



UN MERCADO PARA DESCUBRIR LOS MEJORES SABORES DE ARGENTINA



6 AL 9 DE JULIO

LA RURAL DE PALERMO

15° Edición - 2019



www.caminosysabores.com.ar



Declarada de Interés Turístico Nacional



SPONSOR



Presidencia de la Nación

Viví Argentina

Secretaría de Turismo



AUSPICIANTES



emergencias

AUSPICIANTES DE CONTENIDOS

CINZANO

INIA

INIA | CIA | Instituto de Tecnología de Alimentos

IPCV

PATAGONIA



MEDIOS QUE ACOMPAÑAN



artear



89.9 FM
RADIO COM VOI

115

LaVoz



LOS ANDES

LA CAPITAL

EL LITORAL

EL NACIONAL

CUCINARE



ELRURAL.com

BACANAL

FEDERAL

Circuito Gastronómico

canal agrositio

AgroLink

JOY

RED ALIMENTARIA

CON EL APOYO DE

Clarín

LA NACION

ORGANIZA

EXponenciAR

Llamá al + 54-11-5128-9800 o
escribinos a ventas@exponenciar.com.ar

EL MERCADO

La feria del producto argentino se renueva

La 15ª edición de Caminos y Sabores reunirá la riqueza, diversidad y pasión por nuestros alimentos, artesanías y turismo.

La gastronomía y el paisaje argentino deleitan a locales y turistas. De Ushuaia a La Quiaca, gracias a su extenso territorio y diversos ecosistemas, Argentina brinda un amplio abanico de sabores, texturas y lugares, influenciados por inmigrantes italianos, españoles, franceses, griegos, árabes y judíos, sumados a las antiguas tradiciones de los pueblos originarios. De esta manera, cada región se caracteriza por sus productos y platos típicos.

Del 6 al 9 de julio, en La Rural, Caminos y Sabores, "el gran mercado argentino", concentrará el placer de viajar con la pasión por la comida y la cultura que ofrece Argentina en 18.000 m² con más de 450 expositores de 20 provincias. También pondrá de relieve la cadena de valor de cada producto, la pasión por hacer de los emprendedores y el dinamismo de las economías regionales.

La 15ª edición trae nuevos condimentos: la Plaza del Mercado llena de puestos de gastronomía, venta de productos, mesas, sillas y entretenimiento para todos los visitantes; un happy hour; shows de música y de cocina en vivo. Además, este año el mercado extiende su horario para ampliar el pla-

cer de pasear, degustar, comprar y conocer. Este año, la feria propone diez caminos que invitan a sumergirse en los sabores, texturas y aromas más característicos de la Argentina. A los tradicionales recorridos por Aceites y Aderezos; Bebidas; Dulces; Frutos de la Tierra; Picada; Federal; Infusiones; Tu Cocina; Turismo y Tradición, se suma como novedad el Camino del Banco Nación, integrado aproximadamente por 24 emprendedores de todo el país.

Considerando que a lo largo de sus quince ediciones se ha convertido en una de las ferias de mayor crecimiento de Latinoamérica, potenciando el desarrollo de los productores de alimentos típicos, artesanos y representantes de destinos turísticos, entre otros motivos, la Secretaría de Turismo de la Nación declaró de Interés Turístico Nacional a la feria Caminos y Sabores 2019.

Por último, cabe destacar que se realizará la tradicional Ronda de Negocios, una plataforma de vinculación comercial para que los expositores den un salto cualitativo en sus ventas y establezcan contacto con potenciales compradores (distribuidores y supermercadistas). Las reuniones



Más de 450 expositores de todo el país protagonizarán el mercado

de negocios se realizarán en el Salón del Gusto, y su coordinación estará a cargo de la aceleradora de negocios Wobax. Adicio-

nalmente, en esta edición hay una franja horaria exclusiva para socios FEHGRA, incorporando a gastronómicos y hoteleros.

LO QUE HAY QUE SABER

Del sábado 6 al martes 9 de julio en 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.

Entradas anticipadas en Ticketek.

PROMOCIONES EN ENTRADAS:

2x1 con Club La Nación y Tarjeta 365, sólo sábado 6.

Banco Nación: 30% de descuento en la compra de entrada general en 3 cuotas sin interés con TC Nativa Mastercard y Nativa Visa. Todos los días.

Tarjeta Naranja: 20% de descuento en la compra de entrada general con plan Zeta en 3 cuotas cero interés. Todos los días.

PROMOCIONES PARA COMPRAR PRODUCTOS:

Banco Nación: Descuentos en compras realizadas con tarjetas de crédito Nativa Mastercard / Nativa Visa y Débito Maestro dentro del Camino BNA. Beneficio: 40% de descuento. Tope de devolución: \$ 800 por transacción.

Tarjeta Naranja: Descuentos del 20% en Plan Zeta (3 cuotas, cero interés) para los clientes que compren productos en stands adheridos.

Mercado Pago: Descuento del 25% en la primera compra utilizando código QR. Tope de devolución \$100.

Happy Hour en el finde XL

La feria ofrece un plan único para aprovechar el fin de semana largo y en algunos casos para comenzar a disfrutar de las vacaciones del invierno.

En línea con la movida de happy hour, Caminos y Sabores extiende el horario: los días sábado 6, domingo 7 y lunes 8 de julio la feria abrirá hasta las 22:30 hs. A partir de las 20 hs. los visitantes abonarán las entradas 2x1 y los expositores brindarán ofertas especiales para comer y beber en la Plaza del Mercado. Además, habrá un **Beer Garden con happy hour auspiciado por Patagonia**.

El gran mercado argentino es mucho más que comprar, ofrece también la experiencia única de pasear, comer y beber en un solo lugar y disfrutar a la vez de espectáculos artísticos y deejays en vivo. En esta ocasión, algunos de los artistas que musicalizarán y le pondrán estilo a las tardes de la feria son: **Melt Music, Soledad Rodríguez Zubieta y Tati García Juanico**. Despejarse, reencontrarse con amigos, organizar una salida en familia puede convertirse en una excelente excusa para disfrutar del happy hour de Caminos y Sabores en pleno corazón de Palermo.

¡Vení comer a la Plaza del Mercado!

Además de ser un paseo de compras de delicatessen, la 15ª edición de Caminos y Sabores contará con la Plaza del Mercado, un agradable lugar en el cual se agrupan una veintena de puestos gastronómicos de comidas autóctonas de las diferentes regiones. Un espacio exclusivamente diseñado para comer y beber los productos ofrecidos por un grupo de expositores habilitados para este fin.

Hay menú para todos los gustos: desde sándwiches fríos, pinchos fríos, pasando por picadas, tablas de queso, hasta las comidas típicas de Argentina como el asado, todo acompañado por una gran diversidad de cervezas artesanales, sidra, como también de jugos exprimidos con sabor a mandarina, naranja y pomelo.

El patio de comidas ofrecerá también productos para los más golosos: strudel, budín de mandarinas, alfajores y los tradicionales pastelitos para celebrar el 9 de julio, entre otros. Los amantes de los helados podrán disfrutar de canolis tradicionales, especiales, crocantes, alfajor helado, entre otras exquisiteces refrescantes.

En este contexto, **Cinzano estará presente con su "Ver-muTruck", ofreciendo una promoción de 2x1 en Cinzano con la compra de cualquier producto de la Plaza del Mercado (De 12:30 a 15:00hs.).** Además, como novedad y atractivo de su espacio, llevarán al primer y único Sodelier para que hable acerca de la soda con quienes se acerquen al truck.

Caminitos, la versión para los más chicos



Un espacio pensado exclusivamente para los niños llega este año con la propuesta **"Del campo a la mesa"**. Con este concepto busca recrear el espíritu de la cadena de valor y dar a conocer el proceso de elaboración de los alimentos hasta llegar a la mesa de cada familia. La ambientación general hace alusión a "La Granja de Caminitos", y el espacio ofrece actividades fijas y talleres programados.

