**Una vidriera para conocer la gastronomía bonaerense**

*Una vez más, el gobierno de la Provincia de Buenos Aires es auspiciante de Caminos y Sabores.*

Los salames, los quesos, los alfajores, las olivas, son solo algunos de los placeres que ofrece el territorio bonaerense. “La provincia es muy rica en variedad de productos, además tiene un extenso territorio que vale la pena descubrir. Es la que mayor turismo interno recibe, dado que el 35% del turismo nacional se dirige a la provincia de Buenos Aires”, así lo describió Martina Pikielny, subsecretaria de Turismo de la provincia de Buenos Aires.

Gran parte de esta riqueza turística y gastronómica, se podrá encontrar dentro el camino federal. En el espacio de la provincia de Buenos Aires, habrá 45 emprendedores de 23 municipios que mostrarán sus productos, dos espacios de promoción turística gastronómica: una barra de degustación y una cocina en vivo, además de un área de descanso.

Para la funcionaria, uno de los motores más importantes que motiva al turista a la hora de elegir donde viajar, es la gastronomía junto con el enoturismo. Desde hace varios años, están impulsando esta estrategia para fortalecer los destinos que tienen además, en su oferta turística, una fuerte apuesta en lo que respecta a vivir experiencias turísticas gastronómicas.

En este sentido, Pikielny resaltó: “Caminos y Sabores es una de las vidrieras más importantes para mostrar la variedad gastronómica de la provincia. La feria es un espacio donde la gente puede ubicar geográficamente un lugar y conectarlo emocionalmente con sus sabores”, y reflexionó: “La feria logra esa magia”.

En relación a la riqueza gastronómica bonaerense, cabe destacar que el gobierno provincial lanzó el catálogo “Sabores de la Provincia”. Una submarca de Turismo, que promociona la dimensión gastronómica en la provincia, y ofrece más de 500 productos, más de 180 emprendedores, y semana a semana se van sumando más productos dado que el documento se encuentra disponible de manera *on line*. Al respecto, Pikielny explicó que la esencia del catálogo: “Tiene que ver con mostrar que podemos hacer cualquier tipo de reuniones o eventos, y que tenemos disponibles caterings especializados en los Sabores de la Provincia, pero con un valor agregado”, y ejemplificó: “Se trata de marcar cada evento y fortalecer los productores locales, si hacemos un evento en Torquinst trabajar con toda la región en generar esta apuesta gastronómica regional, y que sea parte de la identidad local”.

**Enoturismo**

¿Quién dijo que solo Mendoza es reconocida por el buen vino? En Buenos Aires, hay aproximadamente quince bodegas. Según la funcionaria, se realizaron diferentes estudios sobre la tierra, y arrojaban datos similares a los de Mendoza. Para Pikielny, cuando se piensa en la estrategia de turismo a nivel nacional, el enoturismo es un eje estratégico, los eventos de enoturismo están liderados por Mendoza, pero dos ya se hicieron Buenos Aires. “En cada evento que hacemos siempre buscamos la participación de los locales, porque creemos que es la manera de convertirnos en vidriera para ellos”, afirmó.

Por último, Pikielny enfatizó: “A la provincia de Buenos Aires no hay que mirarla más como temporada de verano en la playa o temporada de invierno, sino como 52 fines de semana al año para escaparse porque está todo cerca”.

**Un sabor:** “Todos los quesos, porque me pierden”.

**La carta bonaerense**

La provincia de Buenos Aires estará presente con productores de Mar del Plata como La Gloria de la Peregrina, Saint Gotard, Marechiare, La colmena de cristal, y Dulce Estampa. Desde Mar Chiquita llegarán La Bruja, Armandine D'Ozouville, Dulce Cobo y Tambo Sur. Por su parte, Tandil estará representado por el Clúster Quesero, Dulces de Titi, Tandilia y Dot. A su vez, estará presente Mundver de Exaltación de la Cruz; Il Mirtilo de Suipacha, Angelani de Saladillo; Miel del Parque de Azul; La Olla de Cobre de San Antonio de Areco; Apidelta de San Nicolás; El Faro de Coronel Dorrego; Don Abel de Dolores; Te Seresi de Junín; Telechea y Nectar de los Dioses de Lincoln; Santa María y La Vasca de General Viamonte; Ita Malal de Saavedra; La Huella, By Gaviota, Ahumados Nello, Chacinados Romano y Miel de la Pola de La Costa; Sabor Pampeano de Villarino; La Carmencita de Lobos; Chacinados Caseros de Roque Pérez; Kume Lalen (Gral Viamonte) y Daiakaiqui (Pilar) de CPAI; Finca Don Atilio y Chacinados RP de Cañuelas; Quimey Quipan de Villa Loguercio; Pal Mate de Ramallo, y El Rincón de la Dulzura, Fato in Casa, Casa Mahonna y Stella Maris de Pipinas.

De esta manera, el territorio bonaerense estará ofreciendo un amplia variedad de sabores, texturas y aromas a través de alfajores, mermeladas, dulces, miel, panificados y pastelería, chocolates, chacinados, fiambres y embutidos, quesos, conservas de mar, aceite de oliva, cerveza artesanal, vino, licor, infusiones y artesanías.

**Lo que hay que saber**

Del sábado 6 al martes 9 de julio

La Rural, Predio Ferial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Valor de la entrada: $ 200.

Jubilados: $100

Menores de 12 años gratis, acompañados por un mayor.

Horarios: Sábado 6, Domingo 7 y Lunes 8, de 12 a 22:30 hs | Martes 9: de 12 a 21 hs

Más información sobre promociones especiales en [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)