**Una guía para armarte la picada**

*Un paso obligado en la feria Caminos y Sabores es el camino del queso. Un recorrido plagado de olores intensos y propuestas novedosas. Los hay saborizados, blandos, duros, todos listos para ser degustados y llevados para disfrutar en casa.*

Cerca de las 11 de la mañana ya se puede ver una larga cola de gente con changuitos vacíos. Son los que vienen hace varias ediciones y saben por dónde iniciar su recorrido de compras. Para ellos, el Camino del queso es siempre uno de los primeros a visitar y en esta 12° edición de la feria que se desarrolla del 7 al 10 de julio, se pueden ver propuestas clásicas, sabores exóticos y una gran variedad de precios para todos los bolsillos.

Para los fanáticos del queso de cabra, además de los clásicos y ahumados hay una gran variedad de saborizados. Desde Salta, Amasuyo ofrece tres quesos de cabra con sabores a elegir por $100. Desde Santiago del Estero, en Santiago Gourmet se pueden adquirir con estragón, ají y pimentón, a partir de $60. En el espacio de los productores de Uribe están el queso blend de oveja y cabra a $70.

Para los que buscan quesos extranjeros pero de elaboración local, hay muchas opciones y a buenos precios. El queso Gouda realizado con fermento natural es uno de los más buscados en la feria. De Los Toldos, La Abadía Santa María tiene un stand que comparte con otros productores de la zona, pero su historia es muy grande. Producen quesos en el mismo espacio donde viven monjes de clausura. “En el año 1947 una señora hizo una donación de 700 hectáreas dando origen al monasterio donde vinieron a vivir doce monjes suizos, cada uno tenía su profesión. Nosotros ahora somos siete empleados que trabajamos allí y sacamos 8000 litros diarios de leche para realizar el queso Gauda y Sardo”, comentó uno de sus empleados. Estos quesos se pueden adquirir a partir de $100.

Es muy original la propuesta integral del emprendimiento La Matilde que se especializa en productos orgánicos y biodinámicos. Producidos íntegramente en un espacio de ¼ de hectárea en una comarca ubicada en San Javier, provincia de Córdoba, sus quesos de cabra, el Gouda y el queso francés Chevrotin son sus productos estrellas, pero además realizan en ese espacio ecoturismo y cabañas para hospedar y vivir la experiencia de producir en casa.

En el stand de Brie La Basilia se puede ver a un empleado con delantal sentado con un gran cuchillo y una muchedumbre queriendo degustar la generosa porción de su queso Brie que vende al peso y corta en el instante a $280 el kilo. El emprendimiento Fermer de Suipacha también trajo quesos con estilo francés como el Rebleusson, Tomme, Raclette, Brie y el Camembert.

La chacra expone en su stand su queso Gruyere como producto estrella y también quesos saborizados de campo, de cabra ($120 al natural y ahumado $130). También tipo Gouda ahumado tipo pategrass. Hay además salamines picado grueso y fino, artesanales, tipo Milán casero y tipo colonia a $120 cada uno.

Para quienes gusten de algo nuevo y se animen a sabores más exóticos, Lácteos Don Eugenio, ganadores de Experiencia del Sabor 2015, concurso que organiza Caminos y Sabores, trajo además de su especialidad, los caseritos, una novedad para no perderse: el queso Malbec. Otro producto raro que se puede encontrar en la feria es la reconocida marca de salamines Cagnoli que trajo unos exóticos quesos con remolacha y con clorofila a $260 el kilo. Como promo presentan quesos exclusivos de Tandil con ajo, curado en vino tinto, ahumado y provoleta condimentada, el pack a $180. También se destaca el queso Chimney Rock con hongos en polvo.

Quedan sólo dos días para que termine esta feria que ofrece diversidad de sabores de calidad en un solo lugar. Imperdible pasar por el camino del queso y llevarse lo mejor para hacer la previa.