Los niños y niñas de 4 a 10 años de edad pueden participar del **Mural artístico colaborativo** para Photo Opportunity. Los amantes del mundo audiovisual tienen la posibilidad de disfrutar del **Granero sonoro** para vivir una experiencia sensorial, y otro lugar que se conjuga con lo didáctico es el **Mini Tambo**, para conocer de dónde viene la leche, la manteca y el dulce de leche, que consumen. En este contexto, no podía faltar el **Mini Market**. Allí, los apasionados por las compras dispondrán de carritos de juguete, góndolas y productos artificiales para salir a hacer los mandados.

Caminitos es la cita casi obligada para las familias ya que propone ser un espacio para que los más chicos compartan con sus padres. Por este motivo, se contempló la creación de un área ambientada con parrales mendocinos para que los padres descansen mientras sus hijos juegan.

EMPRENDEDORES

El Banco Nación tendrá su camino en el gran mercado argentino

Por segunda vez, la entidad participará de la feria y sorprenderá con un innovador espacio, impulsando el crecimiento de los emprendedores.

Para esta nueva edición, el Banco de la Nación Argentina (BNA) diseñó una propuesta denominada "Camino BNA", un espacio con representatividad federal desde el cual el Banco invita a emprendedores de todo el país a participar de la feria, con un stand donde podrán mostrar su trabajo, sus productos y dar a conocer parte de su historia.

"Nuestro Camino pretende contar con la presencia de 24 emprendedores, quienes se acercarán desde la mayoría de las provincias para mostrar sus productos alimenticios o artesanales con un marcado espíritu regional", señaló el presidente de la entidad, Javier González Fraga.

En ese sentido, el Banco Nación, a través de todas sus sucursales, invitó a microempresarios usuarios de algunas de las herramientas de crédito del Progra-

ma "Nación Emprende" para formar parte del "Camino BNA".

"Que estos emprendimientos puedan estar presentes nos permitirá no sólo continuar acompañándolos para potenciar sus actividades, invitándolos a un ambiente propicio de negocios sino que también mostrará las bondades de la inclusión financiera y el valor del trabajo de nuestras economías regionales", agregó González Fraga.

Cabe destacar que el Programa "Nación Emprende" fue concebido como el vehículo que permite al BNA liderar la "inclusión financiera que conduce a la inclusión social".

"Para alcanzar este gran objetivo se ha diseñado un esquema que prevé, además de líneas de financiamiento con neto perfil inclusivo, una forma de trabajo

basada en el acercamiento de nuestros equipos, que salen a diario a buscar a los emprendedores y las microempresas. Así se pretende derribar las barreras que dificultan el proceso de inclusión, siendo la confianza y la educación financiera los principales valores de Nación Emprende", destacó el director de la entidad, Jorge Lawson.

A más de un año del relanzamiento de Nación Emprende, el BNA otorgó más de 40.000 créditos a microempresarios y emprendedores de todos los sectores económicos. "Esto demuestra que, con herramientas adecuadas, un equipo comprometido y una red de sucursales con presencia en todo el país, la inclusión es una tarea apasionante", subrayó Lawson.

Palpitando una nueva edición de la feria que une la cultura, los sabores y la identidad de todas las provincias, desde el BNA detallaron algunos de los emprendedores que protagonizarán y le aportarán identidad al Camino BNA. Cielo Antiguo de la provincia de Salta sorprenderá con vajillas y artículos de decoración en cerámica. Por su parte, Frutta Roja Gourmet de Mendoza presentará aderezos naturales sin conservantes y mermeladas. Desde Santiago del Estero, Finca La Gringa llegará con verduras deshidratadas, ecológicas y sin aditivos. También estará presente Cerveza Artesanal Timoteo de provincia de Córdoba, entre otros emprendedores argentinos.



Javier González Fraga, presidente del BNA

APROVECHÁ LOS GRANDES BENEFICIOS DEL BNA

- Descuentos en compras realizadas con tarjetas de crédito Nativa Mastercard / Nativa Visa y Débito Maestro dentro del Camino BNA.
- Beneficio: 40% de descuento.
- Tope de devolución: \$ 800 por transacción.
- Descuentos en la compra de entradas para el evento con tarjetas de crédito Nativa Mastercard y Nativa Visa, tanto para la preventa como para la venta por boletería.
- Beneficio: 30% de descuento.
- Tope de devolución: \$ 350 por transacción.

VALOR AGREGADO

Más de 50 emprendedores llegan al Camino Federal de la mano de Agroindustria

La Secretaría de Agroindustria participará de la tradicional feria de productos regionales con el fin de brindar a las pymes nuevos canales comerciales.

Una de las funciones centrales de la cartera agroindustrial es el acompañamiento de las pymes de alimentos, brindarles asistencia técnica, económica y comercial para que puedan realizar su primera exportación, diversificar su producción y alcanzar nuevos mercados. Tan es así, que el secretario de Agroindustria, Luis Miguel Etchevehere, enfatizó: "La feria Caminos y Sabores es una gran vidriera que le ofrece la posibilidad a los emprendedores de distintos puntos del país, mostrar lo mejor de nuestros alimentos, y que no se conocen en la ciudad".

En este sentido, la Secretaría de Agroindustria, sponsor oficial de la 15° edición de Caminos y Sabores, nuevamente tendrá una presencia relevante en el Camino Federal, promoviendo la participación de

58 emprendimientos de alimentos y bebidas de diferentes regiones del país.

Un sabor... "El vino, porque es nuestra bebida nacional, y es un sector muy noble que es referente a nivel mundial por la calidad de nuestros productos".

Al respecto, el titular de la cartera agroindustrial nacional, aseguró que "es un orgullo acompañar a las pymes nuevamente en este espacio, brindándoles una excelente oportunidad para posicionarse, dando a conocer la historia que hay detrás de cada producto y la calidad de nuestros alimentos argentinos".

Además de estar acercando emprendi-



Para Etchevehere, "es un orgullo acompañar a las pymes en este espacio"

mientos regionales de todo el país, la cartera agroindustrial brindará charlas y realizará actividades complementarias relacionadas a algunos de los programas que brinda el organismo.

En este sentido, al referirse a las herramientas que la Secretaría ofrece a las pymes para potenciar su desarrollo, Etchevehere destacó: "Contamos con distintos programas y acciones como las Escuelas de Negocios para pymes de alimentos; El Mercado en tu Barrio que brinda la posibilidad a pequeñas empresas locales para que puedan ofrecer alimentos frescos y de calidad a los consumidores".

En este contexto, también hizo referencia a las certificaciones oficiales de calidad

que otorgan desde la Secretaría que permiten acompañar a las empresas en sus procesos de diferenciación para posicionarse y llegar a las góndolas del mundo: el sello Alimentos Argentinos "una elección natural", producción orgánica y las denominaciones de origen (DO).

Por último, Etchevehere se refirió al principal desafío que enfrentan las pymes: "Exportar por primera vez es muy importante en un mundo que demanda cada vez más alimentos, por eso alentamos a nuestras pymes para que sepan que tienen muchas herramientas de capacitación, financiamiento para incorporar tecnología y acompañamiento del Estado para dar el salto que necesitan".

CULTURA

Potenciando a Buenos Aires, Capital Gastronómica de América Latina

Una vez más, el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires apoya la iniciativa de Caminos y Sabores, un mercado que permite explorar la identidad y cultura argentina.

BA Capital Gastronómica es un programa de Gobierno que busca impulsar a la Ciudad de Buenos Aires como un destino gastronómico de América Latina. Con el objetivo de promocionar el desarrollo gastronómico, se busca posicionar a la ciudad como un lugar de encuentro en donde familias, amigos y parejas se reúnan alrededor de la mesa a comer y disfrutar los sabores de nuestra cultura. Es por esta visión que participará de la 15° edición de Caminos y Sabores como sponsor oficial de la feria.

Al respecto, Héctor Gatto, subsecretario de Bienestar Ciudadano en el GCBA, dijo: “La gastronomía forma parte de nuestra identidad como pueblo y de nuestra historia. Nuestra cultura gastronómica, reflejada a través de las costumbres, tradiciones y rituales sociales, ha surgido de la fusión de sabores propios como la carne y

la impronta de nuestros inmigrantes (españoles, italianos, turcos, armenios, árabes, entre otros) que trajeron consigo sus recetas bajo el brazo desde sus países de origen. Esta interacción produjo como resultado nuestras costumbres cotidianas a la hora de comer y el vasto abanico de opciones gastronómicas disponibles aún hoy en nuestra ciudad”.

