**Un paseo para descubrir los sabores bonaerenses**

*El gobierno de la provincia de Buenos Aires acercó más de 40 emprendedores para dar a conocer sus productos en “el gran mercado argentino”.*

La provincia es muy rica en variedad de productos, además tiene un extenso territorio que vale la pena descubrir, y gran parte de esta riqueza turística y gastronómica, se puede encontrar al transitar el Camino Federal.

En su recorrido por “el gran mercado argentino”, Martina Pikienly, subsecretaria de Turismo de la provincia de Buenos Aires, compartió su mirada acerca de cómo los productores contagian su alegría y bienestar: “Creo que es una doble vía, los productores contagian al público y el público se entusiasma con la historia de vida de cada productor. Hay una historia de superación, de familias trabajando y creo que eso es una retroalimentación que se produce”. En la misma línea, añadió: “Nada más adecuado que este contexto para que esto suceda porque estos son pequeños emprendedores que generan empleo local, y es a través de las raíces de cada provincia que se busca difundir el turismo y sus sabores”.

Por su parte, Leonardo Sarquís, ministro de Agroindustria de la provincia de Buenos Aires, expresó: “La feria mejora en cada edición, con más stands y más participación tanto de expositores como público. Orgulloso de ver el empuje de los productores bonaerenses que vienen a promocionar sus productos. En un año pude ver cómo mejoraron la calidad de lo que ofrecen y ese es un dato muy positivo”, y detalló: “Miel, alfajores, chocolates, tés, salames, todo constituye una gran oferta con miras, además, al mercado europeo a partir del acuerdo reciente Mercosur/Unión Europea”.

**Una vidriera de la gastronomía bonaerense**

La provincia de Buenos Aires está presente con una gran cantidad y diversidad de productos. En este sentido, entre uno de los tantos atractivos que llevó a Caminos y Sabores, se encuentra alfajores Don Abel. Cristian Juan Farías, su dueño señaló: “Hace cinco años que renovamos el compromiso con Caminos y Sabores que fue cuando empezamos a hacer el alfajor inspirado en la típica torta argentina de Dolores. La torta argentina se elabora desde hace casi 200 años en Dolores, desde que una familia señorial dolorense le pidió a sus cocineras que preparan un postre para celebrar el 25 de mayo. La receta pasó de generación en generación hasta que “la torta argentina” se convirtió en el postre que identifica a la ciudad”.

Farías decidió junto a su esposa Carla, crear un producto que fusione la tradición gastronómica de Dolores con su cultura artística. El nombre “Don Abel” en un homenaje al guitarrista dolorense Abel Fleury, creador de los temas "Estilo pampeano" y "Milongueo del ayer".

Para los amantes de la picada, Angelani embutidos, participa por segundo año consecutivo de Caminos y Sabores. Matías Angelani, dueño del emprendimiento resaltó: “Nos está yendo más que bien. Nuestra especialidad es el embutido seco pero también hacemos embutidos cocidos, cortes frescos, todas las líneas de salamines, quesos, morcilla, de todo”.

La familia Angelani trabaja en toda la cadena de producción del emprendimiento desde Saladillo, y se destaca por la longaniza calabresa de puro cerdo”.

En el Camino Federal, también se puede encontrar a Cervecería Tandilia, fundada por tres chefs de Tandil que se animaron a crear su propia cerveza artesanal hace tres años.

En esta oportunidad, Tandilia trajo a la feria siete variedades de cerveza en canilla: rubia, roja, negra, de miel, una roja intensa, una de trigo e IPA, la más solicitada. Además de opciones embotelladas de medio litro en diferentes variedades.

“El ambiente es muy lindo, el compartir esta experiencia con otros expositores es maravilloso. La gente viene relajada, a pasear y se crea un clima muy ameno, más allá de la idea de vender”, indicó Samanta Schena, encargada del stand.

De esta manera, el territorio bonaerense ofrece un amplia variedad de sabores, texturas y aromas a través de alfajores, mermeladas, dulces, miel, panificados y pastelería, chocolates, chacinados, fiambres y embutidos, quesos, conservas de mar, aceite de oliva, cerveza artesanal, vino, licor, infusiones y artesanías.

**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)