**¿Quién dijo que en alfajores está todo dicho?**

*La gran feria del producto argentino propone un viaje al multifacético alfajor, una golosina en continua evolución que formará parte del Camino De Los Dulces de la mano de las más diversas propuestas provenientes de todo el país.*

El alfajor no es una idea argentina. Pero nos encanta. Lo que sí adquirió el alfajor en el país es su forma redonda. Según cuenta la historia esto ocurrió en Córdoba a mediados del siglo XIX, en la misma provincia donde ahora se le agrega fernet.

En la 14ª edición de Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en La Rural de la Ciudad de Buenos Aires, fabricantes de alfajores de distintos puntos del país serán de la partida con una variada oferta que pondrá de relieve el carácter federal de este producto, que sin duda es uno de los preferidos por los argentinos a la hora de darse un gusto. De hecho, se calcula que en Argentina se producen unas 900 millones de unidades al año, con una facturación de 7000 millones de pesos.

Además de los clásicos sabores de chocolate y dulce de leche, los expositores ofrecerán en el Camino del Dulce otras opciones que se diferencian por su gran originalidad.

Es el caso de Oki-Oki, que llegará desde la localidad cordobesa de San Francisco con sus “AlFerneé”, unos alfajores rellenos de dulce de leche con un toque de fernet, recubiertos con chocolate blanco o negro. También cuentan con otros sabores como banana Split, frutilla, naranja y dulce de leche.

Dentro de una amplia oferta que incluye chocolates, licores y galletitas, Honecker también expondrá sus alfajores que incluyen gustos como gourmet, frutos del bosque, nuez y merengue, entre otros.

Desde el Sur, región que se caracteriza por sus ricos chocolates, la Cabaña de Bariloche dirá presente con alfajores, bombones y muchas otras propuestas para los golosos.

La Olla de Cobre, emprendimiento de San Antonio de Areco, estará con sus alfajores rellenos de delicioso dulce de leche y bañados en chocolate amargo o merengue. Se destacan por estar elaborados con ingredientes de gran calidad y técnicas artesanales que les dan un toque especial.

Y si de alfajores hablamos, no pueden faltar varios exponentes de la costa argentina, una de las regiones que más se identifica con este manjar. Así, la empresa Ninet de Mar del Tuyú tendrá alfajores glaceados, de maicena, frutas, merengue y al whisky. También serán de la partida Faro San Antonio de San Clemente del Tuyú y la firma marplatense Milagros del Cielo, que traerá 20 variedades diferentes con 50 gramos de relleno.

Asimismo, el Distrito Alfajorero, que nació en 2010 para reunir bajo una misma entidad a los productores del Partido de la Costa y así trabajar mancomunadamente con el municipio, participará por octavo año consecutivo de Caminos y Sabores con alfajores de fruta, dulce de leche y chocolate.

Por último, para los amantes de los productos bien artesanales, estará Elmira Castro de la ciudad cordobesa de Villa Cura Brochero. Este emprendimiento familiar, con 118 años de historia, se caracteriza por la elaboración manual sin utilizar ninguna máquina.

Así, el Camino del Dulce prepara una nutrida oferta de alfajores que promete deleitar a los miles de paladares que arribarán a la feria más federal del país en busca de nuevos sabores y experiencias.

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