**Una oportunidad para vivir la Argentina con todos los sentidos**

***Se llevó a cabo la segunda jornada de Caminos y Sabores, la feria del producto argentino que hasta el lunes 9 se desarrolla en La Rural.***

Los pasillos que reúnen los sabores, colores y texturas de todo el país volvieron a llenarse de familias apasionadas por el producto argentino en el segundo día de Caminos y Sabores, la feria que de 12 a 21 horas se lleva a cabo hasta el lunes 9 en el predio de La Rural de Buenos Aires.

Son 400 expositores de todas las provincias del país repartidos en 9 caminos temáticos, dos cocinas con casi 40 cocineros en escena, espectáculos artísticos, espacios para los chicos, y lugares para compartir comidas y bebidas de expositores de la feria. En Caminos y Sabores se vive la argentinidad a pleno, y sin moverse de Buenos Aires.

Hacen falta 75 metros cuadrados de tierra para cultivar los ingredientes de un desayuno y 616 metros cuadrados para elaborar una docena de alfajores, argumenta desde uno de los stands de la feria la Red de Buenas Prácticas Agrícolas, una organización que promueve la producción de alimentos en forma sustentable. En el medio, todo es valor agregado.

Así lo destaca Igor Baratoff, de Nuestras Manos, un emprendimiento familiar de Godoy Cruz, Mendoza, que produce pulpa de tomates, pasas de uva, duraznos en almíbar y diferentes tipos de conservas 100% naturales, con certificaciones Kosher, Gluten Free y Orgánico. Hace 13 años que participan de Caminos y Sabores y fueron creciendo con la feria. Hoy exportan a Estados Unidos y son un ejemplo de calidad y valor agregado en origen.

Otro ejemplo de valor viene de la localidad de Palmira, en Mendoza. La familia que conforma la empresa Olivi Hnos. viajó para participar por primera vez de la feria con su aceite de pepitas de uva, un producto producido a partir de las semillas del fruto, con muchas propiedades para la salud, antioxidantes, vitaminas E y C, y que puede ser usado hasta tres veces para freír.

En la feria fue justamente Madame Papin la que a media tarde, en la cocina de la Plaza del Sabor, utilizando el aceite de pepitas de uva elaboró para el público un osobuco braseado con fritura de papines, zanahorias y remolacha. El plato es uno de los 11 que fueron preparados en el segundo día de la feria por cocineros como Soledad Nardelli con su crema de coliflor, cosecha de invierno, quesito cuyano y semillas, Gabriela Maza y Fanny González que hicieron unos tamales tucumanos y Santiago Roberts, unas bruschetas de capón ovino con chutney de citrón, de langostinos ahumados y de salamín y quesos caseros, todo con sabor a Chubut.

Entre ellos, en otra de las cocinas, Silvia Tejerina presentó los secretos de la empanada salteña y dijo que se identifica por ser pequeña y tener forma de medialuna. “Tiene de 16 a 19 repulgues. Con un kilo de carne pueden hacerse 4 docenas. También se le ponen dos cucharadas de salsa picante que se prepara con tomate, cebolla y ají picado”, puntualizó. Más temprano, en la Plaza del Sabor, Marina Lobalo, la ganadora del concurso “Pasión por la Carne” organizado por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) y Caminos y Sabores, había preparado sus rolls de cuadrada y verdura con papas crocantes junto al prestigioso Gastón Riveira, de La Cabrera. El concurso buscaba premiar recetas novedosas del público que utilicen cortes como roast beef, cuadrada o falda.

Así, la fiesta se vive en todas sus formas y la felicidad es compartida por muchos. Por los expositores a los que se les abren nuevas oportunidades comerciales. Como a Espíritu Natural, elaboradores de productos en base a miel orgánica. Silvia Marina Pagano Flores, cuarta generación de la empresa familiar, no puede creer el interés que despertaron sus productos ayer durante la Ronda de Negocios en la cadena Carrefour.

