**Caminos y Sabores arrancó con mucho gusto**

*La feria abrió sus puertas en La Rural y una gran cantidad de público ya recorre sus pasillos buscando los productos regionales más ricos de cada uno de los rincones de nuestro país. Un repaso por las principales actividades.*

Con todo el color y los aromas de nuestra tierra, comenzó una nueva edición de Caminos y Sabores. El cielo gris y la lluvia no frenaron a los miles de fieles seguidores de la feria que ingresaron desde el mediodía, apenas el predio de La Rural abrió sus puertas. Hasta el 9 de julio, los visitantes podrán disfrutar de clases de cocinas, shows culinarios, concursos, espectáculos y los más ricos productos provenientes de los rincones más diversos del país.

Mientras los 400 productores ponían a punto los últimos detalles, los primeros visitantes arribaron a la feria provistos de changuitos, bolsas y hasta valijas para las compras. Haciendo uso de la nueva pulsera electrónica con la que se accede a la feria y permite realizar compras sin necesidad de usar dinero en efectivo, el público se dispersaba rápidamente entre los 10 caminos y las tres cocinas que conforman la feria.

Pero “¿por dónde empezar?”. Algunos visitantes optaban por el Camino de los Quesos, mientras que otros elegían el Camino de los Aceites y muchos preferían iniciar su recorrido por el Camino de las Carnes, tal vez guiados por el atrapante aroma a salames y embutidos que provenía de sus stands. Y allí los esperaban los pequeños productores artesanales que invitaban con degustaciones y les explicaban de primera mano la historia detrás de la elaboración de cada uno de los productos.

“Estamos viendo y buscando promociones”, afirmaba una pareja que curioseaba entre los diferentes stands dedicados a la yerba mate. En tanto, otra persona consultaba dónde se encontraba el espacio de las bodegas y una señora ya cansada de tanta caminata se tomaba una pequeña pausa en una silla. Y en la otra parte del predio, un grupo de tres jóvenes mujeres llenaban sus changuitos con productos del frigorífico Sersale, sin la necesidad de sacar su billetera y tan sólo pasando su pulsera inteligente.

El arranque de la feria también tuvo como novedad el inicio del “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas”, que por primera vez se desarrolla en el marco de Caminos y Sabores. Y el encargado de hacer el debut fue el chef entrerriano Claudio Solitario con un plato en el que reunió los mil sabores de la Argentina e hizo las delicias de un nutrido grupo de estudiantes de cocina que con sus delantales blancos a cuestas asistieron a la clase.

En tanto, la cocina de “El Gourmet” comenzó sus actividades pasado el mediodía con una clase auspiciada por la emblemática empresa de utensilios de cocina, ESSEN. Y luego fue el turno del chef Paco Almeida que preparó una picada distinta e innovadora, pero en la misma medida rica y saludable. Además, los espacios dedicados al mundo gastronómico, que están especialmente acondicionados con productos de Longvie y Peabody, ganaron más terreno en esta nueva edición y sumaron además al escenario principal. Ahora en La Plaza del Sabor también se pueden disfrutar de las mejores clases de cocina abiertas a todo el público.

A su vez, la exposición, declarada de interés turístico por el Ministerio de Turismo de La Nación, alberga una nueva edición de “Experiencias del Sabor”, el concurso que elige al mejor dulce de leche, yerba mate, aceite de oliva extra virgen, queso y cerveza artesanal. Y por segundo año consecutivo, la feria recibe también a Innobar, el concurso de bartenders que año a año sorprende a los visitantes por las destrezas y habilidades de los competidores. Y una vez más, la Ronda de Negocios brinda a los pequeños productores y emprendimientos una oportunidad única para que sus productos puedan acceder a nuevos mercados y hasta la exportación con la Ronda de Negocios Virtual que se suma en esta nueva edición.

La feria que se desarrolla hasta el 9 de julio en el predio de La Rural cuenta con el sponsoreo del Ministerio de Turismo de la Nación a través del Plan Cocinar y Vive Argentina, y del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Además, es auspiciada por la Subsecretaría de Turismo de la provincia de Buenos Aires, Longvie, Mercado libre, Mercado Pago, Nextel, Tarjeta Naranja, Peabody, y cuenta con el apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO).

**Lo que hay que saber**

-Del jueves 6 al domingo 9 de julio. De 12 a 21 horas

- La Rural predio ferial. Av. Sarmiento 2704, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

**- Entradas en el predio.** General: $150. General con catálogo de expositores: $220. Entrada Plus (incluye boletería y acceso exclusivo, ingreso todos los días de la feria, catálogo, cupones de descuentos, bolsa ecológica, acceso exclusivo a las clases de cocina El Gourmet y espacio de degustación): $400.

- Menores de 5 años acompañados de un mayor y personas con certificado de discapacidad vigente no abonan entrada.

-Promociones y descuentos para los días 6 y 7 de julio: 2x1 en la entrada general los días 6 y 7 de julio con Club La Nación y Clarín 365; 50% de descuento en la entrada general a jubilados; 2x1 para estudiantes universitarios de carreras afines (Gastronomía, hotelería, turismo, ingeniería en alimentos, y afines) presentando libreta o constancia de alumno regular. Ingreso gratuito para escuelas primarias y secundarias que presenten una carta membretada con listado de alumnos y responsable a cargo de la institución. Socios de tarjeta naranja: 20% de descuento y 3 cuotas sin interés durante todos los días para la compra de entradas y la adquisición de productos pertenecientes a expositores adheridos

-Toda la información en [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

- Redes sociales:

Facebook: [/caminosysabores](https://www.facebook.com/caminosysabores)

Twitter: [@feriacys](https://twitter.com/#!/feriacys)

Instagram: [/caminosysabores](https://instagram.com/caminosysabores/)

Youtube: [/caminosysabores](https://www.youtube.com/user/caminosysabores/feed)

LinkedIn: [/caminosysabores](https://www.linkedin.com/company/caminos-y-sabores)