Un sabor...

“La empanada de carne es una de mis comidas favoritas desde siempre, la prefiero al horno y cortada a cuchillo”.

BA Capital Gastronómica participará del gran mercado argentino con presencia de marca y entregarán de forma gratuita bolsas ecológicas reutilizables a los más



En 2018 se realizaron 344 ferias y festivales gastronómicos en Buenos Aires.

de 100.000 visitantes que se acerquen a comprar y disfrutar de la feria durante los días sábado 6, domingo 7 y lunes 8 de julio.

Para Gatto, la 15° edición de Caminos y Sabores “es reflejo de lo que sucede a diario en la Ciudad de Buenos Aires. Turistas de todo el país y del mundo confluyen en la búsqueda de explorar los sabores de nuestra identidad”. En la misma línea, destacó la esencia de la feria: “Para los productores que viajan especialmente, y también para los que son porteños, esta oportunidad les ofrece una ventana para estar cara a cara con su consumidor y que así crezca su negocio generando más empleo”.

En este contexto, cabe destacar que el crecimiento en la Ciudad de Buenos Ai-

res de eventos gastronómicos y asistentes sube año a año. Tan es así, que en 2018 se realizaron 344 ferias y festivales gastronómicos que convocaron a 2.4 millones de personas; esto significa un gran impulso al consumo y al empleo. Además, desde BA Capital Gastronómica están desarrollando mercados existentes como el de Belgrano, San Nicolás y Bonpland, así como otros que estarán en el futuro: Mercado de los Carruajes y Mercado El Bocado (Barrio 31). También organizan eventos como el Campeonato Federal del Asado, FECA, la Fiesta de la Empanada y se llevan a cabo los concursos de los “Mejores”, donde los vecinos votan por sus favoritos en hamburguesas, milanesas, café notable, pizza, parrilla y helado artesanal.

Naranja llega con promociones exclusivas

Ofrecerá descuentos del 20% y Plan Z (3 cuotas, cero interés) para que visitantes y expositores puedan aprovechar el gran mercado argentino.

La empresa con más de 30 años de trayectoria ofrece una batería de novedades para vivir una experiencia única en el gran mercado argentino. Tan es así, que Naranja ofrecerá descuentos del 20% en Plan Zeta (3 cuotas, cero interés) para los clientes que compren entradas y productos en stands adheridos.

Éste es el cuarto año que la empresa participa de la gran feria que reúne los sabores, aromas, texturas y paisajes argentinos. Al respecto, Juan Pablo Mon, director de Marketing de Naranja, expresó: “En Naranja evolucionamos para ser un ecosistema de soluciones; desde nuestros orígenes queremos facilitar la vida a los clientes y estar presentes donde ellos estén. Por eso nos sumamos a esta feria de gran nivel, para que el público, y en especial los más de 5 millones de clientes de Naranja en todo el país,

puedan contar con múltiples beneficios que otorgaremos en Caminos y Sabores. Nos encanta formar parte de este evento nacional, donde la gastronomía y el turismo reúnen a los principales actores de las economías regionales de Argentina”.

En su stand de 24 m² ubicado en el camino institucional, los visitantes podrán encontrar colaboradores de Naranja ofreciendo la posibilidad de obtener la tarjeta de crédito en el acto y así aprovechar para comprar productos con los descuentos que estarán ofreciendo los stands adheridos. Además, la compañía realizará una activación para que la gente participe, juegue y se lleve regalos.

Actualmente, la empresa posee 9 millones de tarjetas, más de 5 millones de clientes, un equipo de 3.400 colaboradores, una red de 240 sucursales en todo el país, 260 mil comercios amigos y 146 millones de operaciones anuales.

Tarjeta de crédito, beneficios con descuentos y promociones en múltiples comercios, seguros y asistencias, alianzas con otras compañías, un marketplace propio, tienda de viajes, cuenta bancaria, un dispositivo para el cobro con todo tipo de tarjetas, actividades culturales, experiencias en todo el país, caramelos y abrazos, sucursales con la mejor tecnología, soluciones en tu celular... Hay mucho más Naranja para acompañar a cada persona en el momento de la vida en el que se encuentre.

Emergencias cuidará la salud de expositores y asistentes

La empresa es auspiciante oficial de la cobertura médica de la feria y garantiza el bienestar de sus protagonistas.

La feria estará protegida tanto dentro como en inmediaciones del predio por la más alta tecnología y recursos de Emergencias, la empresa líder en soluciones de gestión de la salud en la Argentina. En este sentido, los 400 expositores y más de 100.000 visitas que desde la organización estiman que estarán concurriendo, contarán con un equipo de alta complejidad, puesto sanitario y profesionales médicos.

La organización del evento está trabajando en la planificación y realización de un operativo de prevención que esté a la altura en conjunto con Emergencias y que tenga como prioridad el cuidado de la salud de las personas durante la feria. Para ello, habrá una Unidad de Terapia Intensiva Móvil (UTIM) con el equipamiento necesario para atender cualquier tipo de emergencia médica y realizar un eventual

traslado con las condiciones adecuadas. Estas ambulancias cuentan con la más alta tecnología, simulando la complejidad de una terapia intensiva, equipadas con desfibrilador, respirador artificial y toda la medicación necesaria. Además, el predio dispondrá de un consultorio médico para las atenciones que no requieran alta complejidad. La clave, en un evento de estas características, es la prevención. En ese sentido, el Dr. Aníbal Feder, director médico de Emergencias, aseguró que anticiparse y entender a qué riesgos se encuentran expuestos los organizadores del evento y el público en general es fundamental para actuar eficazmente ante una contingencia médica.

En la misma línea, desde Emergencias sugirieron: “Principalmente los expositores y el personal de armado deberán cumplir todas las normas de seguridad exigidas por la feria y el establecimiento para evitar cualquier tipo de accidente. En caso de que esto ocurra o alguien sufra un tipo de dolencia o descompensación es imprescindible que se dirija al móvil o al consultorio para poder asistir de manera inmediata al paciente”.

TURISMO GASTRONÓMICO

Una escapada por los paisajes y la cocina argentina

La Secretaría de Turismo de la Nación estará presente en la feria que une la cultura, los sabores y la identidad de todas las provincias.

La carne argentina es reconocida en el mundo por su gran calidad y suele ser el plato que los turistas extranjeros quieren degustar ni bien llegan al país. Pero la oferta gastronómica va mucho más allá, desde los papines andinos hasta el chivito patagónico, desde los pescados litorales hasta los vinos cuyanos, desde los diferentes tipos de empanadas hasta los tradicionales locros. "Somos una multiplicidad de sabores que refleja la diversidad cultural que conforma la Argentina y estamos mostrándonos al mundo de esa manera", así lo expresó Gustavo Santos, secretario de Turismo de la Nación.

En este sentido, la Secretaría de Turismo de la Nación no podía estar ausente en un evento de tal magnitud como es Caminos y Sabores. Acerca de su participación en la feria como sponsor oficial, indicaron: "El turismo gastronómico ha sido un eje central de nuestra gestión desde hace ya casi cuatro años y lo sigue siendo. La importancia de los sabores locales en la oferta

de cada región es indiscutible".

En este contexto, se refirieron al caso ejemplar de Perú, país que supo hacer de su comida un atractivo turístico singular, y destacaron: "En la Argentina encaramos el plan Cocin.AR, que viene recuperando productos y recetas de cada provincia para incluirlos en su oferta con calidad y profesionalismo, manteniendo los valores esenciales".

"Cocin.AR es el plan con el que estamos posicionando la gastronomía argentina como uno de los grandes productos turísticos del país".

La Secretaría de Turismo de la Nación estará presente con su stand institucional en el Camino Federal y, como ya es tradicional, convocará a las provincias para compartir su oferta gastronómica a través de clases de cocina y degustaciones. Su-



Santos recorriendo la 14ª edición de Caminos y Sabores

mado a ello, quienes se acerquen al gran mercado argentino, no sólo podrán disfrutar de la gastronomía característica de cada provincia sino también de espectáculos artísticos.

