**Pasión por lo que comemos**

**Un adelanto de las novedades que ofrecerá Caminos y Sabores**

*Del 6 al 9 de julio en La Rural, la feria del producto argentino reunirá a apasionados emprendedores de todos los rincones del país. Algunas propuestas destacadas que podrán encontrarse al recorrer los 9 caminos.*

Ya se acerca la 14ª edición de Caminos y Sabores, la gran feria del producto argentino que se desarrollará del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires. Allí, cientos de expositores de alimentos, bebidas y artesanías de todo el país mostrarán su originalidad, pasión y esfuerzo en el trabajo que realizan con los frutos de nuestra tierra.

Un recorrido preliminar por las novedades que incluirá la feria nos lleva al Camino de las Infusiones y nos pone cara a cara con la yerba mate, un emblema del producto nacional. Ahí estará la cooperativa de yerbateros creada en 1930 por un grupo de inmigrantes que se asentaron en la localidad misionera de Santo Pipó. “Piporé Sublime” es la apuesta a una nueva molienda diseñada para mateadas duraderas. Está compuesta por hojas de corte más grueso, menor cantidad de palos y contenido de polvo.

Por el Camino de las Bebidas los visitantes podrán volver a enamorarse de la propuesta de La Scala Licores, una marca instalada en la localidad sureña de Dina Huapi con gusto italiano y pasión argentina que nació en 2010 fruto del amor entre Isabella Bava y Stefano Righetti.

Con la misma receta que usaban los abuelos de Stefano en Verona, la pareja comenzó a elaborar artesanalmente licores, frutas al licor y el vino de montaña VinBrulé, que se toma caliente y forma parte de una tradición italiana. Hoy, sus productos se encuentran en casi 500 chocolaterías y vinotecas de las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Entre Ríos y Ciudad de Buenos Aires. Este año presentarán 5 nuevos sabores: pétalos de rosa, yerba mate, manzana verde, café y corazón negro. También tendrán un bartender que en algunos horarios preparará cócteles para convidar al público.

En el nuevo Camino de la Picada, donde estarán todas las variedades de quesos y chacinados, será de la partida Frigorífico Sersale. Fundado en 1976 por el inmigrante italiano Luciano Sersale, cuenta con una planta elaboradora de 2000 metros cuadrados ubicada en Parque Patricios, un criadero propio de cerdos y cuatro sucursales. Además, en diciembre, inauguró una fábrica de quesos con una producción de 6000 litros diarios de leche.

Sersale es un clásico de Caminos y Sabores que llegó a vender más de 4000 kilos de productos en las últimas ediciones. Este año va a ampliar la oferta de ahumados y embutidos tipo alemanes junto al resto de la línea que incluye más de 150 opciones de salames tipo campo, chacarero, longanizas, cantimpalos, bondiolas, pancetas, mortadelas, butifarra y jamones. Entre ellos se destaca el jamón crudo reserva de 12 meses, elaborado bajo la receta italiana, y la gama de productos aptos para celíacos con precios accesibles.

En el Camino de los Dulces, desde Mendoza llegará nuevamente Miriam Fernández con su Mamma Rosa, emprendimiento que el año pasado logró alzarse con el mejor dulce de leche del concurso “Experiencias del Sabor”, donde catadores no videntes de la consultora STG elige los mejores alimentos artesanales cada edición.

Directo desde Villa Rosa (Pilar), donde está ubicada su planta, Tau Delta arribará al Camino de los Aceites y Aderezos con más de 30 productos que realzan el sabor de las comidas y las convierten en exquisitos platos gourmet. Entre ellos, aderezos y crocantes para ensaladas y carnes, salsas dulces, blends de especias, sales marinas y coffe syrups.

Con sus tiendas ubicadas en el mítico Puerto de Frutos de la ciudad de Tigre, Nueces Mecohué aportará mix de frutas, almendras, pistachos, nueces y castañas de cajú al Camino de los Frutos de la Tierra. Con envíos a CABA, Gran Buenos Aires y el interior del país, la firma busca acercar al público alimentos sanos, de calidad y a un precio competitivo.

Pero más allá de las exquisiteces, durante la muestra también habrá lugar para las artesanías y particularidades que identifican a cada región. Será en el camino del Turismo y la Tradición, donde habrá lugar para expositores como Arte América (tejidos artesanales), Liliana Julio (ponchos y ruanas) y Melina Joyería, entre otros. Asimismo habrá en este espacio un stand del Ministerio de Turismo de la Nación, con fuerte foco en el turismo gastronómico y su plan CocinAR.

En tanto, el Camino Federal será el sitio donde provincias como Corrientes, Jujuy, Catamarca, Chubut, Santiago del Estero y Entre Ríos, entre otras, tendrán su representación para impulsar las actividades que realizan sus emprendedores.

Por último, en el Camino de Tu Cocina, una de las novedades que se incorporará este año, los visitantes podrán encontrar diferentes utensilios y elementos que los ayudará a despuntar sus destrezas culinarias. Así, Iron Bazar (artículos en fundición y chapa) y Borner Argentina (cortadores, accesorios, ralladores y peladores) serán algunas de las compañías que se sumarán a la gran fiesta del producto argentino.

Del 6 al 9 de julio en La Rural, la feria vuelve con 9 caminos repletos de propuestas imperdibles, dos nuevos paseos -el de los alimentos orgánicos y el apto celíacos-, un patio donde los visitantes podrán comer y beber lo mejor de la feria. Y como siempre, los más prestigiosos cocineros, nuevas experiencias pensadas para que la familia entera conozca y aprenda sobre los sabores típicos que nos identifican y la mejor manera de alimentarse, concursos, el torneo InnoBar que reúne a bartenders de todo el país, y una Ronda de Negocios para que los expositores de la feria peguen un salto cualitativo en sus ventas estableciendo contacto con distribuidores y supermercadistas.

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