**Caminos y Sabores abre mañana las puertas al gusto argentino**

*La muestra, que reúne los más ricos productos regionales de todo el país, vuelve con muchas novedades a La Rural. Hasta el 9 de julio, en el horario de 12 a 21, el público podrá encontrarse con productores, asistir a clases de cocina, espectáculos, concursos y mucho más.*

Durante cuatro días, la diversidad cultural y gastronómica de la Argentina se concentrará en un solo lugar. En pleno barrio porteño de Palermo, mañana abrirá sus puertas la 13ª edición de Caminos y Sabores, la feria de alimentos regionales, turismo y artesanías, que cada año reúne a los fanáticos por el gusto argentino. Hasta el 9 de julio, de 12 a 21 horas, en el predio de La Rural habrá shows culinarios, concursos, espectáculos y más de 400 expositores con sus más ricos productos.

La muestra ha desarrollado en estos 13 años un público fiel que seguramente volverá a recorrer los 350 stands, que nuclean a 400 productores, buscando su artículo preferido y sorprendiéndose además con las nuevas tendencias que siempre ocupan un lugar privilegiado en la feria. Y hacia las 20 horas del mismo día jueves, se prevé la apertura oficial de Caminos y Sabores con el corte de cinta que tendrá lugar en el escenario de la Plaza del Sabor con la presencia de una nutrida comitiva compuesta por organizadores y funcionarios.

El predio, como siempre, estará dividido en diez caminos temáticos (Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceite y Especias, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra, Dulces y Bazar), repletos de productos artesanales de alta calidad, que encierran una larga tradición de identidad territorial. La muestra genera además un ámbito ideal para que el público pueda relacionarse de manera directa con el productor y conocer la historia detrás de cada uno de los productos.

En sintonía con las nuevas tecnologías, y tratando de crear un ambiente más amigable y seguro para el público, Caminos y Sabores introduce en esta nueva edición una importante novedad para la actividad comercial dentro de la feria. Se trata de la [**pulsera inteligente**](http://caminosysabores.com.ar/gacetillas/1306-caminos-y-sabores-incorporara-pulseras-inteligentes-para-agilizar-las-compras/) que se brindará gratuitamente a los visitantes en el acceso y les permitirá realizar sus compras sin la necesidad de manipular dinero. La moderna iniciativa del sistema cashless permite la carga de un monto del que se irán descontando las compras que se realicen dentro de la feria.

Los shows culinarios, ya un verdadero clásico de Caminos y Sabores, también aportarán varias novedades. Este año contará con la presencia de 76 cocineros que tendrán a su disposición tres espacios especialmente acondicionados con productos de Longvie y Peabody. En primer lugar, todo el público podrá participar en vivo de las clases que se llevarán a cabo en el escenario principal, la denominada [**“Plaza del Sabor”**](http://caminosysabores.com.ar/gacetillas/0407-una-feria-se-vive-puro-show/). Otra de las [**cocinas será de El Gourmet**](http://caminosysabores.com.ar/gacetillas/2206-las-cocinas-caminos-sabores-se-amplian-marcan-tendencia/)y contará con la presencia de prestigiosos chefs de la cocina regional. Por último, la muestra recibirá por primera vez el[**“Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas”**](http://caminosysabores.com.ar/gacetillas/2206-vuelta-al-mundo-culinario-cuatro-dias/), un evento que reúne a especialistas de todo el mundo con el objetivo de mostrar su cultura gastronómica.

A su vez, la exposición, declarada de interés turístico por el Ministerio de Turismo de La Nación, albergará 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 además, otra vez la Ronda de Negocios brindará a los pequeños productores y emprendimientos una oportunidad única para que sus productos puedan acceder a nuevos mercados y también la posibilidad de poder exportar con la [**Ronda de Negocios Virtual**](http://caminosysabores.com.ar/institucional-2017/296-caminos-sabores-potencia-encuentro-negocios/) que se suma en esta nueva edición.

La feria, que se desarrollará del 6 al 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).

**Una pulsera para llevarse todo**

[(http://caminosysabores.com.ar/gacetillas/1306-caminos-y-sabores-incorporara-pulseras-inteligentes-para-agilizar-las-compras/)](file:///F%3A%5C1_Milva%5CExponenciar%202016%5CCYS2017%5C%28http%3A%5Ccaminosysabores.com.ar%5Cgacetillas%5C1306-caminos-y-sabores-incorporara-pulseras-inteligentes-para-agilizar-las-compras%5C%29)

Este año la feria incorpora una nueva propuesta para que el público pueda realizar 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%. Los expositores adheridos dispondrán de un lector que debitará de la pulsera el monto comercializado.

