**Cervezas, picadas y asado reinan en la Plaza del Mercado**

*Emprendedores de todo el país llegaron con sus productos a la 15° edición de Caminos y Sabores para mostrar lo mejor de sus gustos y costumbres regionales.*

Caminos y Sabores amplió su propuesta para satisfacer los paladares más exigentes de la feria concentrando en la flamante Plaza del Mercado lo mejor de las provincias con una gran variedad de productos gastronómicos autóctonos que reflejan la identidad de todo el país.

“El gran mercado argentino” ofrece desde productos gourmet y *delicatessen* hasta la clásica picada así como un amplio catálogo de cervezas artesanales y un “VermuTruck” que ofrece una promoción de 2x1 en Cinzano con la compra de cualquier producto de la Plaza del Mercado (de 12:30 a 15:00 hs). Además, como novedad y atractivo de su espacio, Cinzano presentó al primer y único Sodelier que compartió todo su conocimiento sobre la soda con los presentes.

En esta edición, la cerveza es protagonista y el público puede encontrar una amplia variedad de emprendimientos cerveceros como Ratsel, que hace 8 años produce 5 tipos de cervezas artesanales como la clásica honey hecha de miel hasta la porter negra. También participa Mesta Nostra, elegida como la mejor cervecería en la Copa Argentina de Cervezas entre otros tantos premios internacionales. “Somos todos jóvenes emprendedores, empezamos hace 6 años y el reconocimiento como la mejor cerveza artesanal del país nos motiva mucho para seguir. A futuro queremos salir también con latas a nivel local y regional”, comentó Gastón Chauchard dueño de Mesta Nostra.

El Municipio de Esteban Echeverría participa por segundo año de la feria con su emprendimiento “Paseo Dorrego”, surgido ante la dificultad que tenían muchos gastronómicos de la zona. Este polo gastronómico que denominan lo trasladaron hoy a Caminos y Sabores para que la región completa llegue a otras personas que tal vez no conocen que en su distrito tienen un paseo gastronómico durante todo el año.

“Lo que el público se encuentra en este stand, es comida caliente hecha en el momento por 6 chefs que vienen en representación de este polo gastronómico bajo el ala del municipio y distintos emprendimientos cerveceros que ofrecen sus variedades de producto”, comentó Diego, representante del polo gastronómico de Esteban Echeverría.

Empresas familiares como “La Barraca”, ofrecen 70 tipos de fiambres y 60 de quesos. A lo largo de 30 años, la familia emprendedora logró contar con un amplio catálogo de productos gourmet, desde queso brie y camembert hasta longanizas y salamines, que son elaborados por productores que cuentan con ganado propio en localidades como Saladillo.

Llegado de Entre Ríos, Chano “maestro del fuego”, deleita al público de la feria con el asado con cuero envasado al vacío que además de ser delicioso facilita la conservación por mayor tiempo. “Parada obligada en Caminos y Sabores para degustar nuestros sándwiches”, declaró Darío, el maestro asador.

**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/)