**Pasión por lo que comemos**

**La alimentación saludable gana espacio en Caminos y Sabores**

***La gran feria de productos regionales también será en esta nueva edición la gran feria de la comida sana, rica y natural. Un breve recorrido por algunos de los productos que estarán presentes y que se pueden incorporar sin culpa a nuestra dieta.***

Productos orgánicos, veganos, vegetarianos, dietéticos y aptos para celíacos. La oferta de alimentación saludable y amigable con el medio ambiente es cada vez mayor en Caminos y Sabores, acompañando al creciente número de consumidores que se abrazan a esta tendencia mundial. Lejos de ser una moda, se trata de un cambio cultural que del 6 al 9 de julio también llegará al predio palermitano de La Rural.

El público celíaco podrá aprovisionarse de una gran cantidad y diversidad de productos, como por ejemplo las galletitas de arroz de Crisppino o la mandioca frita de Manfrith, dos snacks con los que se puede picotear saludablemente. También podrán disfrutar del refrescante fernet Beney, de calidad orgánica y hecho con más de 40 hierbas de Traslasierra, Córdoba. Por último, la Asociación Celíaca Argentina (Acela) estará presente también con un stand para brindar asesoramiento a toda la comunidad y poner a la venta alimentos sin gluten a bajo precio.

El mundo de los fiambres también ha sido permeable en los últimos años a las nuevas tendencias alimenticias. Así, tradicionales frigoríficos como Sersale han introducido cambios en sus métodos de elaboración y poseen toda una línea de productos libres de gluten. Mientras que los tradicionales salames de Colonia Caroya y algunos otros productos de Familia Grion también son sin TACC. Y para acompañar la picada, los celiacos podrán adquirir todos los quesos de Formagge (mozzarella, gouda, raclette, provolone parrillero y patagónico). Para el público hipertenso, será muy bienvenida la flamante participación de Opción Serrana, que elabora salamines y otros embutidos secos con bajo sodio (del 2,5% usual de sal lo baja a 0,4%) y salazones curados sin sodio (bondiola, lomo, jamón crudo, panceta).

Para el momento de los dulces, Caminos y Sabores también ofrece alternativas que tratan de cuidar la silueta. Como por ejemplo, Productos Artesanales San Expedito, un emprendimiento llevado adelante por una pareja de Río Cuarto, Córdoba, que endulza con stevia y de manera natural toda su línea de productos. En tanto, desde Rincón Vegano prometen alfajores “libres de crueldad animal sin lácteos y sin huevos”. La masa está hecha con chocolate semi-amargo de origen brasileño y están rellenos de dulce de leche de soja orgánica certificada. A ellos se suman los dulces de Nuestras Manos, una empresa familiar de Godoy Cruz, Mendoza, que elabora en forma artesanal y sin conservantes ni aditivos mermeladas, frutas en almíbar y tomates al natural.

Siguiendo con la dulzura, la miel orgánica será otra de las grandes protagonistas de la feria con un buen número de expositores provenientes de todo el país. Uno de los más destacados es la Cooperativa El Espinal, un grupo de ocho apicultores dedicados a la producción de derivados de la colmena. También estará presente Orgánicos & Regionales, otra empresa que agrega valor con alto nivel tecnológico y calidad Premium. Además de productos que tienen como base la miel, la firma crea exóticas combinaciones de jalea y otras materias primas como el chutney con papaya picante o el aderezo con azafrán. Y todos con su certificación orgánica.

Pero no serán los únicos productos orgánicos dentro de la feria, ya que habrá yerba mate, vinos, aceites y demás artículos que cuenten con la correspondiente denominación. Del Iguazú Infusiones arribará con sus tés negros, verdes y rojos producidos en forma agro-orgánica: a partir de un proceso saludable, sin ningún tipo de transgénicos, y exentos de agroquímicos para no ejercer ningún al medio ambiente. La misma política lleva a cabo Cuyen, que desde su chacra ubicada en El Hoyo, Chubut, elabora a partir de una larga variedad de frutas finas distintos tipos de confituras, frutas en almíbar y salsas agridulces.

La sustentabilidad y el cuidado del medio ambiente es también el compromiso principal de dos compañías de agua mineral que estarán presentes en Caminos y Sabores. Gota Water tiene como principal fuente de agua renovable a las Cataratas del Iguazú, mientras que el líquido de Anoka proviene de dos glaciares colgantes milenarios y libres de cualquier tipo de contaminación. Además, para el envasado ambos utilizan materiales 100% reciclables, lo que garantiza una excelente calidad que permite exportar el producto a escala internacional.

Por último, también será de la partida un clásico como Chabenet, que todos los años acompaña a la muestra con sus pates, salsas y untables totalmente vegetales. Además, tampoco contienen colesterol, ni grasas trans, por lo que otorgan a las comidas un toque gourmet totalmente saludable. Otro gran aliado de la salud es el aceite de canola que trae desde Entre Ríos la empresa familiar Hambis. Reconocido a nivel mundial como “el aceite del corazón”, es un excelente antioxidante que previene enfermedades como reuma, várices y Alzheimer.

**Lo que hay que saber sobre Caminos y Sabores**

* Se hace del **viernes 6 al lunes 9 de julio, de 12 a 21 horas, en La Rural**, Predio Ferial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
* **Valor de la entrada:** 150 pesos. Menores de 12 años, gratis acompañados de un adulto. Personas con capacidades especiales y un acompañante, gratispresentando credencial. Jubilados**:** 50 pesos el viernes 6 y 100 pesos sábado, domingo y lunes. Estudiantes de gastronomía, turismo y carreras afines, 50 pesos el viernes presentando certificado de estudiante regular y 150 pesos sábado, domingo y lunes. Contingentes de alumnos de escuelas primarias y secundarias, sin cargo enviando previamente la nómina de alumnos y docentes a cargo. Más información sobre los requisitos en [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)
* **Entradas anticipadas en ticketek.**
* **Promociones: viernes 6, 2x1 con Club La Nación y Clarín 365. Clientes de Banco Nación:** 30% de descuento en la compra de entradas o financiación en hasta 3 cuotas sin interés con TC Nativa Mastercard y Nativa Visa. Para compras dentro de la feria: 25% de descuento o financiación en hasta 3 cuotas sin interés con TC Nativa Mastercard y Nativa Visa (tope de reintegro 1500 pesos). **Tarjeta Naranja:** 20% de descuento en 3 cuotas sin interés para compras de entradas en boletería con Tarjeta Naranja de débito y crédito, 20% de descuento en compras dentro de la feria con Tarjeta Naranja de débito y crédito.
* **Seguinos en nuestras 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)