Con grandes expectativas sobre la nueva edición de Caminos y Sabores, resaltaron: "Que más de 100.000 personas recorran durante cuatro días un mismo espacio en el que se concentran los sabores de todo el país es una oportunidad extraordinaria. Nosotros la aprovechamos cada año para convocar a argentinos y extranjeros a recorrer los caminos de cada una de las regiones y reencontrarse con esos sabores en sus lugares de origen, con experiencias singulares de las que van a disfrutar sin lugar a dudas".

En cuanto a las acciones relevantes que desarrolla la cartera en materia de turismo y gastronomía a nivel nacional, San-

tos destacó: "Cocin.AR es el plan con el que estamos posicionando la gastronomía argentina como uno de los grandes productos turísticos del país". Según informaron, viajan por el país para trabajar con los protagonistas de las cocinas locales. Han recorrido todas las provincias y la Ciudad de Buenos Aires, realizaron 26 foros donde reunieron a distintos perfiles con más de 2.600 representantes de los sectores gastronómico, turístico, agroalimentario, cultural y educativo, de los ámbitos público y privado. El objetivo es impulsar de manera sostenida el desarrollo turístico del patrimonio gastronómico identitario en todo el territorio nacional. "Lo estamos logrando, aunque la tarea es infinita, constante, maravillosamente interminable", reconocieron desde la Secretaría de Turismo de la Nación.

PARA TODOS LOS GUSTOS

La vidriera para conocer la gastronomía bonaerense

El gobierno de la Provincia de Buenos Aires participará del Camino Federal con una amplia diversidad de sabores característicos de su territorio.

Los salames, los quesos, los alfajores y las olivas son sólo algunos de los placeres que ofrece el territorio bonaerense. "La provincia es muy rica en variedad de productos, además tiene un extenso territorio que vale la pena descubrir. Es la que mayor turismo interno recibe, dado que el 35% del turismo nacional se dirige a la provincia de Buenos Aires", así lo describió Martina Pikielny, subsecretaria de Turismo de la provincia. Gran parte de esta riqueza turística y gastronómica se podrá encontrar dentro del Camino Federal. En el espacio de la provincia de Buenos Aires habrá 45 emprendedores de 23 municipios que mostrarán sus productos, dos espacios de promoción turística gastronómica, una barra de degustación y una cocina en vivo, además de un área de descanso. Para la funcionaria, uno de los motores

que motivan al turista a la hora de elegir dónde viajar es la gastronomía junto con el enoturismo. Desde hace varios años están impulsando esta estrategia para fortalecer los destinos que tienen, además, en su oferta turística, una fuerte apuesta en lo que respecta a vivir experiencias turísticas gastronómicas.

En este sentido, Pikielny resaltó: "Cami-

Un sabor... "Todos los quesos, porque me pierden".

nos y Sabores es una de las vidrieras más importantes para mostrar la variedad gastronómica de la provincia. La feria es un espacio donde la gente puede ubicar geográficamente un lugar y conectarlo con sus sabores", y reflexionó: "La feria logra esa magia".



Martina Pikielny, subsecretaria de Turismo de la provincia de Buenos Aires.

En relación a la riqueza gastronómica bonaerense, cabe destacar que el gobierno provincial lanzó el catálogo "Sabores de la Provincia". Una submarca de Turismo que promociona la dimensión gastronómica en la provincia y ofrece más de 500 productos, más de 180 emprendedores y semana a semana se van sumando más productos dado que el documento se encuentra disponible de manera online. Al respecto, Pikielny explicó que la esencia del catálogo: "Tiene que ver con mostrar que podemos hacer cualquier tipo de reuniones o eventos y que tenemos disponibles caterings especializados en los Sabores de la Provincia, pero con un valor agregado".

ENOTURISMO

¿Quién dijo que sólo Mendoza es reconocida por el buen vino? En Buenos Aires hay

aproximadamente quince bodegas. Según la funcionaria, se realizaron diferentes estudios sobre la tierra y arrojaron datos similares a los de Mendoza. Para Pikielny, cuando se piensa en la estrategia de turismo a nivel nacional, el enoturismo es un eje estratégico, los eventos de enoturismo están liderados por Mendoza, pero dos ya se hicieron en Buenos Aires. "En cada evento que hacemos siempre buscamos la participación de los locales porque creemos que es la manera de convertirnos en vidriera para ellos", afirmó.

Por último, Pikielny enfatizó: "A la provincia de Buenos Aires no hay que mirarla más como temporada de verano en la playa o temporada de invierno, sino como 52 fines de semana al año para escaparse porque está todo cerca".



CAMINO DE LOS ACEITES Y ADEREZOS

- ALCARAZ
- ALMAOLIVA Y AZEITUNATO
- FAMILIA DELL'ISOLA
- GOD BLESS YOU
- LA RIOJA - COMERCIO EXTERIOR
- LA TOSCANA
- ME VOY DE TAPAS
- MUNICIPALIDAD DE SAN MARTIN DE LOS ANDES
- NUCETE
- PRODUCTORES AGROECOLOGICOS OLIVICOLAS - ACEITE DE OLIVA LORENZO CABRERA
- VINAGRE DE MIEL GOURMET

CAMINO DE LAS BEBIDAS

- 13 VEINTE
- CERVECERIA BARI - MUNICIPALIDAD DE SAN NICOLAS DE LOS ARROYOS
- CERVECERIA RATSEL
- CERVEZA MESTA NOSTRA
- CINZANO
- DELICIAS COLO COLO
- DIE EISENBRUCKE

FONDO VITIVINICOLA MENDOZA:

- ACEITE DE OLIVA ZAMPAL
- BODEGA ARGENTIA
- BODEGA EL SUEÑO
- BODEGA JORGE RUBIO
- BODEGA LA HILDA
- BODEDA LA VIZCACHERA
- FAMILIA LUCERO CORZO
- LUNA ROJA
- VINOS FANINI
- VINOS PIRINCHO
- VINOS POSIÓN
- LA SCALA LICORES
- LICORES DINADIA
- ONCE 50
- SIDRA 1930
- TIENDAS EN LINEA

CAMINO DE LOS DULCES

- ACELA (ASISTENCIA AL CELIACO DE LA ARGENTINA)
- ALFAJOR ORENSE
- ALFAJORES EL MIRA CASTRO
- ALFAJORES FARO SAN ANTONIO
- ALFAJORES NINET
- BEEPURE
- BETY
- DISTRITO ALFAJORERO
- DON BOSCO ARGENTINA
- EL BROCAL DE SAN PEDRO
- ESTANCIA LA CAMILA
- FUNDACION CEDEMIL
- GLUCK DISEÑO EN CHOCOLATE
- GUILAB LABORATORIOS HELADOS
- HELADOS ITALIA
- HONECKER BOUTIQUE DE CHOCOLATE
- HUENI PATAGONIA
- KANTUTA
- LEHIA
- MILAGROS DEL CIELO
- MUNICIPALIDAD DE SAN MARTIN DE LOS ANDES
- PRODUCCIONES CASERAS PLACER ARTESANAL
- SIWANI
- TUMI
- YEMAS DEL URUGUAY

CAMINO DE LOS FRUTOS DE LA TIERRA

- AROMAS GOURMET
- CAFÉ SOMA
- CAPPECAN (CAMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE PECAN)
- CHABENET GOURMET
- COMPLACER
- CRISPPINO
- FINCA CAVE CANEM
- HONGOS DEL PILAR
- MAMMA ROSA
- MANFRITH
- NUECES MECOHUE
- ODDI'S NUTS
- PAESE DEI SAPORI
- PAMPA COURMET
- PORTO
- TENTACIONES
- TRATENFU
- VIVA ALIMENTACION CONSCIENTE

CAMINO DE LAS INFUSIONES

- CACHAMAI
- DON ARREGUI
- MATE & CO
- SUBLIME TE
- TANY TE
- TIENDA VIDA
- VEDANNA TEA AND NATURAL GOODS
- YERBA MATE ANDRESITO
- YERBA MATE KALENA
- YERBA MATE ORIGEN
- YERBA MATE PIPORE
- YERBA PLAYADITO