También se ve feliz a Jazmín, una de las niñas que vino con sus papás a la feria y se dedicó a disfrutar del espacio Caminitos. En esta edición, los chicos menores de 12 años entran gratis y además tienen la oportunidad de pintar, jugar, aprender a hacer una huerta y escuchar cuentos que se ven. En la tarde del sábado, la narradora Luciana Corti y el artista plástico Alan Ledesma recrearon “Los tres pelos del diablo” y “El día de campo de Don Chancho”. Mañana será el turno de “El Principito”.

Y en medio de todo esto subyace la pasión por comer y disfrutar. “Si vos crees que podés llegar a los 105 años vas a hacer todo lo necesario para poder lograrlo. En cambio, si crees que es imposible, no te vas a cuidar”, aseguraba ayer en La Plaza del Sabor de la feria el reconocido médico nutricionista Alberto Cormillot. ¿La receta? Escuchar al cuerpo, descansar, hacer actividad física y tener una alimentación que se incline por los derivados de la tierra. “Aunque uno siempre puede darse un gustito”, decía.

**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/>

**La agenda del domingo en Caminos y Sabores**

**12.30 horas. Plaza del Sabor.** Premiación del concurso “Experiencias del Sabor”.

12. 30 hs. **Cocina Sabores Gourmet**. Charquisillo. Tafí del Valle. Tucumán. Gabriela Maza y Fanny González.

**14 horas. Cocina Sabores Gourmet.** La Dirección de Turismo de Gualeguay presenta una receta sobre galleta gualeya. Santiago Echegaray

**14.30 horas. Espacio Caminitos.** Taller “mini artesanos”.

**14.30 horas. Plaza del Sabor.** Postre San José. Provincia de Entre Ríos. Lucas Monzón y Noelia Maillet (madre e hijo)

**15 horas. Auditorio.** María Eugenia fraga González de FS Certificación disertará acerca de “la certificación orgánica como agregado de valor”.

 **15.30 horas. Espacio Caminitos.** Taller de “huerta urbana”

**15.30 horas. Cocina Sabores Gourmet.** Pía Fendrik se presentará con una clase sobre paltos salados con yogurt. Receta: ensalada de quínoa roja con berenjenas y aderezo de yogurt, ensalada de papas y yogurt y mega sándwich de vegetales y aderezo de zanahorias, lomito de cerdo y rúcula.

**16 horas. Auditorio.** Niña Federica y Diego Ferrero realizarán la experiencia sensorial “la vuelta al mundo en 9 blend de especias”.

**16 horas. Plaza del Sabor.** Buenos Aires. Juan Farías. “torta argentina, una tradición dolorense”.

**16 y 17 horas. Espacio “Barbie Chef”.**  Taller de “cocina saludable” con Mamá Sana.

**17 horas. Cocina Sabores Gourmet.**  Juan Manuel Herrera. Canal El Gourmet. Medialunas de manteca

**17 horas. Auditorio.** Intendentes de diferentes provincias expondrán sobre la oferta de los municipios turísticos para las vacaciones de invierno. Moderación: Luis Pablo Alonso, director de Municipios de Argentina.

**17.15 horas. Espacio Caminitos.** Actividad “cuentos que se ven”.

**17.30 horas. Plaza del Sabor.** Neuquén. Emanuel Leiva. “Un paseo por la cocina neuquina”. Milanesa de chivo del norte neuquino, con crema de membrillos, nuez y chichoca cremosa.

**18 horas. Auditorio.** Analía Mastroianni de Barba Roja disertará sobre “maridaje de cervezas artesanales”.

**18.30 horas. Cocina Sabores Gourmet.** Chantal Abad. “Todos los secretos de la masa multigrano con semillas”.

**18.30 y 19.30 horas. Espacio Caminitos.** Taller de “huerta urbana”.

**19 horas. Plaza del Sabor.** Juan Braceli. “pastas a la argentina”. Recetas: tallarines caseros a la puttanesca con salame y bococcinos y cavatelli con pesto de nueces de pecán, lasagna de queso y hongos.

**20 horas. Plaza del Sabor.** Espectáculo presentado por la provincia de Buenos Aires.