**Qué es la entrada plus**

Para no perderse ninguna de las actividades que Caminos y Sabores tiene preparadas este año para los visitantes, lo más conveniente es conseguir la “entrada plus” que otorga la posibilidad de asistir a la feria durante sus cuatro días.

Pero hay más ventajas: ingreso rápido por acceso exclusivo, catálogo de expositores, cupones de descuentos, bolsa ecológica y acceso exclusivo a las Clases de Cocina Regionales. Además, el visitante que cuente con la entrada plus podrá disfrutar del Espacio de Degustación, donde probarán exquisitos platos elaborados con los productos artesanales presentes en la feria.

**Experiencias del Sabor**

[(http://caminosysabores.com.ar/institucional-2017/1606-premio-trae-suerte/)](file:///F%3A%5C1_Milva%5CExponenciar%202016%5CCYS2017%5C%28http%3A%5Ccaminosysabores.com.ar%5Cinstitucional-2017%5C1606-premio-trae-suerte%5C%29)

El mejor queso, dulce de leche, yerba mate, cerveza artesanal y aceite de oliva del país tienen nombre y es elegido en Caminos y Sabores. Cada año, la feria premia a los productos regionales más ricos de la Argentina en el concurso “Experiencias del Sabor”.

Desde hace 12 años ininterrumpidos que la exposición del gusto argentino distingue y prestigia la calidad de los productos que se exhiben en la muestra. Y año a año la competencia se vuelve cada vez más reñida con productos que sorprenden a los paladares más finos.

En ese sentido, la jura de cerveza artesanal estará a cargo de Diego Collini y Martín Boan, del Centro de Cata de Cerveza Artesanal, mientras que los demás rubros serán evaluados por el equipo de Cata a Ciegas de la consultora STG. La premiación se realizará el sábado 9 de julio a las 14,45 en la Plaza del Sabor y los ganadores, además del reconocimiento, recibirán un stand gratis para la próxima edición.

**Innobar**

<http://caminosysabores.com.ar/gacetillas/0407-innobar-ya-listo-descubrir-nuevos-sabores/>

Por segundo año consecutivo la feria recibe a Innobar, la séptima edición del concurso donde los bartenders asombran al público con sus habilidades. Para este año, la competencia contará con 30 participantes de Argentina, Bolivia, Uruguay y Chile que mostrarán sus destrezas a la hora de elaborar un trago original y tratarán de alzarse con el primer puesto. Para ello, deberán utilizar no solamente productos regionales de la feria, sino que también deberán incorporarán sabores ancestrales.

El certamen tendrá lugar el 9 de julio pasado el mediodía en el escenario principal de “La Plaza del Sabor”, donde seguramente se concentrará como el año pasado una gran cantidad de público para deslumbrarse con las habilidades de los concursantes.

**Ronda de Negocios**

**(**[**h**ttp://caminosysabores.com.ar/institucional-2017/296-caminos-sabores-potencia-encuentro-negocios/](http://caminosysabores.com.ar/institucional-2017/296-caminos-sabores-potencia-encuentro-negocios/)**)**

Además de ser un gran canal de ventas, Caminos y Sabores significa también una gran posibilidad de apertura de mercados para los expositores. A través de la denominada Ronda de Negocios, los pequeños productores pueden acceder a una gran oportunidad para ampliar su perspectiva de negocios y contactarse tanto con grandes compradores locales como internacionales.

Durante el encuentro, que tendrá lugar durante los dos primeros días de la feria, alrededor de 60 empresas y 21 compradores locales mantendrán un total de 500 reuniones presenciales con distribuidores, supermercados y mayoristas de Argentina y Chile. Y a través de la modalidad virtual, también tendrán la posibilidad de concretar negocios con otros 20 compradores internacionales, que incluyen empresas de Brasil, Perú, Colombia, Costa Rica y España, entre otros países.

**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 anticipadas hasta el 5 de julio en Mercado Libre ([www.tienda.mercadolibre.com.ar/caminos-y-sabores](http://www.tienda.mercadolibre.com.ar/caminos-y-sabores)) Quienes adquieran por esta vía gozarán de acceso preferencial a la feria.

**- 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)