Caminos y Sabores, la fiesta de los locos por lo nuestro

*Del 7 al 10 de julio, cien mil personas vivieron un festejo único del Bicentenario de la patria. En la feria Caminos y Sabores, 450 expositores provenientes de 20 provincias compartieron la diversidad cultural y gastronómica con un público ávido de llevarse una porción de lo nuestro.*

Fueron cuatro días únicos donde la identidad argentina y latinoamericana llegó a un nivel superior. En pleno Bicentenario de la patria, del 7 al 10 de julio, cien mil locos por lo nuestro se acercaron a La Rural para encontrarse cara a con 450 productores de 20 provincias argentinas, emprendedores que con mucho esfuerzo son parte de Caminos y Sabores y construyen su futuro desde allí.

“Acá encuentro productos que es imposible hallar en otros lugares”, dice Sofía, una fan de la feria desde hace varios años. Su comentario se suma al de Oscar, que asegura que para él, la feria representa la posibilidad de recorrer la Argentina sin moverse de Buenos Aires: “Acá compro los mejores embutidos, la mejor cerveza artesanal, artesanías de comunidades del Norte que las consigo acá o viajando”. Y a ellos se suman Juan y Claudia, que vinieron con sus dos hijitos y hacen cola en The Food Market, el servicio de envío a domicilio que este año inauguró la feria. “Nos llevamos tres cajas –dicen-. Compramos por unos 3000 pesos. Tenemos especias, aceites, algunos productos gourmet, ahumados de la Patagonia… son todos productos que es difícil encontrar en otro lugar. Además, en varios stands aprovechamos la posibilidad de pagar con tarjeta a través del sistema mPos”.

Así, los testimonios se van sumando por los 9 caminos abarrotados de gente que recorren la feria en su último día. Todos hablan de la oportunidad única de ser parte de esta fiesta donde se vive la identidad, donde los productos de cada región fueron parte de los 32 platos elaborados por los cocineros que durante cuatro días colmaron las dos cocinas con sus olores y sabores de Argentina y Latinoamérica. Ellos se sumaron a 18 maestros panaderos, 20 espectáculos artísticos, 30 jurados catadores de 5 categorías de productos que participaron del premio Experiencias del Sabor, los 5 compradores internacionales y los 5 locales que se reunieron para hacer negocios con 60 expositores de la feria, los 45 bartenders que el domingo a la tarde compitieron por el mejor trago autóctono…

Pero los que verdaderamente hicieron historia son los expositores. Como Martín Pico, el dueño de D’Amici, una fábrica de pastas elaboradas artesanalmente que tiene un año de vida. Es la primera vez que participa de la feria. “Queremos que la gente nos conozca y nos pruebe y para eso, esta feria es ideal. Nos da la posibilidad de interactuar con el público, de hablarle de lo que hacemos, venderle cara a cara el producto”, comenta y se ilusiona con los contactos logrados en la

Ronda de Negocios. Su producto estrella es el pappardelle de huevo, una especie de fettuccine ancho, que ya está siendo probado en varias cacerolas de la ciudad.

Parecida es la historia Juan Greco, uno de los dos socios de la marca Crisppino, una empresa que tiene un año de vida y elabora alternativas de snacks y galletas de arroz, libres de gluten certificados por Anmat. La diversidad de sabores es una de las particularidades de la marca. Esta es su primera vez en Caminos y Sabores y ya están pensando en repetir la experiencia. “La gente prueba y compra. Es infalible”, dice Greco orgulloso del producto que han logrado. Crisppino está lista para abrirse al mundo. Su participación en la Ronda de Negocios organizada por la feria les deja puertas abiertas que los entusiasman con el futuro.

Ellos apuestan a más como lo hizo Sergio Patta, el dueño de Cuyo Aromas, de Mendoza. La empresa tiene 8 años y hace 3 que vienen a Caminos y Sabores. La primera vez lo hicieron con el apoyo de la Provincia, las dos siguientes por su cuenta. Hoy, Patta ostenta la importancia de invertir en la difusión de la marca. “La permanencia en la feria año tras año hace que la gente venga a buscarnos directamente. Tenemos clientes fidelizados. De toda la línea trajimos más volumen que en la edición pasada. El jueves mismo nos quedamos sin pimentón ahumado. El tomate deshidratado y el orégano se terminaron ayer”, relata el productor.

“Trajimos buenos precios, tenemos un producto de mucha calidad y una línea completa que presenta distintas opciones. Ese es nuestro secreto”, dice Patta, que también participó de la Ronda de Negocios y logró despertar especial interés en el importador peruano. “Ellos importan desde Europa pero consideran que podemos competir muy bien con nuestro aceite mezcla de oliva y girasol que se utiliza especialmente para cocinar”.