**Abrió Caminos y Sabores en La Rural**

*Con un fuerte apoyo de todo el país, comenzó hoy la feria del producto argentino que permanecerá abierta hasta el lunes 9, de 12 a 21 horas.*

Comenzó la reunión anual de los sabores y tradiciones de todo el país. La 14ª edición de Caminos y Sabores, que se realiza hasta el lunes 9 de julio en La Rural, abrió oficialmente sus puertas con más de 400 expositores de todas las provincias, casi 40 cocineros y miles de personas que desde temprano comenzaron a ingresar con sus carritos de compras al mercado más federal de la Argentina.

“Esta feria refleja el espíritu federal que buscamos desde nuestra política de turismo. Aquí pueden verse los productos, culturas y rostros que construyen esta Argentina maravillosa que tenemos. Recorrer estos caminos permite visitar los rincones más auténticos de nuestro país”, afirmó el Ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, durante el acto de apertura del que también participaron funcionarios de las provincias de Buenos Aires, Tierra del Fuego, Chaco, Santiago del Estero y Jujuy, además de las autoridades de Exponenciar S.A. y los diarios Clarín y La Nación. Más tarde, el ministro de Agroindustria Luis Miguel Etchevehere y el presidente del Banco Nación, Javier González Fraga, también se sumaron a la feria.

Santos remarcó la inclusión que este año se hizo del Camino Federal, donde 19 gobiernos provinciales acompañan la presencia de pequeños emprendedores que tienen la gran oportunidad de mostrarle a todo el país sus productos, y aprovechó la oportunidad para firmar un acuerdo con la Federación Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEGHRA) y la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHTRA). El objetivo, no trasladar los precios de la suba del tipo de cambio: “tenemos que aprovechar esa situación para fomentar el crecimiento del turismo interno”, dijo Santos al recorrer los 9 caminos temáticos que se despliegan en los 18 mil metros cuadrados de feria, donde también se encuentra el Plan Cocinar que impulsa su cartera.

A su turno, el ministro Luis Miguel Etchevehere, de Agroindustria, que en Caminos y Sabores hace posible la participación de 26 PyMEs de 15 provincias, argumentó que “la experiencia de venir a esta feria les posibilita expandirse a otros mercados”.

Por su parte, el titular del Banco Nación, Javier González Fraga, que aprovechó su visita para reunirse con un grupo de productores de distintas provincias que exponen en la feria, aseguró que la mejor forma de contrarrestar la suba del dólar es fortalecer a las PyMEs para que se desarrollen en los mercados de exportación. También recordó que tanto el banco como el Estado han desarrollado instrumentos que agilizan y facilitan la gestión comercial con el mundo.

Desde antes de las 12, horario de apertura de este mercado que cierra a las 21, el público comenzó a hacer cola para ingresar con sus carros de compras. Aquí no solo hay productos originales de todo el país sino también oportunidades para llevarse a casa lo mejor de la Argentina a precios increíbles. Un paquete de yerba por $35, dos docenas de alfajores a $250 o un bidón PET de 3 litros de aceite de oliva virgen extra por $750 son solo algunas de las ofertas que se pueden conseguir y que se suman a la opción de comprar con los descuentos que ofrecen los expositores adheridos a las tarjetas de Banco Nación y Naranja.

Este año, además, el público tiene la oportunidad de sentarse a comer productos de la feria elaborados por expositores habilitados para el expendio de alimentos y bebidas artesanales. Así, los visitantes pueden compartir choripanes de jabalí ahumado por $70, conos de papas andinas a $30, sándwiches surtidos de los mejores fiambres del centro del país a $70, una picada para dos personas desde $100 en adelante, una sidra por $30, una copa de vino o una cerveza artesanal a $80, entre otros productos.

Pero en Caminos y Sabores, territorio, sabores y saberes no solo se expresan cada hora en las cocinas de la feria sino también en los pasillos, donde el intercambio entre productores, especialistas gastronómicos y público crea una mística detrás de cada receta. Es lo que sucedió cuando, por ejemplo, la cocinera Felicitas Pizarro, tras preparar un guiso de lentejas, humita de olla y flan casero, salió a recorrer la feria e intercambió experiencias con doña Paulina, una productora de papines de Jujuy que viajó por primera vez a Buenos Aires para mostrarle al país el fruto de su esfuerzo.