CAMINO DE LA PICADA

- 7 CABRITOS, PRODUCTORES DE QUESOS DE CABRA
- BOUTIQUE CHIPS
- BRENMAR
- CABAÑA LAS SIERRAS
- CABAÑA MADARIAGA
- CHANO MARIA - MAESTRO DEL FUEGO
- CORDERO ARGENTINO
- DE ALLA PARA ACA
- EL VIEJO DABOVE

- FAMILIA GRION
- FORMADGE QUESOS ESPECIALES
- FOX
- FRIGORIFICO EL BIERZO
- FRIGORIFICO SERSALE
- LA BARRACA
- LA CHACRA
- LACTEOS DON EUGENIO - MUNICIPALIDAD DE SAN NICOLAS DE LOS ARROYOS
- LA HUELLA DE DON ZENON
- LA HUERTA TAMBO
- NO ES SOBERBIA AHUMADOS
- NUESTROS SABORES
- PANADERIA MONSERRAT
- REGIONALES CHARITO
- SECRETOS DEL MONTE

CAMINO DE TU COCINA

- CHAPAS VINTAGE
- BORNER ARGENTINA
- CASK BEER DISPENSER
- CHAPAS RETRO
- FOURNEE
- IMPRESOS ASTRO
- IRON BAZAR
- LA TRIESTA
- LOS QUARA DE AUTOR
- RED BPA
- SERVICIOS GASTRONOMICOS
- SODA STREAM

CAMINO DEL TURISMO Y LA TRADICION

- ACILEGNA NOEL
- ARTE AMERICA
- CASAFE
- COOPERATIVA APICOLA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS - GOBIERNO DEL PUEBLO DE CHACO
- DOBLE FAZ
- DULCE DE MAMON - GOBIERNO DEL PUEBLO DE CHACO
- EL ACAY
- EL TREBOL CUCHILLERIA
- EMPATUR
- GRANALLA - TALABARTERIA URBANA
- HILADOS DEL AZUL
- INSTITUTO DE TURISMO - GOBIERNO DEL PUEBLO DE CHACO
- KAYMAN CUEROS
- MAMMA MIA
- MUNICIPALIDAD DE GOYA
- PRINGAMOZA
- REGIONALES EL TATA
- TALABARTERIA DON FAUSTO
- VERA PARIS MATES
- YAMILA JOYAS

CAMINO DEL BANCO NACIÓN

- BANCO NACION
- CERVECERIA ARTESANAL WAKANI
- CERVECERIA TOLL
- CERVEZA ARTESANAL TIMOTEO
- CIELO ANTIGUO - CASA DE LA CERÁMICA
- CIEN AMORES
- CONFITURAS VVJ SRL
- EL PERSEGUIDOR, BELINDA, EARTH FIRST, CAPITULO 7
- EMBUTIDOS DONA QUITA
- FINCA LA GRINGA
- FRUTTA ROJA GOURMET
- GRANJA LA PIEDRA
- HIGUERA ALMACÉN DE ARTE
- INCONTRO
- LIFE SUPERFOODS
- MEMORABLE GOURMET
- MIEL DORADA
- MILAGROS DEL CIELO
- NUESTRAS MANOS
- NUEVO MUNICH
- OMAGUACO ALIMENTOS ANDINOS
- SALAMES LEO
- TACUAPI MATES Y BOMBILLAS
- ZAFRÁN

CAMINO FEDERAL

- ENTRE RIOS COMERCIO INTERIOR:
- ANGELITAS
- CERVEZA ARTESANAL LESTER / CERVEZA ENTRE RÍOS
- COOPERATIVA DE TRABAJO EL ESPINAL LTDA
- EL PARANÁ Y SUS ALDEAS
- ESTABLECIMIENTO LOS PECANES
- FECIER - FEDERACIÓN DEL CITRUS DE ENTRE RÍOS
- LICORES BARD
- PRODUCTOS CASERITO
- PRODUCTOS MONACAL
- ENTRE RIOS TURISMO Y CULTURA

GOBIERNO DE CHUBUT:

- ALMA CEBADA - EUTHOPIA
- BARILE SRL
- BIVALVIA "SABORES DE MAR"
- CUYEN
- DE LA MESETA
- DULCES MASSEUBE
- EL ESCONDITE DE LOS DUENDES
- ESPINO NEGRO
- FRUTOS DE LA ANGOSTURA
- FUPENTZ
- IL MONDE DEL CHA TEA BLENDS
- LA SERAFINA
- LACTEOS CHUBUT
- MAIKA BERRIES PATAGÓNICOS
- MEMORABLE
- MOMIS
- PASO ANCHO BERRIES
- RADAL
- ROSE TEISENDDU
- SABOR MAPUCHE: TRANAN CHAZI - SABORES DE NAHUEL PAN
- SAL DE AQUI

GOBIERNO DE RIO NEGRO:

- GOBIERNO DE RIO NEGRO (CREAR)
- GOBIERNO DE SANTA CRUZ - CASA DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ
- CHACRA DON NENO
- LA BARRACA
- DESTILERIA HELMICH
- EL TABLON - BUFFALO
- FLAVOUR HEBRAS ARGENTINAS
- KONKASHKEN
- LIHUEN ESCABECHES PATAGONICOS

GOBIERNO DE TIERRA DEL FUEGO:

- AHUMADERO USHUAIA PATAGONICA
- ALFAR CERAMICAS
- BEAGLE Y CAPE HORN
- CARPINTERÍA MADRIL
- CERAMICAS OLUM
- CHACINADOS SAN ANDRES
- FIBRAS DEL FIN DEL MUNDO
- KHAMÍ
- NOTHOFAGUS PATAGONIA ARGENTINA
- OJALA TEA BLENDS
- ULTIMO CONFIN

JUJUY MINISTERIO DE CULTURA Y TURISMO:

- ALFAJORES JUJENITOS
- APPP - RED PUNA
- CAUQUEVA
- CHALLA HUASI
- COCAVIJUY
- COOPERATIVA CERRITO
- COOPERATIVA PAMPA DULCE
- EL CHUCUPAL
- EL MOLLE ALFAJORES
- JUSUY ALIMENTOS ARTESANALES
- KIUNA
- PORKMAN

MINISTERIO DE PRODUCCION PROVINCIA DE SANTA FE

MINISTERIO DE PRODUCCION Y DESARROLLO DE SAN JUAN

MISIONES TURISMO

MUNICIPALIDAD DE ESTEBAN ECHEVERRIA

PROVINCIA DE BUENOS AIRES:

- AHUMADOS NELLO
- ALFAJORES DON ABEL
- ALFAJORES DULCE COBO
- ALFAJORES DULCE ESTAMPA
- APIDELTA
- ARMANDINE D'OZOUVILLE
- BY GAVIOTA
- CASA MAHONNA
- CHACINADOS CASEROS
- CHACINADOS PONCE
- CLUSTER QUESERO DE TANDIL
- CONSEJO DOT - SALAME DE TANDIL
- CONSEJO REGULADOR
- DULCES DE TITI
- EL FARO
- EL RINCON DE LA DULZURA
- FATO IN CASA
- FINCA DON ATILIO
- FRIGORÍFICO ANGELANI SA
- IL MIRTILO BERRIES DE SUIPACHA - RUTA DEL QUESO
- ITAMALAL BODEGA Y VIÑEDOS
- KUME LALEN
- LA BRUJA
- LA CARMENCITA
- LA COLMENA DE CRISTAL
- LA GLORIA DE LA PEREGRINA
- LA HUELLA
- LA OLLA DE COBRE
- LACTEOS TELLECHEA
- MARECHIARE
- MIEL DE LA POLA
- MIEL DEL PARQUE
- MUNDVER
- NÉCTAR DE LOS DIOS
- BEE POWER
- PAL'MATE
- PUEBLO QOM
- QUIMEY QUIPAN PANIFICADOS
- ROMANO CHACINADOS
- SABOR PAMPEANO
- SAINT GOTTARD
- SANTA MARIA
- SERESI INFUSIONES GOURMET
- STELLA MARIS
- TAMBO SUR
- TANDILIA
- VASCA GOURMET

PROVINCIA DE CATAMARCA:

