**El concurso Experiencias del Sabor ya tiene sus ganadores 2019**

*Campo Quijano, La Colmena de Cristal, Piporé, Frigorífico Sersale, De Allá para Acá, El Faro, Finca El Symbol y Mesta Nostra, resultaron ganadores de Experiencias del Sabor 2019 en el marco de la 15° edición de Caminos y Sabores.*

Como cada año, el concurso **Experiencias del Sabor** tuvo un lugar destacado dentro de la feria, dando a conocer a aquellos emprendedores cuyos productos de elaboración artesanal lograron cautivar el paladar de 640 consumidores que dieron su voto. Desde el queso hasta la cerveza, las ocho categorías ya cuentan con un ganador. Los vencedores de este año resultaron acreedores de un stand de 4,5 m2en para Caminos y Sabores 2020, entre otros premios.

El certamen, que tuvo lugar entre el domingo 7 y el lunes 8, se renovó y amplió la cantidad de categorías participantes respecto de años anteriores, y en este caso fue el público quien tuvo la oportunidad de degustar y elegir su producto favorito en cada categoría. A las tradicionales: Aceite de Oliva Virgen Extra, Cerveza Rubia, Dulce de Leche familiar, Queso de vaca de pasta semidura, Yerba mate con palo, este año se sumaron: Salame picado grueso, Vino tinto malbec y Miel de abeja.

**La voz de los ganadores**

Campo Quijano se consagró, por sexta vez, en la categoría dulce de leche. Constanza Alvarado, hija de los dueños y representante de la marca salteña en Buenos Aires, comentó que: “Es un orgullo que nos haya elegido el público en esta ocasión”, y agregó: “Nuestro dulce de leche está súper cuidado desde la pastura de la vaca hasta el último momento, la calidad de cada ingrediente es importantísima y eso hace que el dulce de leche siga manteniendo sus propiedades y sea tan rico”.

Por su parte, el ganador de la categoría miel de abeja fue La Colmena de Cristal. Jésica Rolón, nuera de quienes fundaron la colmena hace 40 años, confesó: “Es el tercer año que venimos a Caminos y Sabores y haber ganado es un honor. Nosotros somos de Mar del Plata, Sierra de los Padres, y nuestra miel es multiflora, hay mucha pastura, cardo, y quizá lo que más gustó es la suavidad".

En tanto, Luciano Sersale, de Frigorífico Sersale fue galardonado en la categoría Salame picado grueso, y expresó: “Es la primera vez que Caminos y Sabores hace participar al rubro “Salames” y que nosotros ganemos, es un orgullo”. Su hermano, Marcelo, agregó: “Coincidimos que el sabor fue lo que nos hizo ganar en este concurso. Quizás visualmente no es lo más atractivo pero cuando lo comés, el equilibrio de las especies que tiene y la maceración de la carne es lo que hace que te quede ese gustito rico y que te de ganas de seguir comiendo”.

Siguiendo esta línea, Daniel Santamaría del emprendimiento De allá para acá, expresó: “Los argentinos recién están creciendo en la cultura quesera, nosotros hacemos lo posible para dar a conocer más de 15 variedades”, y agregó: “Nuestra particularidad es no llegar a grandes producciones, es un queso muy artesanal”.

“La alegría es doble: participamos hace años de la feria Caminos y Sabores pero esta vez nos llevan el premio con más orgullo ya que las plantas de olivos de donde obtenemos las aceitunas son de nuestra propia plantación y la victoria se siente doble”, comentó Ignacio Bottini de El faro, ganador en la categoría aceite de oliva, y destacó: “Son muchos años de trabajo y esfuerzo que dieron frutos”.

Por su parte, en la categoría yerba mate con palo resultó ganadora la firma Piporé. “La experiencia en la feria es muy gratificante y te acerca en varios aspectos. Uno ve mucha gente, muchos productos, y hay un foco para encontrar nuevos proveedores, distribuidores, clientes potenciales y puntos de venta en un mismo lugar”.

Otra de las categorías que se instauró este año es la de vino tinto malbec. La ganadora fue la Finca El Symbol. Muy emocionada Margarita Luisa García, agradeció a la feria y contó: "Este emprendimiento, junto a mi marido y mis hijos, es nuestro cable a tierra desde hace 10 años". Desde Andalgalá, provincia de Catamarca, El Symbol produce un vino de altura a 1520 metros sobre el nivel del mar. "Recibir este premio por nuestro malbec es una satisfacción enorme", expresó García.

Mesta Nostra, que ya hace apenas unas semanas había sido seleccionada como la mejor cervecería en la Copa Argentina, se llevó el galardón en la categoría cerveza rubia. “Estamos muy contentos por poder acercarnos a la gente y tener esta experiencia”, expresó Gastón Chauchard, uno de sus fundadores. Yuri Werefkin, socio de Gastón e Ignacio González Luna, agregó que se destacan “en estilos de alta tomabilidad y bajo tenor alcohólico. Estos últimos 5 años estuvimos trabajando en encontrar la complejidad de sabores dentro de una bebida suave y sutil”.

**Ganadores**

Aceite de Oliva Extra Virgen: El Faro.

Cerveza Rubia: Mesta Nostra.

Dulce de Leche familiar: Campo Quijano.

Queso de vaca de pasta semidura: De Allá para acá

Yerba mate con palo: Piporé.

Salame picado grueso: Frigorífico Sersale.

Vino tinto malbec: Finca El Symbol.

Miel de abeja: La Colmena de cristal.

**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/)