**Salió el sol y desbordó Caminos y Sabores**

***El tercer día de la feria Caminos y Sabores volvió a mostrar cuánto nos une la pasión por lo que comemos.***

Desde temprano, la cola de público para ingresar a Caminos y Sabores en La Rural se mantuvo constante hasta la avenida Santa Fe. Algunos esperaban la apertura de la feria, que va de 12 a 21 horas en La Rural, desde las 9.30 de la mañana. Personas de todo el país y de todas las edades eligieron vivir este domingo en la feria del producto argentino.

Por los pasillos de los 9 caminos, los expositores no salían del asombro. La gran mayoría tuvo que mandar a pedir más mercadería porque rápidamente la demanda superó su plan de ventas.

Noelia y Gisela son hermanas y elaboran alfajores artesanales que causan sensación. Se llaman DulceCobo, vienen de Mar de Cobo, partido de Mar Chiquita, en la costa bonaerense, y hacen alfajores de cerveza, chile picante y pimienta. En los dos primeros días ya habían agotado la mercadería. El alfajor tiene un proceso de maltado de la masa, una reducción de cerveza y en el centro del alfajor una jalea de cerveza, también mezclan el dulce de leche con la bebida. Sorpresa y aceptación es lo que reciben del público que los prueba cuando las encuentran en el stand de la provincia de Buenos Aires ubicado en el Camino Federal.

Hay 16 empresas de cerveza artesanal en Caminos y Sabores. La bebida, que crece en seguidores, es una de las sensaciones de la feria. Además, se ve cómo el producto trasciende y se transforma en ingrediente predilecto de otros productos. Además de alfajores también hay licores de cerveza, como el que elabora La Bruja, una empresa de Santa Clara del Mar que los ofrece a 130 pesos.

Mientras Santiago del Estero marca tendencia con su panchuque, una salchicha que se envuelve en masa de panqueques y se cocina en la panchuquera eléctrica, entre los pasillos, repletos de gente, está Carla, que vino desde San Luis y se lleva de la feria unos tejidos de Neuquén que les parecieron únicos. Detrás caminan Paula y su esposo, cargados de salamines, quesos y unas carteritas que les parecieron dividas.

Acompañada por su mamá, Agustina Acosta, de San Nicolás, recorre la feria luego de haber subido una foto a su cuenta de Instagram mencionando @caminosysabores que la hizo ganadora de una orden de compras por 1000 pesos ofrecida por el Banco Nación para consumir dentro de la feria. Su felicidad se asemeja a la de Santiago, de 30 años, que vino con su mujer y sus dos hijos, de 6 años y 2 meses, desde La Plata. Mientras se abren paso entre la masa de gente, cuentan que les encantan los alimentos artesanales, buscan mermeladas, aceite de oliva, embutidos y quesos. “En La Plata hay ferias de alimentos pero no tienen la dimensión que tiene ésta”, dicen.

María Elena, de 72, descansa junto a su marido de 80 en uno de los seis patios de comidas que tiene la feria. Hoy almorzaron unas pastas que ofrece Paese dei Sapori para consumir en el predio. Ella dice que “le encanta Caminos y Sabores. Le encanta cocinar y le gusta todo”.

Con la misma efusividad habla Martín, de 24, que vino con su novia Sofía y su abuela Ester. Dicen que les interesan los chocolates, mermeladas y fiambres. “Hicimos mucha cola pero pudimos ingresar rápido”, aclaran y la abuela Ester, que vino el año pasado, está sorprendida por la cantidad de gente que encuentra en esta edición.

Carolina de 27 y Mariano de 30 es la primera vez que vienen. Se enteraron por la tele y vinieron a buscar fiambres, quesos y cerveza artesanal. También es la primera vez de Pablo y Jacqueline, que mientras comparten un paquete de papas fritas con sal de mar elaboradas por Boutique Chips, cuentan que les llamó la atención la cantidad de artesanías y tejidos. Él hará shopping por el camino de la picada. Ella por el de las infusiones.

Ellos son solo algunos de los visitantes que se cruzan en los pasillos con otros nombres, tal vez más famosos, como Ingrid Grudke, que pasó por el stand de Piporé, o el chef japonés Iwao Komiyama.

Hoy, en las cocinas, también a borde desde temprano, Gabriela Maza y Fanny González de Tafí del Valle hicieron Charquisillo, Santiago Echegaray dio cátedra sobre la galleta gualeya de Gualeguaychú, Lucas Monzón y Noelia Maillet presentaron el postre San José de Entre Ríos y Pía Fendrik eloaboró unos platos salados con yogurt: una 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. Pero también estuvo en las cocinas Emanuel Leiva con una milanesa de chivo del norte neuquino con crema de membrillos, nuez y chichoca cremosa. También Chantal Abad hizo “Todos los secretos de la masa multigrano con semillas”, y Juan Braceli unos tallarines caseros a la puttanesca con salame y bococcinos y cavatelli con pesto de nueces de pecán, lasagna de queso y hongos.

La feria, que cerrará mañana lunes a las 21 horas, se prepara para vivir la última jornada de una edición que se espera quedará en la memoria de todos.

**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 lunes 9 de julio

**12.30 horas. Cocina Sabores Gourmet.** Provincia de Buenos Aires, Marcos Paz. Flavio Carusso y Gonzalo Bello. Receta: jamón de cerdo laqueado a la cerveza artesanal y miel

**13 horas. Plaza del Sabor.** Ramón González. “cocina tucumana”. Receta: pollo de campo relleno con queso de Tafí del Valle y salsa de arándanos.

**14 horas. Cocina Sabores Gourmet.** Ale Temporini. “cocina sin gluten”. Receta: ciabatta

**14.30 horas. Espacio Caminitos.** Actividad “pintá tu propio delantal de cocina”.

**14.30 horas. Plaza del Sabor.** Maxi Van Oyen de Essen. “Cocina argentina de todos los días”. Arroz cremoso con pollo.

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

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

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

**15.30 horas. Cocina Sabores Gourmet.** Clase **“**¿cómo cocinar con nueces de Pecán?”, Cámara de productores de nueces de Pecán. Joaquina Laffaye. Receta: pecan pie

**16 horas. Plaza del Sabor.** Santiago Giorgini. “rico y saludable ¡es posible!”. Sándwich de pechito de cerdo en pan de calabaza.

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

**17.30 horas. Plaza del Sabor.** “Carnes salvajes patagónicas”. Pablo Buzzo. Receta de lomo de guanaco.

**17 horas. Cocina Sabores Gourmet.** Final del concurso de bartender “INNOBAR”.

**17 horas. Auditorio.** El Ministerio de Turismo de Chubut presentará a Natalia Tejada y Mónica Montes Roberts con “Valle del Río Chubut: sabores, historias y paisajes de la Patagonia”.

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

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

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