**Agroindustria acercó novedosos emprendimientos a Caminos y Sabores**

*Más de 50 pymes protagonizan el Camino Federal de la mano de la Secretaría de Agroindustria de la Nación.*

En esta oportunidad, la Secretaría de Agroindustria de la Nación seleccionó 58 pymes de alimentos y bebidas de 12 provincias para mostrar su potencial y agregado de valor en la 15° edición de Caminos y Sabores.

De esta manera, el público pudo disfrutar del contacto directo con los emprendedores, encontrarse con una amplia variedad de productos que en muchos casos son novedosos o poco conocidos en Buenos Aires, tales como alimentos vegetales a base de coco y almendras; variedad de cervezas, licores y vinos; sidra tipo vasca; gírgolas; especias; tés; dulces y confituras; aceite de oliva; miel; aderezos; chacinados; escabeches; puré de garbanzos; salsas; alimentos deshidratados; jugos de fruta; quesos; medallones embutidos veganos y helados.

En su recorrido por la feria, el secretario de Agroindustria, Luis Miguel Etchevehere, expresó: “Tenemos la mejor expectativa con Caminos y Sabores porque tuvieron la visión de idear esta feria en el año 2005, empezaron trayendo los productos de diferentes provincias para que la gente de la Capital Federal tomara conocimiento de todo lo que hay y ese lazo se agrandó a medida que pasaron los años”, y resaltó: “El vínculo entre el interior y la ciudad, se fue fortaleciendo, porque todos los productores de diferentes provincias traen sus alimentos y eso genera mucho conocimiento por parte de la ciudad y valoración”.

En este contexto, se refirió al acuerdo entre Unión Europea- Mercosur, y enfatizó: “Seguramente el año que viene vamos a ver muchos extranjeros porque muchísimos de estos productos a partir de que se ponga en vigencia este tratado, van a entrar con arancel cero a Europa, transformando toda la Argentina”. En la misma línea, resaltó: “Tenemos productos maravillosos, y ahora van a tener la posibilidad de generar ingresos y poder seguir produciendo en las provincias junto a sus afectos generando arraigo”.

**Innovación**

Detrás de cada pyme, emprendedor y producto se esconde una historia. Tal es el caso de NOYER, una empresa creada por los médicos argentinos: Matías Vespasiano, médico especialista en Cardiología y Guillermo Vogt Boero, médico especialista en Traumatología, con el objetivo de brindar a la población una alimentación saludable basándose en los beneficios nutricionales que presenta la nuez pecan.

NOYER, nace con la idea de elaborar productos con “valor agregado” a partir de la nuez pecan; desarrollando así el Aceite extra-virgen de nuez pecan, a partir de un primer prensado en frio del fruto. Logrando de esta manera un producto de alta calidad nutricional con delicado aroma y sabor, manteniendo las propiedades originarias de la materia prima.

Al referirse a la participación en Caminos y Sabores, Vespasiano resaltó: “Es un paso importantísimo porque nosotros empezamos hace tres años y este sería el primer evento de importancia que nos permite dar a conocer el producto y lo que hacemos. Se trata de un producto que es poco conocido, original pero que también lleva su tiempo hasta que uno pueda posicionarlo y que la gente lo vaya conociendo”.

Otro de los emprendimientos que resultó atractivo en el Camino Federal, es Planta Abierta, el cual surge de la necesidad de transformar la industria alimenticia. Con este propósito, un cocinero, un ingeniero en Alimentos y una licenciada en Recursos Humanos se unieron para comenzar a desarrollar alimentos de una manera transparente. Desde la obtención de la materia prima, directamente del productor, su posterior elaboración y su comercialización.

Al respecto, Maximiliano Yunes, uno de los creadores, comentó: “Elaboramos agronolas con sabor cacao 100%, avena y miel; y agrobarras de amaranto y cacao, amaranto, matcha y arándanos”.

En este sentido, detalló las propiedades de este producto: “El amaranto tiene proteínas vegetales y aminoácidos esenciales sobre todo la licina que no lo tienen otros cereales. Más que nada está pensado para los chicos, para toda la familia, para deportistas porque tiene un aporte de proteínas vegetales importante y la agronola tiene trigo sarraceno que tiene las mismas propiedades”.

**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](https://www.caminosysabores.com.ar/informacion-general-visitantes/)