**Cómo armarte una “picada mundialista” bien federal**

*Caminos y Sabores es la feria del producto argentino que se llevará a cabo del 6 al 9 de julio en La Rural. Allí, varias decenas de productores de los rincones más variados del país le dan una nueva dimensión a la pasión por comer de los argentinos. Consejos para armarte tu propia selección nacional.*

Juntarnos, mirar fútbol y compartir una picada son tres pasiones que nos definen. Pero lo cierto es que de aquellos tradicionales embutidos elaborados por nuestros antepasados como forma de conservar los alimentos a hoy, han pasado muchos cambios. Hoy hay picadas tradicionales, gourmets y hasta libres de gluten. Todo un mundo por descubrir detrás de este emblema de la mesa argentina.

Del 6 al 9 de julio en La Rural, la feria Caminos y Sabores abrirá sus puertas para ofrecerle al público la posibilidad de armar su propia selección nacional. Allí, más de 400 productores de todo el país se distribuirán en 9 caminos temáticos para deleite de los visitantes que en esta edición, por primera vez, podrán degustar alimentos y bebidas a precios muy accesibles en los patios de comida de la feria. Una picada maridada con la más variada gama de cervezas artesanales, fernets y vinos provenientes de San Juan, La Rioja, Salta y Jujuy, es un gran plan.

“Picar algo mirando fútbol no te requiere mucho tiempo, es cómodo, rico y variado. No tenés que sacar los ojos de la pantalla y a todos nos gusta comer un poquito de todo”, dice Mauro Falbo, uno de los responsables de Formagge, sobre la vieja costumbre argentina de mantenernos inmóviles una hora y media frente al televisor comiendo una picada. Especializados en la elaboración de quesos gourmet, el emprendimiento familiar llevará a la feria una galería de productos que elevan a nivel Premium el contenido de cualquier bandeja.

Es que este tradicional plato argentino ha venido adquiriendo cada vez mayor sofisticación y vanguardismo con el paso del tiempo. Y a los tradicionales salamines, quesitos y aceitunas, ahora se han agregado una diversidad de productos delicatesen que aportan un completo abanico de sabores, colores y aromas. Así, por los pasillos del predio porteño de La Rural se podrán ver desde chacinados jujeños de llama hasta opciones saludables de hongos y frutos secos, pasando por jamón de ñandú o trozos de faisán.

“Nuestros productos son de los más elegidos en la feria. La gente está acostumbrada a que los sorprendamos”, comenta Gianina Bianchi, gerente de Secretos del Monte, la firma mendocina dedicada a la elaboración de productos ahumados en base a carnes exóticas. Esta vez traerán a Buenos Aires embutidos de ciervo, chorizo cocido de jabalí, salmón ahumado y conservas saborizadas de distintos tipos de carne.

El típico salame de Colonia Caroya también estará presente en la feria. “Nuestra receta proviene de los viejos colonos friulanos (del norte de Italia)”, adelanta Pablo Carranza, gerente general de Familia Grión. El tamaño de la grasa del tocino, la combinación de carne de vaca y de cerdo, condimentos como vino con ajo, el picado grueso o la maduración en sótanos, son algunos de los secretos mejor guardados que se van pasando de generación en generación.

La alimentación sana y natural también tiene sus propuestas para formar parte de la picada. En Caminos y Sabores se pueden encontrar nueces de pecán, distintos frutos secos de Nueces Mecohue y Aromas Gourmet, bandejas de champignones y portobellos de Hongos del Pilar, maníes de la cordobesa Servicios Agropecuarios, los patés vegetales de Chabenet que pueden untarse sobre las galletas de arroz de San Crisppino.

Para los más transgresores, cambiar las papas fritas por la mandioca de Manfrith puede ser una gran opción. “No tiene conservantes, ni aditivos, y además es el primer snack que fue aprobado apto celíacos”, confiesa Miguel Vogel, socio gerente de la compañía.

Y esto nos recuerda que los productos libres de gluten también se extienden a los fiambres más tradicionales. Toda la línea de Formagge (que incluye mozzarella, gouda, raclette, provolone parrillero y patagónico, entre otros) no contiene gluten; mientras que una buena porción de las elaboraciones de Familia Grión y de los 150 productos que elabora Frigorífico Sersale también son apto celíacos.

Así, mientras avanza el mundial, se vuelve un buen plan ir armando la listita para conformar la propia selección argentina en Caminos y Sabores. Un dato: en los patios de comidas de la feria, los visitantes podrán degustar una picada para dos personas desde 100 pesos.

**Recetas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Picada Gourmet**-Chorizo cocido de jabalí ahumado-Queso Gouda-Faisán curado en fetas-Trozos de lomo de cerdo-Queso Raclette fundido-Salame de carne de ciervo-Bondiola-Queso Rebleusson-Mandioca frita -Mix de frutos secos -Portobellos sufritados-Dip untable de puerro al estragón-Pan***¿Dónde encontrar los productos?*** En el “Camino de la Picada”, visitar los stands de Secretos del Monte, Formagge, Familia Grión, Frigorífico Sersale y De allá para acá Quesos; en el “Camino de los Frutos” pasar por Hongos del Pilar, Cámara Argentina de Productores de Pecán, Chabenet Gourmet, Tentaciones y Manfrith. | **Picada tradicional**-Jamón crudo en fetas-Lomo ahumado-Quesillo salteño-Salamín tandilero-Panceta salada en plancha-Queso Fontina-Salame chacarero picado grueso-Escabeche de chivito-Queso Sardo-Trozos de nueces y maní -Papas fritas -Aceitunas verdes y negras-Pan***¿Dónde encontrar los productos?*** En el “Camino de la Picada”, visitar los stands de Frigorífico Sersale, La Chacra, De allá para acá Quesos, D´Gustar productos gourmet, La Huella de Don Zenón, Estancias Don Abel, La Barraca, Cabaña Madariaga y Boutique Chips; en el “Camino de los Frutos”, pasar por Nueces Mecohue, Servicios Agropecuarios y Finca Cave Canem. |