**Buenos Aires pisa fuerte en Caminos y Sabores**

*Desde su stand institucional, la Provincia exhibe su amplia oferta turística que está íntimamente ligada a la gastronomía y a los pequeños productores artesanales de quesos, jamones, dulces y aceites.*

El territorio bonaerense es diverso y dentro de su heterogeneidad exhibe una gran cantidad de productos representativos que, a la vez que tienen un lazo profundo con las tradiciones, también exhiben una gran calidad. Y ese combo que une al turismo con la gastronomía es la propuesta del stand que la provincia de Buenos Aires presenta este año en Caminos y Sabores.

“Combinar la experiencia gourmet con los viajes es una tendencia cada vez más fuerte a nivel mundial”, afirma Ignacio Crotto, subsecretario de Turismo de la provincia de Buenos Aires, que pone el foco en distintos programas como “Rutas Gourmet”, “Fiestas populares” o “Pueblos turísticos”, que van justamente en ese sentido. Y para ello, es imprescindible la existencia de emprendimientos que elaboren productos que estén al nivel de los paladares más exigentes.

Para la ocasión, el Gobierno de la Provincia dispuso de 24 stands para dar a conocer los mejores productos de su tierra. “Le dimos lugar a distintos establecimientos bonaerenses para que traigan sus productos, los puedan vender y a la vez promocionen los distintos destinos turísticos”, asegura el funcionario, quien agrega que en el espacio institucional se realizarán además degustaciones.

“Estuve visitando a todos los expositores, charlando con cada uno de ellos y la verdad que están todos muy contentos”, sentencia Crotto. Es el caso de marcas como el aceite de oliva El Faro, que trae sus productos desde Coronel Dorrego; los exclusivos quesos de cabra, oveja y vaca de Cabaña Piedras Blancas, que vienen de Suipacha; los salames italianos de Pueblo Escondido, directo de Cañuelas; y los alfajores de La Olla de Cobre.

“Es una jubilada de San Antonio de Areco que vende excelentes alfajores de dulces de leche y chocolate. Sin nuestra ayuda, no podría acceder nunca a una feria como Caminos y Sabores. Y para ella es muy importante porque posiciona su marca y la mete en el mapa”, explica el funcionario. Otro es el caso de El Artesano, que vende sus patas de jamón crudo con doce meses de estacionalidad. “Con ellos empezamos a trabajar la ruta del jamón crudo en Marcos Paz y ya tienen su propia clientela en la feria. A su vez, se llevan muchos contactos y proveedores a los que les vende su producto una vez finalizada la muestra. Muchas veces la ganancia se genera después”, sentencia.

Durante el desarrollo del evento, los expositores bonaerenses también tuvieron la vista de funcionarios del Ministerio de Producción que promocionaron distintas líneas de crédito para pymes. “La verdad que Caminos y Sabores es una feria muy importante, muy bien posicionada, y que le sirve a la Provincia para mostrar sus destinos turísticos junto con la riqueza productiva de su tierra”, agrega Crotto, quien considera que la gastronomía es una pata fundamental del turismo.

En ese sentido, el Ministerio de Turismo de la Nación está trabajando en el Plan CocinAr, que fue uno de los sponsors de la exposición. “A todos nos gusta comer bien y no me cabe ninguna duda que este programa va a funcionar porque Argentina tiene una excelente gastronomía reconocida mundialmente, más allá del bife de chorizo y del malbec”, concluye.