**Salta, mucho más que linda**

La provincia norteña participa de Caminos y Sabores de la mano de 20 productores y artesanos que con la *variedad de sus productos, marcan la impronta de la provincia en los caminos de la feria.*

Un año más, la diversidad de productos regionales salteños planta bandera en Caminos y Sabores. 20 productores de la provincia norteña, pertenecientes a distintas asociaciones y microemprendimientos, ofrecen sus productos a los visitantes que recorren la feria.

**En el Camino del Dulce, *La Tía Yola* abre el juego con sus dulces y masas regionales al igual que *Encanto Salteño, Dulces Chicoana y La Negrita Regionales.* El premiado dulce de leche *Campo Quijano* en el Concurso Experiencias del Sabor que organiza la feria, también dice presente.**

### **Pero no todo está pensado para golosos, y en el **Camino del Queso**, *Lácteos Amasuyo y Cabras de Cafayate* representan la apuesta quesera fuerte del NOA. De la mano de** Domingo Hermanos, una empresa familiar que combina visitas guiadas y tambo de última generación (donde las cabras escuchan música clásica para que no se estresen),**hay**quesos de cabra puros, quesos de mezcla de leche de cabra y de vaca, y dulce de leche.

###

Si de vinos de altura se trata, la rutavitivinícola de Salta hace su presentación de la mano de *Don Teodoro y Vinos del Norte,* dos bodegas salteñas que producen vinos artesanales y que están en el **Camino de las Bebidas.**

**Para apreciar textiles, indumentaria, tejidos y tintes naturales salteños, además de** productos artesanales en madera **de pacará con apliques de asta y alpaca**, **ocho artesanos están presentes en el Camino de la Tradición. *Artesanos de la Comunidad Kolla de Tolar Grande, la Asociación Artesanos de la Tierra, Comunidad Peña Morada, Asociación Artesanos Collas de islas de Caña, Fundación Aymará, Asociación Caykus, El Acay e Iruya Artesanías* forman parte de la nómina*.***

**Si de sabores y aromas hablamos, el Camino de las Especias está sembrado de buenos colores y curiosidades. Como lo que propone la comunidad indígena La Estrella,** donde el pimentón ahumado es una buena opción para realzar sabores y muy utilizado como reemplazo de la sal. También está presente la *Asociación Pequeños Productores Fuerte Alto,* que desde la altura de Cachi produce especias y legumbres.