Valor agregado y cultura federal se respiran en cada rincón. Esto se pudo ver desde las primeras clases de cocina del día cuando, por ejemplo, Gabriela del Río y Martín Altamirano inauguraron la cocina Sabores Gourmet con dos platos inspirados en los sabores de la Córdoba norteña: un budín de mandarina de Quilino, con amapola y espuma de peperina, cedrón y espinillo, y un cabrito de Quilino con polenta blanca, queso de cabra y salsa de vino de Colonia Caroya. La polenta blanca es un producto único elaborado por Puesto Viejo en Caroya en base a harina de maíz blanco. Participa del stand de Córdoba en la feria, al igual que el vino Colonia, de Bodega La Caroyense, presente en el camino de las bebidas. En simultáneo, la provincia de Tierra del Fuego desplegaba sus sabores en la otra cocina, la de Plaza del Sabor, donde la receta era centolla, jugo de zanahorias, limón, brandy y remolachas caramelizadas. Ellos abrieron una nutrida agenda de referentes entre los que se destacaron Maximiliano Matsumoto con sus tomates mendocinos, la cocina saludable de Mamá Sana para los más chicos o la fórmula de Alberto Cormillot para vivir 105 años. Todas, a sala llena, reflejaron temprano la pasión por comer que tenemos los argentinos.

**Lo que hay que saber**

* **Valor de la entrada:** 150 pesos. Menores de 12 años, gratis acompañados de un adulto.
* 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/>

**AGENDA DEL SÁBADO 7 DE JULIO**

**12.30 h. Cocina Sabores Gourmet.** “Cocina barrial, inclusiva y latinoamericana”**,** Eventos Barriales Integrados. Receta: patacón pisao, hogao de champiñones, picante de trigo, postre de cuchara.

**13 h. Plaza del Sabor.**  “Pasión por la Carne”, Gastón Riveira cocina junto al ganador del concurso del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna (IPCVA).

**14 h. Cocina Sabores Gourmet.** “Mate y torta fritas”, Eva Lacave. **14 h. Auditorio.** Línea de créditos“Nación Empende”, Gustavo Vitale del Banco Nación. **14.30 h. Plaza del Sabor.** “Aceite de pepitas de uva, una gran alternativa para cocinar”, Madame Papin y Sylvia Pampin. Receta: osobuco braseado con fritura de papines, zanahorias y remolacha. **14:30 h.  Espacio Caminitos.** Taller  **“**pintá tu propio delantal de cocina”. **15 y 16 h. Espacio Barbie Chef.**  Taller de “cocina saludable” con Mamá Sana. **15.30 h. Cocina Sabores Gourmet.** Clase de cocina con productos de“Hongos del Pilar”,Lucas Muzzupappa. **15.30 h. Espacio Caminitos.** Taller de “huerta urbana”. **16 h. Plaza del Sabor.** Receta de empanadas salteñas,Silvia Tejerina. **17 h. Cocina Sabores Gourmet.** “Cocina para mis amigos”, Felicitas Pizarro del canal El Gourmet. Receta: bifes con gremolata y revuelto gramajo. **17 h. Auditorio.** Charla y degustación de yerba mate, Karla Johan Lorenzo del PSA. **17.15 h. Espacio Caminitos.** Taller “cuentos que se ven”. **17.30 h. Plaza del Sabor.** “Cocinar entre las viñas: el entorno mendocino como despensa”, Soledad Nardelli. **18.30 h. Cocina Sabores Gourmet.** Clase de cocina cordobesa,Martín Altamirano. **18.30 y 19.30 h . Espacio Caminitos.** Taller de “huerta urbana”. **19 h. Plaza del Sabor.** Case de brochetas patagónicas, Santiago Roberts. Receta: brochetas de capón ovino con chutney de citrón, de langostinos ahumados y de salamín y quesos caseros. **20 h. Plaza del Sabor.** Espectáculo presentado por la provincia de Córdoba.

**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/)