**Se eligieron los mejores productos de la Argentina**

*El clásico concurso “Experiencias del Sabor” eligió al mejor queso de vaca, dulce de leche, yerba mate, aceite de oliva virgen extra y cerveza artesanal. Y hasta el lunes hay tiempo para venir a buscarlos a Caminos y Sabores.*

Es uno de los momentos más esperados en Caminos y Sabores. Todos los años, la gente aguarda ansiosa en el escenario central a que el locutor anuncie a los ganadores de “Experiencias del Sabor” para ir corriendo hasta los stands y llevarse a su casa los productos más ricos de nuestra tierra. Es lo que pasó este mediodía, cuando la ya tradicional competencia dio a conocer a los mejores aceites de oliva virgen extra, yerba mate con palo, dulce de leche, queso de vaca y cerveza artesanal de la feria.

“Es una satisfacción muy grande”, exclama contenta Constanza Alvarado de Campo Quijano, al recibir el primer premio en la categoría dulce de leche. Se trata de una vieja conocida de la feria, ya que ganó el concurso en otras cinco oportunidades. “El secreto es la materia prima. Nosotros tenemos tambo propio y nuestras vacas se alimentan con pasturas naturales, lo que asegura una leche de primera calidad”, revela. A eso se le agrega el imponente escenario donde se encuentra el campo, ubicado en el Valle de Lerma en Salta, al pie del denominado “Portal de los Andes” donde el legendario Tren de las Nubes comienza a realizar su ascenso.

Otro que volvió a subir al escenario es Hernán Kloss, dueño de Die Eisenbrücke, que volvió a erigirse por tercera vez consecutiva como la mejor cerveza artesanal. En esta oportunidad, la variedad que cautivó al jurado fue un estilo belga llamado Quadrupel. “Es una cerveza oscura, bien invernal y fuerte. Tiene alrededor de 10 grados de alcohol y muchas especias que usamos para darle mayor aroma y complejidad: cardamomo, coriandro, canela y vainilla”, describe su creador. La pequeña empresa entrerriana viene teniendo un crecimiento sostenido apoyado sobre todo en la gran calidad de sus productos, que se comprueba en los continuos premios recibidos: “Estamos muy contentos porque este tipo de ayuda nos da un mayor valor agregado a nuestra cerveza, que hacemos con mucha pasión”.

Como no podía ser de otra forma, el vencedor en la categoría aceite de oliva provino de Mendoza. “Es nuestra primera vez en la feria, a la cual llegamos a través del Ministerio de Agroindustria”, comenta entusiasmada Viviana Bertero, una de las responsables de Almaoliva. A partir de una plantación de olivos ubicada en Coquimbito, viene elaborando desde 2006 un producto de calidad Premium. “Es muy importante que el consumidor vaya aprendiendo a detectar cuando un aceite es de calidad. Por eso aparte de vender, nosotros tratamos en este tipo de eventos de llevar una función educativa”, remata.

Hace diez años, Néstor Gil, responsable de Estancias Don Abel, se le ocurrió incursionar en el mundo quesero con el objetivo de lograr un acompañante ideal para su producto estrella: el salame quintero mercedino. Y después de muchos ensayos, pruebas y errores, el resultado final se alzó con el premio de Experiencias del Sabor. “Nuestro queso criollo de campo tiene un estacionamiento de casi 60 días, lo que le da un sabor muy característico y sobre todo muy amable al paladar”, explica. Ahora se ha vuelto todo un especialista en quesos, que se sumará al legado en chacinados y embutidos que había heredado de su abuelo español.

La marca Andresito se consagró como el mejor representante de yerba mate de la feria. Fernando Acosta, representante comercial de la cooperativa misionera, destacó la pureza del producto como el factor determinante para haberse alzado con el premio. “El proceso de elaboración de esta yerba es el tradicional, pero la diferencia es nuestra zona de producción, que es en los montes y hace que tenga un sabor muy particular”, manifiesta Acosta que todavía no sale de su asombro.

Como todos los años, la encargada de seleccionar a los mejores representantes de la producción regional fue la consultora STG, integrada por un equipo de 10 personas no videntes entrenadas en catar alimentos a través de un desarrollo exhaustivo del gusto y el olfato. Uno de ellos, Luis Gómez, señala que la tarea se vuelve cada año más difícil por el alto nivel que vienen presentando los expositores. “Los productos son todos muy buenos y se van superando en todas las ediciones. Creo que están mejorando mucho sus sistemas de producción, lo que hace que cada vez sean más sabrosos”, manifiesta.

En tanto, el sommelier Martín Boan, del Centro de Cata de Cervezas, tuvo el privilegio de elegir a la mejor cerveza artesanal de toda la feria. “Lo que se evalúa en ésta categoría es que los diferentes ingredientes estén integrados, que tenga un buen balance, una alta tomabilidad y un final en boca limpio. Es decir, que te invite a seguir tomando y la copa se vacíe sin que te des cuenta”, concluyó.

Los ganadores se hicieron acreedores de la llave para un stand gratuito en la 15va edición de Caminos y Sabores el próximo año. Además, el Banco Nación les otorgó una orden de compra por 1.000 pesos para gastar en la feria, mientras que el gremio UTHGRA (Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina) obsequió a los vencedores una estadía para dos personas en el hotel Las Clavelinas en el Partido de Escobar, en provincia de Buenos Aires.

**Lo que hay que saber**

* **Valor de la entrada:** 150 pesos. Menores de 12 años, gratis acompañados de un adulto. Personas con capacidades especiales y un acompañante, gratispresentando credencial. Jubilados**:** 100 pesos.
* **Promociones**: 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/)

**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/)