- ALMA MORENA
- ALTOS DE TINOGASTA
- BODEGA MICHANGO
- BODEGA SYMBOL
- BODEGA TIERRAS CATAMARQUEÑAS
- BODEGA TIZAC
- COOPERATIVA LAGUNA BLANCA
- DON VEGA
- DON ZACARIAS - DUNAS
- DULCES ARTESANALES MIS HIJOS
- DULZURAS DE MI TIERRA
- EL PICHANAL
- EL PUESTO
- FRERÉ
- LA JUSTINA
- LAS ISLA
- MAYNUEZ
- MICHANKU
- OLIVA ILUSTRE

- ORO DEL YOKAVIL
- PLEIONE
- PUNA CERVEZA DE ALTURA
- SABORES DE LA PUNA
- TEXANDES
- PROVINCIA DE CORDOBA

PROVINCIA DE SALTA:

- ASOC. FUERTE ALTO
- BODEGAS CELEDONIO
- CABRAS DE CAFAYATE
- CAMPO QUIJANO
- CERVEZA SALTA
- CERVEZA VALLE DE LERMA
- DULCES CHICOANA
- ENCANTO SALTEÑO
- LA BODEGUITA
- LA NEGRITA REGIONALES
- LA TIA YOLA
- LACTEOS AMASUYO
- REINA JOSEFINA
- TAHUAINTI MIEL DE UVA
- VINOS DON TEODORO

REPRESENTACION OFICIAL DE SANTIAGO DEL ESTERO EN BS. AS.:

- ALFAJORES NEVADOS
- ANTUNEZ MARIANA (PRODUCTOS REGIONALES)
- CABRAS ARGENTINA
- GOMEZ OLGA (MIEL)
- MAYA ARTESANIAS
- NUECES CONFITADAS CARMONI
- RUIZ BERTA (COMIDAS REGIONALES)
- SANTIAGO ANCESTRAL
- SORIA GRISELDA (TEJIDOS)
- SOLEDAD NAVARRO (COMIDAS REGIONALES)
- VILLARREAL ESTHER (MANTAS)
- LAZOS

SECRETARIA DE AGROINDUSTRIA DE LA NACION:

- 372 BREWING CO
- ADLER PATAGONIA
- AKASHATEA
- ALFAJORES OKIOKI-ALFERNEE
- ALMA NATIVA - RED DE PRODUCTORES DE LA TIERRA
- ALQUERIA
- ARBANIT FELLOW
- ARYTZA
- BENEY PRODUCTOS REGIONALES
- BODEGA VALLE DEL INDI
- CÁMARA OLIVICOLA DE SAN JUAN
- CAPSICUM
- CASTELL SA
- CHACINADOS GAREIS
- CHOCOLEIT
- CURA TE ALMA
- DESTILERÍA NOCTUA
- DULCE FLOR
- DULCE NATURALEZA
- EL PAMPA ORGANICO
- ESCABECHES DUO SILVESTRE
- ESPECIAS MANUO
- FAMILIA GULLO
- FECOAPI
- FIAMBRES FACUNDO
- FINCAS DEL PARANA
- FRUTOS DEL SOL S.A
- GREEN SEED
- HELADOS KIRSCHEN
- HUMMUS KAMAR
- KALECHIPS
- KWÉZI
- LA GOULUE CHOCOLATIER
- LA OBERENA
- LA RINCONADA ALFAJOR DE VINO
- LASFOR SRL
- LD.SERVICIOS APICOLAS INTEGRALES
- LICORES ARTESANALES NORMA GAILUS
- MAKARONA
- MENDOZA LAURA CASTRO
- MIKUNA
- NOYER
- NUESTRAS MANOS
- NUEZ PECAN LA REINA DE LAS FRUTAS SECAS
- ORGANICOS INNOCENTI
- PASTAS QUE RICO Y PASTAS TERAMO SIN TACC
- PLANTA ABIERTA S.R.L.
- PRODUCTOS ARTESANALES SAN EXPEDITO
- PRODUCTOS CALLIERI
- PURA FRUTTA
- QUIERO MIEL
- REDCAF
- SAROS
- TUNG
- TXAPELA
- VAQUETS
- VINOS ARTESANALES PUERTA OESTE
- YANCANELO

SECRETARIA DE TURISMO

- TUCUMAN TURISMO
- KASAPACHA
- RUTA DEL TEJIDO
- TEJIDOS DE YOLANDA
- FEHGRA
- GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES - AGENCIA GUBERNAMENTAL DE CONTROL
- JAC MOTORS
- MASSEY FERGUSON
- PATAGONIA
- PSA
- RADIO NACIONAL
- TARJETA NARANJA
- TODO BULBOS

6 AL 9 DE JULIO
LA RURAL DE PALERMO
15° Edición - 2019

**CaminoS
SABORES**



*Plano sujeto a modificaciones

CONCURSOS

De carne somos

Por segundo año consecutivo y con el auspicio del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), la feria organiza el concurso que pone de relieve la pasión de los argentinos por la carne y desafía su creatividad en la cocina.



¿Carne, tango, vinos, Messi? Sin duda, la carne vacuna es un emblema nacional. A lo largo de los años, la carne vacuna argentina se ha posicionado como la "mejor del mundo". Se trata de un alimento rico, sano y natural, y se ha comprobado que la calidad nutricional es superior a la carne de otros países. En este sentido, la 15° edición de Caminos y Sabores propuso demostrarlo a todos aquellos locos por la cocina y fanáticos de la carne vacuna, creando una receta innovadora en la cual se utilice alguno de los siguientes cortes: colita de cuadril, vacío y osobuco. De acuerdo al IPCVA, el vasto territorio de abundantes pasturas y clima óptimo para la crianza de las más finas razas bovinas reúne lo esencial para lograr esta marca registrada internacional. A los sentidos del consumidor, los principales atributos son la terneza, es jugosa, posee un aroma exquisito y tiene un atractivo e indiscutible sabor que la destacan de otras carnes a nivel global. La vía de participación del concurso ha sido a través del sitio web de Caminos y Sabores. Allí los participantes debían completar un formulario, enviar una receta de su propia autoría que incluyera alguno de los cortes detallados, combinados con ingredientes de fuerte identidad territorial (indicando los pasos y el proceso de elaboración) y una imagen del plato.

El ganador, que fue elegido por la coordinación de las cocinas de Caminos y Sabores, tendrá el honor de cocinar su receta en Caminos y Sabores junto al chef Oscar Coto Fernández. También recibirá una caja con productos preseleccionados de emprendedores de Caminos y Sabores y un kit completo de asador, gentileza del IPCVA.

"Todos podemos cocinar", aseguró Coto. El muchacho de barrio que se crió en la villa 21-24, que de chico vendía tenedores y cuchillos, y hoy, es chef profesional egresado Mausi Sebess, dicta clases de cocina en el Centro de Formación Padre Daniel De la Sierra, y recorre el país participando de diferentes eventos gastronómicos, deleitando con sus platos de olla, brindando clases de cocina y por supuesto, historias de vida.

En cuanto al concurso, señaló: "A veces las recetas más lindas no son las que están en los restaurantes, sino la de la abuela o la de la tía", y subrayó: "Los sueños se trabajan". Tan es así que tuvo su propio restaurante Abundancia Culinaria en Colegiales. Cabe destacar la faceta artística de Coto, quien fuera finalista del reality MasterChef en 2014 y reconocido por el "Alto guiso".

El público elige su producto favorito

El certamen en el que los consumidores ponen a prueba sus sentidos.



Cada año, la feria Caminos y Sabores realiza el concurso Experiencias del Sabor con el objetivo de reconocer a aquel emprendedor cuyo producto de elaboración artesanal con identidad territorial presente las características sensoriales óptimas para el público acordes a su tipo.

Para esta nueva edición el certamen se renueva y amplía la cantidad de categorías participantes respecto de años anteriores y es el público quien elige su producto favorito. A las tradicionales categorías: Aceite de Oliva Virgen Extra, Cerveza Rubia, Dulce de Leche familiar, Queso de vaca de pasta semidura, Yerba mate con palo, este año se suman: Salame picado grueso, Vino tinto malbec y Miel de abeja.

