**Jujuy lleva sus sabores con historia a Caminos y Sabores**

*La provincia expondrá todos sus alimentos y platos autóctonos del 6 al 9 de julio en el predio de La Rural de Buenos Aires.*

La Provincia de Jujuy posee un importante atractivo paisajístico y un rico patrimonio cultural, productivo y gastronómico. En relación a este último aspecto, en la provincia norteña, comer es una fiesta para todos los sentidos, que se conectan con la tierra de la mano de los productores locales. Los sabores jujeños son únicos, con productos y técnicas culinarias ancestrales que se mantienen vigentes en las recetas transmitidas de generación a generación. Sin conservantes ni enlatados, la comida va “de la tierra al plato”.

Su cocina gira alrededor del maíz, la papa, el zapallo, los porotos, los tomates, los ajíes, el pimentón -con gran presencia- la quínoa y el amaranto- dos semillas autóctonas de alto contenido nutritivo- y las carnes de llama, vaca, cerdo y cordero. Otros productos que se producen en la región y son incluidos en la gastronomía regional son la palta, el cayote, la oliva, cebollas, ajos e higos. Con estos ingredientes básicos se preparan exquisitos platos como empanadas, tamales, humitas, locro y el asado de llama. Como postres se destacan los quesos artesanales de cabra y quesillos, que pueden acompañarse con miel y vinos artesanales.

Los vinos locales producidos bajo antiguas técnicas artesanales hacen un aporte importante a la gastronomía local. El vino originario de estas tierras es el torrontés, un exquisito vino blanco de aromas frutales producto de las tierras y el clima de altura. Además, existe una especie de cerveza regional artesanal denominada aloja.

Todo esto se podrá apreciar del 6 al 9 de julio en Caminos y Sabores, la gran feria del producto argentino.