**El top ten de Caminos y Sabores**

*La gran feria del producto argentino exhibirá del 6 al 9 de julio en La Rural toda la riqueza y diversidad de nuestro país. Una guía por los productos más originales e innovadores que nadie se puede perder.*

Las miles de personas que visitan cada año la feria muchas veces se marean ante la infinidad de productos regionales que ofrece Caminos y Sabores. Y entre tantos salamines, quesos, chocolates y vinos, dejan escapar algunas propuestas muy originales y de gran calidad. Para facilitar la tarea, aquí va un repaso por esos diez productos que hacen honor al gran producto argentino que se verá del 6 al 9 de julio en La Rural.

1-Desde el extremo Norte del país y de la mano de un grupo de pequeños productores aborígenes llegarán los chacinados y embutidos de llama. Ideal para los consumidores de carnes alternativas, se trata de un emprendimiento llevado adelante por la Asociación de Pequeños Productores Aborígenes de la Puna (Appp) -Red Puna, que viene trabajando desde hace casi diez años para darle valor agregado a este tipo de carnes ricas y saludables.

2-Córdoba es la capital del fernet. La bebida se ha hecho un lugar en nuevas aplicaciones que permiten disfrutar del aperitivo. Así nació Al Ferneé, el único alfajor de dulce de leche con un toque de esta bebida. El original producto es resultado de la unión de Fernet Beney y alfajores Oki Oki, dos empresas cordobesas que estarán presentes en La Rural.

3-Los amantes de las especias tendrán todo un mundo para descubrir en Caminos y Sabores. A sus siete variedades de sales saborizadas, Sabor Mapuche le sumará 4 tipos de merken, un condimento originario elaborado con técnicas ancestrales. También de La Patagonia provienen los cristales de sal marina de la firma Sal de Aquí. Y para aquellos que por cuestiones de salud busquen alternativas a la sal, el pimentón ahumado es una de las mejores opciones para realzar sabores. Viene desde Salta y es producido por la comunidad indígena “La Estrella”. Mientras que para los más sofisticados, los blends de especias preparados por Niña Federica son una alternativa a tener en cuenta.

4-Además de la infaltable representación mendocina, la feria contará con vinos de distinta procedencia como San Juan, La Rioja, Salta, Jujuy, Río Negro y hasta del interior de la provincia de Buenos Aires. Muy cerca del mar, entre los cordones serranos del sudoeste bonaerense, proviene Bodegas Saldungaray, que intentará sorprender al público con una identidad totalmente nueva. Todas las regiones y variedades de Salta también estarán presentes con La Bodeguita de Animana, Cooperativa Acevac de Cafayate y Don Teodoro de Angastaco, quienes expondrán sus vinos artesanales. Y la expectativa estará en degustar el singular “vin brulé” de La Scala, un vino de montaña que se toma preferentemente caliente.

5-Otro de los productos que seguramente acaparará la atención de los visitantes es la peculiar miel de uva, un producto único creado por Tahuainti, un pequeño emprendimiento familiar con origen en Cafayate, Salta. Se distingue por su color rojo tinto y su particular sabor. Y para disfrutar del ya conocido fluido creado por las abejas estará presente la producción de apicultores de Buenos Aires (La Colmena de Cristal, Miel del Parque), Entre Ríos (Cooperativa de Trabajo el Espinal, Licores Bard), Corrientes (Espíritu Natural), Chubut (Mimimiel) y Chaco.

6-La capital de la cultura galesa en la Argentina se ubica en la localidad de Gaiman, Chubut. Allí llegó la familia Jones hace cientos de años llevando a cuestas también su tradicional receta de torta galesa que fue pasando de generación en generación y que hoy se puede disfrutar gracias a Memorable, un emprendimiento llevado adelante por uno de sus bisnietos, que es también un habitué de la feria. La torta se elabora en forma artesanal, macerándose los frutos en licores y especias dentro de cubas de roble francés, y sin ningún tipo de conservantes.

7-Ricos en antioxidantes y fibras, son muchos los beneficios de sumar a los arándanos dentro de la dieta. Para simplificar esa tarea, Il Mirtilio ha elaborado una amplia galería de productos en base a ese pequeño fruto. Desde hace diez años la empresa elabora jugos, conservas, confituras, dulces, mermeladas y chutneys de calidad gourmet con la materia prima que producen en las ocho hectáreas que poseen en la localidad bonaerense de Suipacha. Como novedad, a La Rural traerán su nueva línea de productos elaborados con zarzamoras y los jugos y mermeladas apta para celíacos.

8-Una de las grandes protagonistas de la feria será la mandioca. Ese tubérculo popular en la región mesopotámica del país ha ido encontrando nuevas aplicaciones de uso, muchas de ellas bastante originales. Es la propuesta de Ñande, una firma dedicada a la producción de alfajores regionales a base de fécula de mandioca, que resultan ser una mezcla perfecta entre golosina y alimento de alto valor agregado. Un caso similar es el de Manfrith, pero inclinándose más por lo salado. Su idea fue comercializar la mandioca en forma de snack, como si fuera una papa frita. Sin ningún tipo de conservantes y aditivos, se trata de un producto libre de gluten.

9-En la localidad de El Hoyo, en Chubut, se encuentra el único productor de pavos de la Patagonia. El nombre de la empresa es el "Escondite de los Duendes" y posee en su granja un criadero con más de 200 pavos. El fresco se vende en tres presentaciones: entero, pechuga deshuesada con piel, y pata muslo. A Caminos y Sabores llevarán su escabeche de pavo.

10-Pero no todo es comestible en Caminos y Sabores, donde hay un gran espacio para las artesanías que se producen a lo largo de todo el país. Dos de sus exponentes más destacados son “Hilados del Azul” y “Arte y Esperanza”. El primero es un proyecto que nació con el apoyo de la ONG Azul Solidario y consta de una red de talleres donde se enseña a mujeres que viven en zonas rurales de la localidad bonaerense de Azul a hilar y trabajar con el telar confeccionando mantas, gorros, chalecos y sacos. En tanto, el segundo también es una iniciativa que tuvo su origen en una ONG que desde 1986 trabaja con pueblos originarios wichis, qoms, tobas, pilagás, mbyas y guaraníes. Será una oportunidad única de poder acceder a estos diseños artesanales trabajados directamente en cada una de las comunidades.