En esta oportunidad, la Dirección Técnica del Concurso y su desarrollo en todas las etapas, está a cargo del Área de Procesamiento, Análisis Físico y Sensorial de Alimentos, del Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Castellar, Buenos Aires. Además, es el responsable máximo de asegurar la transparencia y profesionalidad del concurso desde su inicio con la entrega y recepción de las muestras a evaluar y hasta su conclusión.

Cabe aclarar que los productos concursantes pertenecen a los expositores de la 15° edición de Caminos y Sabores que se animaron a participar, mostrando la identidad territorial y el desarrollo artesanal que se distribuye a lo largo y ancho de la Argentina.

En cuanto a la mecánica del concurso, Trinidad Soteras, investigadora del ITA e integrante de la Dirección Técnica del Concurso, detalló: "En la feria, más precisamente en el Salón del Gusto, el jurado conformado por 80 consumidores por tipo de producto evaluará cada categoría. De esta manera, los consumidores que asistan al gran mercado argentino podrán decidir cuál es su producto favorito con un cronograma de pruebas de cada tipo de alimento que se realizará el 7 y 8 de julio".

¿QUÉ SE EVALÚA?

"Simplemente el gusto", así lo expresó Soteras, y explicó: "En Análisis Sensorial se entiende por consumidor toda aquella persona que no está entrenada para el análisis de alimentos y que desconoce por completo el objetivo del experimento. Se pone en marcha un análisis totalmente subjetivo, muy diferente a lo que podría ser con un panel de evaluadores ya entrenados, que tienen objetivos puntuales para evaluar ciertos atributos de los alimentos".

El 9 de julio se darán a conocer los resultados y los ganadores de cada categoría; los mismos se harán acreedores, entre otros premios, de un stand de 4,5 m² para Caminos y Sabores 2020.

Un reality saludable

Chefs de todo el país participarán en el Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable.



La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), llevará a cabo el primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable en el gran mercado argentino. La competencia busca difundir la cocina saludable y los buenos hábitos de alimentación. En este sentido, la variedad de productos relacionados con la alimentación sana, rica y saludable que se ofrecen en la feria, forman un escenario ideal para la competencia. Al referirse a la esencia del certamen, la Dra. Graciela Fresno, presidente de FEHGRA, afirmó: "Hoy, la tendencia gastronómica es optar por una alimentación más sana, con sabor, en base a productos seleccionados que cumplan con requisitos nutricionales. Cada vez más comensales prefieren platos gourmets pero saludables". En cuanto a la realización de la competencia en la feria, argumentó: "Es el ámbito indicado para llevar adelante este torneo, que busca reunir a los cocineros de todo el país, para promover el intercambio entre los representantes de cada provincia, poner en valor la creatividad de nuestros cocineros, premiar la innovación, la técnica y la experiencia en gastronomía".

En el certamen participarán 16 chefs argentinos, con al menos cinco años de experiencia en un establecimiento del sector. Competirán cuatro cocineros por jornada, y el ganador calificará para participar en el Torneo Federal de Chefs 2019, certamen que FEHGRA realiza en el marco de HOTELGA, Encuentro Anual de la Hotelería & Gastronomía, del 3 al 5 de septiembre, en La Rural.

CREATIVIDAD Y VELOCIDAD

Los candidatos de la competencia fueron preseleccionados por las Filiales de FEHGRA, que pudieron presentar hasta dos profesionales por entidad, antes del 15 de junio de 2019 inclusive.

La modalidad del torneo propone que los cocineros seleccionen los productos que van a utilizar en su plato en el mercado de Caminos y Sabores. Luego deberán escribir una receta de un plato principal para cuatro porciones, acorde a los porcentajes recomendados en la nueva Guía Alimentaria para la Población Argentina, y elaborarla. Cada participante dispondrá de 165 minutos: 45 minutos para la compra de ingredientes, 30 minutos para la descripción de la receta y 90 minutos para su elaboración. A su vez, los chefs dispondrán de la asistencia de un estudiante de cocina, quien puede colaborar en el lavado y en el uso de equipamiento provisto por la organización. El jurado estará compuesto por chefs argentinos de reconocida trayectoria. Se divide en dos grupos: Jurado de Fase Práctica y Jurado de Degustación; ellos elegirán a los tres mejores, quienes recibirán importantes premios.

CHEFS ARGENTINOS

Pasión por cocinar y enseñar

Las cocinas de Caminos y Sabores son uno de los lugares emblemáticos de la feria. Durante cuatro días, los visitantes podrán asistir a clases gratuitas ofrecidas por prestigiosos chefs, quienes compartirán recetas de cocina y secretos de la gastronomía argentina. Algunos de los protagonistas son:



JIMENA MONTEVERDE

Estudió cocina junto a Francis Mallman y Alicia Berger, y trata siempre de armar recetas fáciles, económicas y ricas para que la mujer u hombre que están todo el día a las corridas puedan seguir cocinando para su familia y lo hagan con alegría. Arrancó vendiendo tortas desde su casa. Luego tuvo una especie de kiosco de panchos, pero con cosas dulces. Tuvo su propio restaurante durante 7 años y, de pronto, ¡japareció en la televisión! Pasó por el Bailando, por el Cantando, por Éste es el Show, por Mañanas Informales y muchos

programas más. Fue conductora de varios programas, escribió tres libros y muchos fascículos de cocina para diferentes diarios.

Amante del asado 100%.



PAULINA COCINA

Es cocinera amateur y lo hace precisamente desde ese lugar: el de una persona que cocina en su casa. Cocina desde pequeña con su mamá, y siempre amó cocinar e invitar amigos.

Sus recetas se caracterizan porque cualquier persona las puede hacer en su casa, dado que están explicadas de forma muy

didáctica. Además, en sus videos Paulina combina la cocina con humor y esto es algo que hace único a su canal de YouTube: no es sólo un lugar en el que se aprende a cocinar sino también un espacio de entretenimiento.

Paulina cocina se identifica con la carne, las variedades de papa del norte, el buen malbec y los aceites de oliva.



RODRIGO CASCÓN

Rodrigo fue y es amante de la cocina desde siempre. Desde chico compartía momentos con su abuela, en la adolescencia fue su terapia y en la actualidad es su profesión.

Ama el deporte y la vida sana.

Los productos son tratados y trabajados de manera tal que un plato que pasa por sus manos siempre tiene el mismo sabor. Realiza cada preparación con el sazonado justo. Rodrigo es fanático de la "carne argentina", de cada uno de sus cortes y de las diferentes formas de preparación.



XIMENA SÁENZ

Ximena es cocinera desde que tiene uso de razón, y además es diseñadora de imagen. Es co-conductora del programa Cocineros Argentinos, ha publicado diferentes libros y antes de comunicar sus recetas en televisión, trabajó en hoteles y restaurantes. Actualmente da clases de cocina para marcas, empresas y también de forma privada. En ellas, como en la televisión y en sus libros, el sello de Ximena se destaca porque sus recetas son accesibles, las explica y comunica de manera simple, cercana y natural.

Ximena se identifica con el dulce de leche, y confirma que Argentina es una gran cuenca lechera y de ahí la calidad que ofrece según la región.

ALA CARTA

“Productos estrellas”

En “el gran mercado argentino” confluyen una inimaginable variedad de alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos del país empujados por la “pasión” de sus emprendedores. Un recorrido obligado por los diez productos más innovadores y atractivos que no deben faltar en la lista de compras.

1. ALFAJORES ALFERNEÉ

El único alfajor sabor a fernet en Argentina nació en San Francisco de la mano de la pyme Alfajores Oki Oki. Se trata de una delicia a base de dos productos bien cordobeses: alfajor y fernet.

2. ACEITE DE NUEZ PECÁN

Un producto gourmet con un delicado sabor frutal y agradable aroma a nuez. Es ideal para acompañar y saborizar ensaladas, pescados y pastas. Elaborado por Noyer, una empresa creada por médicos argentinos cuya planta de producción está en Lobos.

3. DULCES CON PÉTALOS DE FLOR

El emprendimiento mendocino Dulce Flor utiliza flores para elaborar mermeladas naturales. Ofrece una amplia gama con combinaciones únicas de sabores como pomelo con pétalos de rosa, man-

zana con pétalos de rosa, pera y pétalos de jazmín, entre otras.

