**Boom de productos saludables y sustentables en la feria**

*“El gran mercado argentino”, propone un recorrido lleno de productos orgánicos, agroecológicas, variedades sin gluten y frutas de producción sustentable.*

Emprendedores de todo el país eligieron la 15° edición de Caminos y Sabores para mostrar sus productos más saludables. Alimentos orgánicos, sin gluten, productos agroecológicos sin conservantes y los mejores cítricos, se encuentran al alcance de todos los visitantes de “el gran mercado argentino”.

Entre todas las opciones de artesanías y gastronomía, el público que visita Caminos y Sabores puede cruzarse, por ejemplo, con el proyecto misionero “Alimento para el mundo” que busca combatir el hambre del mundo, produciendo alimentos saludables y caseros, ingredientes regionales y porciones económicas. Snacks de mandioca, salteado de vegetales, locro y guiso de lentejas, son algunos de los platos que traen los emprendedores de Misiones.

“Todos los productos son sin TACC. Además de turrones con semillas de sésamo blanco, hacemos comidas liofilizadas. Es decir, alimentos que pasan por un proceso de congelamiento a -20°C y luego al vacío. Se elimina la totalidad del agua, pero preservando la estructura molecular de la sustancia, sin perder ninguna de sus propiedades”, detalló Gabriel Scorom, representante comercial de “Alimento para el mundo”, un stand que se encuentra localizado en el Camino BNA.

Desde la puna jujeña, 35 emprendedores producen quinoa orgánica de diferentes colores y una variedad de alimentos originales que los visitantes pueden degustar: pochoclo de quinoa, cerveza artesanal, pan y pizza, entre otros. “Al estar en la zona de frontera con Bolivia, país que tiene su quinoa, quisimos diferenciarnos con un producto agroecológico”, aseguró Luis Gerónimo.

De Santiago del Estero, Griselda Cassasola trajo frutas y verduras deshidratadas y libres de agroquímicos. Desde el stand de Finca La Gringa, explicó: “Este emprendimiento tiene producción agroecológica y una tecnología de deshidratación amigable con el medio ambiente. Los vegetales conservan el total de sus propiedades, sabor y olor, porque el deshidratado está hecho de adentro hacia afuera. Lo mejor, es que prácticamente no tiene deshechos”.

Con la premisa de volver al origen, también en el paseo de BNA, se pueden probar los milenarios super alimentos de Más Life Superfood repletos de vitaminas, antioxidantes y antihistamínicos. Maca, espirulina, cacao molido, canela y harina de almendras, son algunas de las 19 variedades que trae este proyecto saludable.

Para los amantes de los cítricos, no puede faltar el paseo por el stand de la provincia de Entre Ríos, reconocida por su producción de naranjas, la inmensa variedad de mandarinas (21 tipos), limones y pomelos y con un diferencial en el sabor.

**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/)