**24 emprendimientos argentinos protagonizan el Camino del Banco Nación**

*Para la 15° edición de Caminos y Sabores, el Banco Nación diseñó una propuesta denominada “Camino BNA”.*

Este año, la entidad, a través de todas sus sucursales, invitó a microempresarios usuarios de algunas de las herramientas de crédito del Programa “Nación Emprende” para formar parte de “Camino BNA”. Al respecto, el presidente de la entidad, Javier González Fraga.

En su recorrido, Fraga visitó diferentes stands del Camino BNA. “Son todos microemprendedores que han usado créditos otorgados por el Banco Nación para incrementar su capacidad productiva, para mejorar el packaging e incorporar nuevos productos”, y enfatizó: “Eso nos da una enorme alegría en el Banco. Creemos que el país necesita una nueva generación de emprendedores y de esta manera lo estamos posibilitando”.

Para Fraga, estos emprendimientos generan trabajo en el interior del país, que la gente pueda quedarse en su lugar de origen y no necesite mudarse a las grandes ciudades para encontrar trabajo. En la misma línea, destacó: “Resultan de gran importancia para la integración de Argentina en el mundo. Lo que vamos a exportar es lo que se ve en esta feria, nuestros quesos nuestros dulces, nuestros productos cárnicos, entre otros”.

Como dato de color, Fraga, confesó tener debilidad por el dulce del eche.

**Un paseo por el camino del BNA**

Tacuapi mates y bombillas, de Villa Ciudad Parque, provincia de Córdoba, es una de los 24 emprendimientos del Camino BNA. Diego Ruiz, su creador comentó que es la primera vez que están en la feria Caminos y Sabores. “Hacemos bombillas de alpaca y mates de calabaza con detalles de alpaca”, describió. Su inclinación por la elaboración de estos productos tiene que ver con su historia de vida. “Surgió a través de un viaje, en el cual, empecé a tener contacto con la artesanía viajera. Luego, comencé a realizar bombillas, y después mates, productos con un valor tradicional muy fuerte”, relató Ruiz.

En este caso, Nación Emprende financió la compra de materiales para la elaboración del producto. La inversión realizada permitió el ingreso en determinados circuitos de venta que requerían un aumento de la capacidad de producción.

Por su parte, Francisco Milhas de Maimará, una localidad de Jujuy, llegó a Capital Federal para participar por primera vez de “el gran mercado argentino”. Su emprendimiento se caracteriza por la elaboración de alimentos con verduras deshidratadas con energía solar. En este sentido, Milhas señaló: “Es un sueño, un hito, el inicio de una buena campaña, y una infusión económica para llegar más lejos, como por ejemplo, al mercado de Buenos Aires, de Córdoba y de Rosario. Una oportunidad para conocer y medir nuestra capacidad de respuesta”.

Algunos de los emprendimientos que protagonizan el Camino del BNA son: Incontro, Zafrán, Miel Dorada, Granja La Piedra, Frutta Roja Gourmet, Cielo Anitguo- Casa de cerámica, Finca La Gringa, Leo Ferreyra Salames Oncativo, Cerveceria Toll, Don Tato, Cien Amores, Sal saborizada JOM, Barroco, Capricho de campo, Higuera Almacén de Arte, entre otros.

**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)