**Caminos y Sabores fue el lugar elegido para vivir la Patria**

***Más de 90.000 personas pasaron por la feria del producto argentino del 6 al 9 de julio en La Rural. Una gran fiesta para vivir la independencia.***

Caminos y Sabores volvió a demostrar que se trata de la feria gastronómica y cultural más importante de la Argentina. En su 14° edición, los 400 expositores, casi 40 cocineros, 14 cadenas de supermercados que participaron de la Ronda de Negocios y más de 90.000 personas que habrán pasado por la feria en cuatro días -cuando hoy a las 21 cierre sus puertas- así lo confirman.

A lo largo de su historia, la feria se ha convertido en un mercado que concentra las tendencias en el consumo de alimentos, bebidas y artesanías de la Argentina. En este espacio, PyMEs, emprendedores y gobiernos provinciales ponen a disposición del gran público la originalidad y la calidad de sus productos, sin intermediarios. Aquí mismo también acuden las grandes cadenas de supermercados, que encuentran en esta feria federal la oportunidad de conectarse con proveedores únicos que marcan la diferencia en sus negocios. Y este es el ámbito que la familia argentina elige para perderse entre los sabores y colores más auténticos del país, sin moverse de Buenos Aires, a precios increíbles y para todos los gustos, desafiando la coyuntura económica.

En el cuarto día de feria, miles de personas eligieron desde temprano hacer la larga cola -que volvió a llegar hasta la avenida Santa Fe- para vivir en Caminos y Sabores el feriado del 9 de julio. Luego del Himno Nacional Argentino, las cocinas abrieron sus clases honrando a la patria: Ramón González hizo en la Plaza del Sabor su “cocina tucumana”, un pollo de campo relleno con queso de Tafí del Valle y salsa de arándanos, en tanto Flavio Carusso y Gonzalo Bello, de Marcos Paz, provincia de Buenos Aires, prepararon un jamón de cerdo laqueado a la cerveza artesanal y miel en la cocina Sabores Gourmet.

Por los pasillos que distribuyen los 9 caminos temáticos en que se divide la feria, la gente volvió a agolparse buscando llevarse a casa su trozo de patria, o el que a estas alturas le quedó disponible a los expositores, que tras el aluvión de gente se fue quedando sin mercadería. Los patios de comida, el nuevo sector Caminitos para los más chicos y las clases de cocina, desbordaron desde temprano.

“Trajimos más productos que el año pasado, pero nos quedamos sin nada”, confirma Carlos Gigli, dueño del “Escondite de los Duendes”, que asistió por tercera vez a Caminos y Sabores con sus escabeches de pavos de la Patagonia. “Es un producto que acá no existe. Más del 50% del frasco es carne y esa es la gran diferencia”, explica el emprendedor llegado desde El Hoyo, Chubut. La calidad es justamente lo que explica el éxito, ya que gran parte del público se acercó hasta el stand porque ya conocía el producto de ediciones pasadas.

Algo similar le ocurrió a Oscar Bucca, propietario de D’Gustar, una pequeña empresa de San Luis que se especializa en productos gourmet. “Es nuestra sexta vez en la feria y creo que el hecho de seguir viniendo es muy importante porque hace que la marca se conozca y que los visitantes te busquen”, argumenta. Como ejemplo, cuenta que este año mucha gente le pedía su clásica pasta de berenjena, que lamentablemente no trajeron porque quisieron privilegiar nuevos lanzamientos como el higo o los pepinillos agridulces. Igualmente, todos los productos tuvieron gran aceptación y el lunes al mediodía el stand lucía casi vacío.

“Estamos muy contentos, realmente superó nuestras expectativas”, comenta Vanina Pascutti, que a pesar de tener ya nueve Caminos y Sabores encima quedó asombrada de la masividad que tuvo la feria este año. Ella está a cargo de “Confituras de Madera”, una de las iniciativas más innovadoras que se pueden ver por La Rural y que ha acaparado la atención de reconocidos chefs como Soledad Nardelli y Olivier Falchi. “Son muchos los cocineros famosos que vienen o envían a sus subjefes de cocina a recorrer la feria para encontrar novedades y productos originales”, asegura.

El proyecto de la madera comestible nació hace 20 años a partir de una investigación realizada por su padre, ingeniero forestal. Es un proceso totalmente natural, donde a través de exponer a la madera a cambios de temperatura muy extremos, se modifica su estructura molecular. Al final se le agrega glucosa para darle ese sabor dulce que cautiva al público. “Caminos y Sabores es una feria que nació para los pequeños productores. Para nosotros, la primera participación en la muestra hace 11 años terminó siendo como una bisagra. Porque a partir de ahí pudimos dar a conocer el producto con mucho más fuerza y dejar de ser un emprendimiento familiar para pasar a ser una PyME”, concluye agradecida.

Pero las buenas ventas también afectaron a los debutantes como la empresa cordobesa Oki-Oki, quien participó de la feria por primera vez con un producto más que novedoso: alfajor de fernet. “El domingo por la tarde se agotaron los alfajores de fernet y también los de fruta. Solo nos quedan de dulce de leche. En total hemos vendido 800 docenas”, relata con entusiasmo Gerardo Seghezzi, que ya confirmó su participación para el 2019. “Este año vinimos gracias al Ministerio de Agroindustria de la Nación. Pero nos fue tan bien que para la próxima edición contratamos un stand propio de 9 metros para traer más productos, ya que vamos a sacar nuevos sabores”, promete.

“Nos quedamos sin jugos en el stand y tuvimos que ir a buscar más al depósito”, señala Martín Nicolás, responsable de marketing de los jugos Puro Sol, que en un solo día vendieron 3600 litros. Los gustos mandarina y citrus, los más demandados. En el stand que trajo la provincia de Tierra del Fuego, el domingo ya no quedaba más centolla ahumada, mientras que Córdoba ya no podía ofrecer más miel porque se habían quedado sin stock en el depósito. “En 3 días vendimos 3600 botellas de aceite de oliva, 2000 solo el domingo. Tuvimos que ir a buscar más mercadería. Fue impresionante”, cuenta la presentadora de TN, Paula García, que junto a su marido son la cabeza de Famiglia Dell Isola, una marca de aceite de oliva Premium.

Antes del cierre de la 14° edición de Caminos y Sabores, ya eran más de 50 los expositores que habían confirmado su presencia para el próximo año. Así, la feria cumplía un nuevo año confirmando que se trata del mercado más federal del producto argentino.