a los visitantes, que al mediodía comenzaron a recorrer los nueve caminos que propone la feria (de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especias, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo) y curiosear por los distintos stands.

“Vengo todos los años y siempre encuentro cosas nuevas. Es una buena oportunidad para conocer productos a los que no podría tener acceso”, resume Cecilia, una ferviente seguidora del evento que en estos 12 años se ha transformado en un clásico de la gastronomía. Mientras tanto, del otro lado del mostrador, algunos emprendedores todavía acomodan sus productos e invitan al público a realizar degustaciones.

En poco tiempo las bolsas de los visitantes ya comenzaron a cargarse de los ricos artículos que exponen los más de 450 productores presentes en la feria. Este año, Caminos y Sabores ofrece la posibilidad de comprar con tarjeta de crédito o débito, gracias a la tecnología mPOS recientemente lanzada por **Todo Pago.** Y si las bolsas son muchas y las manos no dan abasto, el público puede contratar dentro de la muestra el envío de la mercadería a domicilio gracias al servicio que ofrece **The Food Market.**

Y para aprovechar al máximo la feria, a no olvidarse que este año hace su debut la Entrada Plus, con la que se podrá ingresar todos los días en forma más rápida y sobre todo acceder a cupones con importantes descuentos en los distintos stands. Además, quienes la adquieran podrán visitar el Espacio Degustación, donde se podrá saborear algunos de los productos que se exponen en la feria. Pero hay que apurarse porque los cupos son limitados.

Mientras en el espacio CALSA los “Maestros del Pan”, provenientes de 13 clásicas panaderías porteñas, ya comenzaron a revelar los secretos detrás de un buen leudado o la técnica ideal para hojaldrar una medialuna, en el sector de las cocinas, la chef paraguaya Elizabeth Fleitas regaló la receta de un típico plato de su país: Jopará, el guiso de la fortuna.

Y a las 17 el riojano Hugo Véliz inicia la Cocina del Bicentenario, un ciclo especialmente diseñado para celebrar los 200 años de la patria. Allí, el cocinero hará su conejo cocinado en adobe y perfumado con vino torrontés y chañar. Para eso adaptará a los tiempos actuales un método de cocción antiguo conocido como “guatear”, una costumbre entre los gauchos de La Rioja, y que consiste en preparar grandes trozos de carne en un pozo de barro que se calienta durante horas.

Además, en La Plaza del Encuentro se podrá disfrutar de distintos espectáculos, como el de hoy a las 19 horas, proveniente de la provincia de Misiones con el músico Elumey Gabriel Di Palma. Y media hora más tarde, una nueva delicia para saborear en la cocina de la feria: un llamativo carpaccio de llama en tostadas de focaccia casera, elaborado por el prestigioso chef catamarqueño, Federico Perales.

**Entradas**

La feria estará abierta del jueves 7 al domingo 10 de julio, de 12 a 21 horas. Los visitantes pueden acceder a tres tipos de entrada: la general a $110, la general con catálogo de expositores a $150, y la entrada plus a $250 que otorga numerosos beneficios. Las entradas se pueden adquirir a través de Ticketek hasta el 6 de julio. Hay promociones con tarjetas del Bapro, tarjeta Naranja, y Clarín 365.