**Pasión por lo que comemos**

**Llega la feria de alimentos y regiones más federal del país**

***Caminos y Sabores se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural y reunirá la riqueza, la diversidad y la pasión por el producto argentino. Un paseo por las novedades que traerán algunas provincias.***

Los jugos, licores y dulces elaborados a partir de las mieles y los cítricos de Entre Ríos, las delicias preparadas en base a la mandioca correntina, los puros provenientes de Goya, las conservas marinas, las sales y los berries de la Patagonia, el fernet y los embutidos de Córdoba, los tejidos de Jujuy y Salta, las cervezas artesanales y los vinos de las distintas regiones del país, todo esto y mucho más será parte de Caminos y Sabores, la feria del producto argentino más federal.

Del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires, la nueva edición de Caminos y Sabores concentrará el placer de viajar con la pasión por la comida y la cultura que ofrece el gran mapa argentino. También pondrá de relieve la cadena de valor de cada producto y el dinamismo de las economías regionales.

A lo largo de sus 14 años, Caminos y Sabores ha fortalecido su rol de herramienta de crecimiento para los pequeños productores de alimentos típicos, emprendedores, artesanos y representantes de los destinos turísticos de toda la Argentina. El año pasado, la feria contó con la participación de alrededor de 400 expositores provenientes de diferentes provincias, en una verdadera fusión de los saberes y sabores de nuestra tierra.

La feria es la plataforma perfecta para mostrar el gusto, el aroma y la identidad de todas las provincias que cada año acuden a la muestra con lo más rico de sus tradiciones. Además de reflejarse en los 9 caminos de la feria donde todo el país se ve reflejado, en esta edición, algunas se concentrarán en el flamante Camino Federal, un espacio donde los gobiernos provinciales desplegarán sus estrategias para potenciar el territorio. Allí ya confirmaron su participación Entre Ríos, Corrientes, Catamarca, Santiago del Estero, Jujuy, Chubut y Salta.

A través del Consejo Federal de Inversiones (CFI), las áreas de comercio exterior e interior de Entre Ríos presentarán en la feria a un grupo de expositores que muestran el abanico de alternativas que ofrece esta región. Allí estará Gota Water -elaboradora de agua mineral Premium-, Licores Bard –productos artesanales elaborados en base a frutas y productos autóctonos de la zona como yatay, naranja y miel-, Hornos Rotativos Grafo, la Cooperativa El Espinal –elaboradora de miel orgánica-, Hambis Aceite de Canola, Cerveza Tau – de elaboración artesanal-, Puro Sol -jugos exprimidos-, Establecimiento Los Pecanes –productores de nuez Pecan-, Angelitas y Mimimiel –elaboradores de miel y productos derivados, mermeladas y dulce de leche-, la Cámara de Industriales Arroceros –dando presencia al arroz argentino-, la Federación del Citrus de Entre Ríos, y la Asociación de Vitivinicultores de Entre Ríos.

También Corrientes llegará a Caminos y Sabores con Sol Nativo -miel pura elaborada por una cooperativa apícola de esa provincia-, Alfajores Ñandé -a base de fécula de mandioca, sin conservantes, ni grasas trans-, Regionales del Norte –escabeches-, Helados y Congelados Garavano -chipá, churros, helados, Arroz Danubio y Puros Argentinos - habanos elaborados totalmente a mano en la ciudad de Goya, la capital nacional del tabaco y hogar de la principal industria manufacturera de cigarros en Argentina-.

Y desde Chubut llegará Mauro Giannandrea y su Memorable torta galesa, también Bivalvia y sus conservas marinas con valor agregado a partir de materia prima y pesca local, Sabor Mapuche y las 7 variedades de sales saborizadas y 4 de merken, -todas elaboradas con técnicas ancestrales mapuches-, la sal marina patagónica de Sal de Aquí, Kaish y sus mostazas saborizadas, chutney y salsas agridulces, Il Monde del Cha y los blends de té acompañados de torta galesa, Lácteos Chubut con sus quesos saborizados, El Viejo Nogal Berries y sus mix de frutos rojos congelados y pulpas congeladas de frambuesa y mosqueta, los alfajores El Bolsonero de Lago Puelo, Cuyen y sus frutas y confituras orgánicas, Pavos de la Patagonia, las cervezas artesanales Keuk y Radal, Paso Ancho Berries, Patagonia Berries y Frutos de la Angostura.

**Patios de comidas, Caminitos y mucho más**

Junto a otras provincias, todos ellos darán contenido al Camino Federal de una feria que por primera vez en su historia contará con patios de comidas donde los visitantes podrán degustar bebidas, picadas y menús especialmente elaborados para degustar el producto argentino.

En esta edición, a los ya clásicos caminos (Aceites y Aderezos, Bebidas, Dulces y Frutos de la Tierra), se agregan nuevos recorridos como el Camino de la Picada -con todas las variedades de quesos y chacinados-, el Camino Federal, de las Infusiones, Camino de tu Cocina, y el de Turismo y Tradición.

Además habrá actividades para los más chicos. Caminitos se denomina el espacio que incluirá nuevas experiencias pensadas para que la familia entera conozca y aprenda sobre los sabores típicos que nos identifican y sobre la mejor manera de alimentarse. Los más pequeños podrán disfrutar de una plaza blanda, un camping de lectura y un espacio para pintar. También podrán sacarse fotos para el recuerdo con elementos y paisajes de nuestro país, habrá un rincón de actividades didácticas y tótems interactivos. Pero esto no es todo, la familia entera podrá participar de talleres de huerta, cuentos que se ven, un espacio para miniartesanos a partir de elementos regionales, para pintar delantales o mochilas… y mucho más. Un pool de actividades entre las que no faltará ni siquiera Barbie Chef, con sus divertidas propuestas para los más chicos.

Para quienes deseen exhibir sus dotes culinarios, ya está abierto el concurso #PasiónPorLaCarne a partir del cual los interesados pueden compartir en la fanpage de la feria en Facebook sus recetas elaboradas con tres cortes de carne (roast beef, cuadrada y falda). El ganador de este certamen elegido por el jurado podrá ir a cocinar a la feria junto al equipo gastronómico de Caminos y Sabores.

Como todos los años, la feria contará también con el concurso Experiencias del Sabor, donde un grupo de catadores ciegos elegirán los mejores aceites de oliva, yerba mate, dulce de leche, cerveza artesanal y queso. Los visitantes podrán volver a probar los tragos más autóctonos de la coctelería argentina en el torneo InnoBar, la competencia que reúne a bartenders de todo el país. Y se volverá a realizar la Ronda de Negocios, una plataforma de vinculación comercial para que los expositores den un salto cualitativo en sus ventas estableciendo contacto con distribuidores y supermercadistas.

Más información en [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar/)