**Un viaje por las rutas argentinas en La Rural**

*El Camino Federal es una de las grandes atracciones de la 14va edición de Caminos y Sabores. Hasta el lunes, en el predio de Palermo se podrá ver lo mejor y más rico de la producción artesanal de 19 provincias.*

Desde sus inicios, en el corazón de Caminos y Sabores siempre estuvo mostrar la amplia diversidad, riqueza y pasión de la identidad argentina. Y para esta nueva edición, esa propuesta se vio reforzada con el estreno del Camino Federal, donde se pueden recorrer los stands de 19 provincias argentinas que trajeron a Buenos Aires los sueños de 200 familias emprendedoras y lo mejor de su producción artesanal.

Un claro ejemplo es Carlos Cruz, un experimentado orfebre que trabaja la tradicional platería criolla. Estribos, facones, yuntas, mates y centro de rastras engalanan el espacio que ocupa en el stand de Santiago del Estero. “Somos cuatro generaciones de plateros. Mi abuelo le enseñó lo básico a mi viejo, que se profesionalizó. Luego él nos enseñó a mí y a mis hermanos. Y ahora mi hijo está dando los primeros pasos”, afirma el artesano. A pesar de su larga recorrida por diversas ferias del país, es la primera oportunidad que Cuchillería Familia Cruz forma parte de Caminos y Sabores. Y hasta el momento todo parece andar sobre ruedas: “Estamos teniendo muy buena recepción. Nos encanta que nuestro trabajo se difunda”.

Con celular en mano, una y otra vez el público se para ante el stand de Chaco para fotografiar al pintoresco grupo de mujeres artesanas que realizan sus tradicionales tejidos en vivo. “Esto les da un rol protagónico. La gente se acerca, observa sus técnicas de trabajo y se interesa mucho, generando un clima de intercambio ameno”, comenta Marta Soneira, directora de la Agencia de Cooperación para el Desarrollo de Chaco. El gobierno provincial colabora con los productores en el agregado de valor y para la ocasión también ha traído hasta la Rural a una serie de apicultores de diferentes nodos (Fortín Lavalle, El Sauzalito y Misión Nueva Pompeya), para que cada uno pueda mostrar su miel y contar a quienes visiten el stand sus características particulares.

En tanto, Jujuy expone el chilto, un particular tomate de árbol que nace en la Región de Yungas y que ya ha cautivado a destacados chefs como Narda Lepes, Pedro Bargero o Santiago Macías. “Es muy loco porque cada persona que lo prueba lo compara con distintas frutas. Desde maracuyá con melón hasta caqui con zapalla. Yo lo definiría con un gusto más cercano a las frutas tropicales. No tienen nada que ver con el tomate que conocemos todos”, detalla Juan Pablo Moro, ingeniero agrónomo y técnico del Proyecto Usubi (Uso Sustentable de la Biodiversidad), que junto al Ministerio de Ambiente de la Nación impulsa la difusión de este producto. En Caminos y Sabores, pueden conseguirse 5 frutos frescos por $100. También lo comercializan en el formato de mermeladas, escabeches, salsas picantes y almíbares (que van de 150 hasta 200 pesos).

“Es un orgullo para nosotros estar en esta feria. Es nuestra primera vez y por la repercusión que estamos teniendo creo que vamos a seguir viniendo”, asegura Oscar Mardone, integrante de Fibras del Viento, una cooperativa neuquina compuesta por 360 familias que se dedica a la producción de mohair. “Es una fibra muy fina y gran calidad que se obtiene de la cabra de raza Angora”, explica el pequeño productor. El emprendimiento abarca todo el proceso, desde la cría y esquilado del animal, pasando por la clasificación y procesamiento de la lana, e incluso la confección de prendas de diseño. “El proyecto nació hace seis años y hemos tenido muchos contratiempos. Todo cuesta, pero ahora hemos logrado una mercadería excelente”, concluye.

Otro debutante en la feria es Alfar, un emprendimiento llevado adelante por dos jóvenes amigas desde la recóndita Tierra del Fuego. Sus piezas de cerámica hechas a mano atraen la atención del público que pasa por el stand de la provincia más austral del país. “En verano salimos a recorrer las playas para recoger la laja, que es la materia prima con la que hacemos nuestros platos, vasos y pocillos. Y el resto del año producimos, con mucha prueba y error, investigando y probando con nuevos diseños”, cuenta Gabriela Gallo. La textura de la arena del Canal del Beagle hace el resto, ya que proporciona una fuerte identidad a sus creaciones: “Mucha gente cree están hechas con piedra”, relata la fueguina, que junto a su socia también dan clases de cerámica en su provincia.

Por último, Osvaldo Ramírez, gerente de “La Negrita”, comercializa unos originales snacks de chipá libres de gluten y elaborados con almidón, mandioca, queso, leche y huevo. Es el primero de Argentina en elaborarlos. “Nosotros le ponemos menos grasa que al chipá original que se comercializa en la calle. Además lo dejamos menos tiempo en el horno, unos 8 minutos, así se diseca y puede conservarse para comerlo en cualquier momento”. Traídos por el gobierno de Misiones, su producto actualmente se comercializa en los supermercados de su tierra, pero Osvaldo sueña con poder traspasar la frontera mesopotámica y llegar a todo el país o incluso la exportación.

**Lo que hay que saber**

* **Valor de la entrada:** 150 pesos. Menores de 12 años, gratis acompañados de un adulto. Personas con capacidades especiales y un acompañante, gratispresentando credencial. Jubilados**:** 100 pesos.
* **Promociones**: Clientes de **Banco Nación**:30% de descuento en la compra de entradas, financiación en hasta 3 cuotas sin interés con TC Nativa Mastercard y Nativa Visa (tope de reintegro $1000). Para compras dentro de la feria en locales adheridos: 25% de descuento y cuotas con TC Nativa Mastercard y Nativa Visa (tope de reintegro 1500 pesos). **Naranja**: 20% de descuento en 3 cuotas sin interés para compras de entradas en boletería con Naranja de débito y crédito, 20% de descuento en compras dentro de la feria con Naranja de crédito.
* Agenda de actividades: http://caminosysabores.com.ar/actividades-2018/)

**Seguinos en nuestras redes sociales**

Facebook:[**/caminosysabores**](https://www.facebook.com/caminosysabores)

Twitter:[**@feriacys**](https://twitter.com/#!/feriacys)

Instagram: [**/caminosysabores**](https://instagram.com/caminosysabores/)

Youtube: [**/caminosysabores**](https://www.youtube.com/user/caminosysabores/feed)

LinkedIn: [**/caminosysabores**](https://www.linkedin.com/company/caminos-y-sabores)

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