**Un recorrido para cien por ciento golosos**

*De norte a sur, nuestro país tiene variedades de sabores para aprovechar lo mejor de su gastronomía pero para los que gustan de los postres o se desesperan por un bocadito dulce previo a ir a dormir, la 12° edición de Caminos y Sabores tiene un camino interminable.*

Esas frutas de estación que las abuelas convirtieron en dulces caseros para las meriendas, que acompañaron tortas o se untaron en pan casero, y cuyas recetas transmitieron a varias generaciones llegaron al predio de La Rural de la mano de los nietos que supieron hacer de esos secretos de cocina un emprendimiento comercial. Así dulces, mermeladas, frutos en almíbar, masas confitadas, dulce de leche, chocolate en rama, chupetines, bocaditos, se exhiben en un recorrido exclusivo para el paladar amante de lo dulce.

Quienes tuvieron la suerte de conocer el norte argentino y visitaron la provincia de Salta seguramente probaron los imperdibles turrones salteños y las colaciones hechas de masa azucarada con dulce de leche o los bombones de higo y las nueces confitadas. La tía Yola los vende a $100 la caja de 6 unidades y el producto estrella, el cayote, solo a $60. Los caramelos de miel de caña se pueden conseguir a muy buen precio, $20 la bolsa.

La tentación de todos los argentinos, el dulce de leche, es un infaltable en cada stand del Camino del Dulce. El emprendimiento Campo Quijano, ofrece la añorada caja de cartón artesanal de medio kilo a $55 o una promo para llevarte dos cartones a $90. Si quieren comprar riquísimos alfajores con el dulce argentino Helado Bahillo, tiene 50 años de trayectoria en Gualeguaychú, y los vende a solo $20 la unidad. CAUCA tiene también excelentes precios y cosas ricas, es una pyme muy bien atendida por una mujer que ama lo dulce. Son de Trenque Lauquen y el dulce de leche semi sólido con nueces y bañado en chocolate es imperdible y sale solo $20.

Es interesante la propuesta que trajo este año el INTA, bajo el concepto “Del territorio al plato”, donde impulsa el acceso a nuevos mercados a productores familiares y pequeños emprendimientos como la Cooperativa APINOC del noroeste de Córdoba que están por primera vez en Caminos y Sabores. Trajeron a la feria miel multifloral ($60), polen ($60), arrope de miel ($40) Especialistas en miel Bioway presentan una línea de mieles orgánicas y mono florales de limón, eucaliptus y algarrobo. Productos orgánicos certificados y una joya: miel solida cremosa a $80.

El sur también existe y trae sus mejores frutos en diferentes formatos. Trufas, alfajores, pasas al cognac, chocolates en rama, amargos y blancos. La provincia de Chubut está presente con dulces de frambuesa y frutos rojos y en el espacio El monje por $80 se pueden adquirir frutas finas de la Patagonia en almíbar. El Bolsonero tiene riquísimas trufas a $10 cada una y hay opciones al wiski, con Tía María y al cognac. Para seguir con el chocolate, Cabaña Suiza ostenta todo un stand con colores vibrantes y delicias. Repleto de bombones de fruta, chocolate en rama y paletas artesanales para los más pequeños. Con solo $100 uno puede hacer un lindo pack y llevarse de todo.