**Caminos y Sabores da la bienvenida con la mesa servida**

*La feria, que se desarrollará hasta el 9 de julio en La Rural, abre hoy sus puertas de 12 a 21 horas con una* *variada propuesta en sus tres espacios culinarios divididos en la cocina “El Gourmet”, el “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas” y “La Plaza del Sabor”. Además, pondrá en funcionamiento por primera vez pulseras inteligentes que permitirán realizar compras en el predio sin la necesidad de usar efectivo.*

Caminos y Sabores, la feria que durante cuatro jornadas reunirá a los alimentos regionales, la gastronomía y el turismo abre hoy las puertas de su 13ª edición con una variada propuesta que recibirá a los miles de visitantes que se acerquen a La Rural de 12 a 21 horas.

Dividido en diez caminos temáticos (Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceite y Especias, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra, Dulces y Bazar), el encuentro ofrecerá productos artesanales de alta calidad, que encierran una larga tradición de identidad territorial pero que también expresan la innovación y las nuevas tendencias.

Los tres espacios culinarios que la feria tendrá este año pondrán toda la carne al asador desde el arranque. La cocina “El Gourmet” comenzará sus actividades a partir de las 13:30 horas con el espacio gastronómico auspiciado por ESSEN. Luego, a las 14:45, el chef Paco Almeida preparará una picada “con amigos, distinta, rica y saludable” con el apoyo de Peabody. Más tarde, a las 16, la respostera Virgilia Sar hará de las suyas. Ya promediando las 17:15 horas, llegará el turno de “Comiendo Cervezas” de la mano de Martín Boan, en representación de “Beer Life”, el restaurante del centro de cata de cerveza, para luego darle paso a los productos de Tapalqué Alimentos y El Artesano. Con la caída del sol, a las 19:45 horas, la chef Sofía Barroso Urdampilleta pondrá punto final dándole forma a los aceites y especias de Pasrai.

Una de las novedades de este año sin duda será el “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas”, un evento que reúne a especialistas de todo el mundo con el objetivo de mostrar su cultura gastronómica de cada país. El puntapié inicial lo dará a las 12:15 horas el chef Claudio Adrián Solitario con “Argentina, mil sabores en un plato” y le seguirá Erich Johann Castelblanco Cruz con "Mote santandereano, Colombia de cuchara". A las 14:45 horas, llegará el turno de la argentina Ivana Juncos con pizzas y panes libres de gluten. Mientras que a las 16 serán de la partida Janis del Castillo y Luz Salgado con "El trigo y el maíz, en la antojería mexicana". Ya a media tarde, a las 17:15 y 18:30 respectivamente, será el momento de chuparse los dedos con "Argentina cupcakes con especias”, a cargo de la pastelera Rocío Espinillo y "Arte Argentino en Caramelo" de Roberto Goni. El cierre, a las 19:45, estará bajo la tutela de Nicolás y Matias Totake Ryumon, de la Asociación Japonesa de Florencio Varela, con la propuesta "Sabores Nikkei en Buenos Aires".

El escenario principal, “La Plaza del Sabor”, permitirá a los visitantes tomarse un respiro para disfrutar de algunos shows culinarios ideados para el disfrute de la vista y los paladares. A las 13:30 horas comenzará una presentación proveniente de la localidad bonaerense de Bahía San Blas, seguirá a las 14:45 una participación de la provincia de Chaco y cerrará a las 19:45 con la participación de Rocío Espinillo de la firma Pannet.

Otra de las grandes novedades de la feria es la propuesta para que el público pueda agilizar sus compras a través de una pulsera electrónica, sin la necesidad de usar efectivo. Se trata de un sistema cashless que permitirá al público comprar sin tener que sacar la billetera en cada stand.

Las pulseras serán entregadas a los visitantes en el ingreso al recinto y podrán ser cargadas en la boletería o en distintos puntos habilitados dentro de la feria. Para la carga se podrá usar dinero, pero también tarjetas de crédito y débito, que incluirán las promociones y financiación de Mercado Pago. En tanto que los socios de Tarjeta Naranja podrán abonar en 3 cuotas con un descuento del 20%.

Otra importante incorporación es la “entrada plus”, que otorga la posibilidad de asistir a la feria durante sus cuatro días con un solo pago. Pero esta opción tiene más ventajas: ingreso rápido por acceso único, catálogo de expositores, cupones de descuentos, bolsa ecológica y acceso exclusivo a las Clases de Cocina Regionales. Además permitirá al visitante disfrutar del Espacio de Degustación, donde probará los productos artesanales presentes en la feria.

Caminos y Sabores cuenta en esta edición con 400 expositores provenientes de 20 provincias argentinas. Todo el país está representado en esta gran fiesta del gusto argentino.