4. BEBIDAS VEGETALES

Tratenfu fabrica y comercializa alimentos saludables sin gluten. Por primera vez, en la feria presentará bebida a base de almendras, a base de castañas de cajú y a base de almendras y coco.

5. LÁCTEOS CAPRINOS

Desde La Quebrada de Humahuaca llega La Huerta Tambo. Una empresa especializada en la elaboración de quesos y lácteos de cabra. En la feria presentará queso criollo de cabra saborizado con pimienta, sardo de cabra, ricota de cabra y dulce de leche de cabra.

6. CENTOLLA BIEN AUSTRAL

Los sabores del fin del mundo se harán sentir con Ahumadero Ushuaia Patagonia a través de conservas y congelados



totalmente naturales, sin aditivos ni conservantes químicos de centolla y centollón.

7. SALAME ETIQUETA NEGRA

La Familia Grion de Colonia Caroya sorprenderá en el Camino de la Picada con su línea de chacinados y salazones, los cuales se caracterizan por ser ampliamente reconocidos a nivel país, por su inigualable sabor. Entre sus productos se destaca el salame Etiqueta Negra.

8. CHIPS DE MANDIOCA

Manfrith, el snack misionero de mandioca frita en chips salados. Un producto sin TACC (APTO para celíacos), sabroso, saludable y ligero; especial para consumir en cualquier momento del día.



9. CHOPERAS ARTESANALES

Frente al inicio de una revolución en el mercado cervecero, Cask Beer Dispenser propone una nueva forma de disfrutar la cerveza. Desarrollaron choperas realizadas en barricas de roble francés para que la estética y el método sean rústicos y adaptados a la era moderna.

10. LICORES DE CERVEZA

La Bruja de la Villa Turística de Santa Clara del Mar propone “Licor de cerveza especiado”, de mayor graduación alcohólica y penetrante, con notas de canela y pronunciado sabor a cerveza stout y “Licor de crema a la cerveza-stout”, de graduación alcohólica muy delicada, cremoso al paladar y con un bouquet final de cerveza stout.



			 Cerveza Artesanal Pack x 6 unidades 473cc. 6 estilos surtidos. Pasteurizadas. \$450 Pago al contado	 Cerveza Artesanal Caja x 24 unidades 473cc. 6 estilos surtidos. Pasteurizadas \$1422,40
 1 caja de alfajores de leche x 12 + 1 caja de alfajores surtidos x 12 + 1 caja de alfajores de chocolate x 12 \$780	 Alfajores de chocolate reellenos de dulce de leche 55grs x 12u \$240	ALQUERIA VINAGRES VARIETALES Y ACETO BALSAMICO 1 vinagre de Cabernet Sauvignon x 500cc + 1 vinagre de Torrontés x 500cc + Bandeja de cerámica \$390	ALQUERIA VINAGRES VARIETALES Y ACETO BALSAMICO 1 vinagre de Cabernet Sauvignon x 250cc. + 1 vinagre de Cabernet Sauvignon al Echalo x 250cc + Bandeja de cerámica \$320	 1 kg de cartón de Dulce de Leche Llevando 2 unidades \$150 c/u Precio unitario \$180
 Salsa Gourmet Sweet Relish x 200cc \$100	 Salsa Gourmet Tijuana x 200cc \$100	 Pack x 6 botellas de 660cc \$900	 Pack x 3 botellas de 750cc \$850	 1kg de embutidos a elección -chorizo seco, salame o longaniza- \$520
 Aceitunas Verdes x 660grs \$100 Pago al contado	 Vino Cabernet Franc x 750cc \$200	 Vino Malbec Roble x 750cc \$175	 Tomate triturado o en pulpa + Tomate en aceite + Pasta de aceituna \$120	 Oliva MIX alto oleico x 2 botellas \$150
 1 Dulce de Damasco, Durazno o Membrillo \$90 + 3 Dulces \$180	 1 Producto a elección \$90 + 2 Productos a elección \$170 + 3 Productos a elección \$240	 Frasco de blend de té en hebras - varios sabores - \$80	 Champignon entero 3 bandejas de 200grs c/u \$200 + 1 bandeja x 200grs \$75	 Portobello entero 3 bandejas de 200grs c/u \$200 + 1 bandeja x 200grs \$75

PROMOCIÓN VÁLIDA DESDE EL DÍA 6 AL 9 DE JULIO DE 2019. ÚNICAMENTE PARA CLIENTES QUE COMPREN LA ENTRADA DE LA FERIA "CAMINOS Y SABORES" 2019.

PARA MAS INFORMACIÓN CONSULTAR EN WWW.CAMINOSYSABORES.COM.AR. EXPONENCIAR S.A. CUIT:33-71534630-9, AV. CORRIENTES 1302 PISO 5 CP:C1043ABN- CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

 1 Cabernet Sauvignon 750ml + 1 Merlot 750ml + 1 Blend 750ml \$500	 Delicias Heladas Paleta helada rellena cubierta de chocolate \$60	 Delicias Heladas Palito Bombón \$40	 Lemonchello Licor fino de limón x 500ml \$150	 Alfajores de chocolate belga rellenos de vino malbec x 12unid. \$600
 1kg de Queso de cabra de aji \$463 Comprando 2 unidades de queso saborizado	 1kg de Queso de cabra de pimienta \$463 Comprando 2 unidades de queso saborizado	 Delantal básico Negro \$650 Pago en efectivo o débito	 Porta Botella de Vino \$350 Pago en efectivo o débito	 Licor fino de Dulce de leche x 375cc \$180 Artisanal, sin conservantes artificiales, sin saborizantes y sin colorantes
 Licor fino de Vino tipo alemán x 375cc \$180 Artisanal, sin conservantes artificiales, sin saborizantes y sin colorantes	 Yerba MATE sublime x 500grs \$600 Comprando un pack de 10unid.	 Yerba MATE compuesta x 500grs \$550 Comprando un pack de 10unid.	 Aceitunas verdes rellenas c/queso azul \$99.90	 Pasta de aceitunas verdes \$69.90
 Dulce de leche c/chocolate al Rhum x 430grs \$130	 Mermelada de membrillo x 390grs \$120	 1L de Manzana roja Jugo 100% exprimido Tetra Pack \$79,90	 1L de Manzana con Arándanos Jugo 100% exprimido Tetra Pack \$99,90	 Torta Negra Galesa x 150grs en lata \$150 *c/u *Con la compra de 6 o más
 Torta Negra Galesa x 600grs en lata \$350 *c/u *con la compra de 4 o más	 Sandwich de chorizo de jabalí \$150	 Embutido de ciervo 100% ahumado \$300	 3 Snuks rellenos de Jamón Serrano, 4 quesos o barbacoa x 110grs \$130 PRODUCTO SIN TACC	 3 sobres de té en hebras de 20grs c/u Sabores a elección \$180
 2 Vasos de 200cc de Sidra Txapela tirada \$65	 Medallones Gourmet 2 paquetes de 4 unid. Gusto a elección \$250	 Embutidos Veganos 2 paquetes Chorizo, salchicha, hamburguesa y jamón \$250	 Yerba Mate Kalena x 500g \$90	 Té verde Kalena x 250g \$75

LA COMIDA NOS UNE

El Gourmet se muda a la cocina de Caminos y Sabores

Los chefs del canal, Felicitas Pizarro y Juan Manuel Herrera brindarán clases abiertas al público sobre carne y panadería.

Por segundo año consecutivo, El Gourmet, el único canal de cocina 100% en español de América, participará de la feria que reúne los sabores, la cultura y la identidad argentina. Al respecto, señalaron: "Caminos y Sabores ofrece un espacio único para compartir con familia y amigos lo más auténtico de nuestra gastronomía, pudiendo acceder a productos de la más alta calidad de la mano de sus productores", y enfatizaron: "Estos mismos valores los llevamos a nuestra pantalla, presentando series que recogen lo más auténtico de nuestro recetario y que descubren el sin fin de rincones únicos que nuestro país tiene para ofrecer". Para la 15° edición de la feria, fiel a su espíritu, y en línea con el mensaje "La comida nos une", El Gourmet ofrece-

rá dos oportunidades para disfrutar de los chefs de la señal con clases abiertas e interactivas con el público. Tan es así, que durante las mismas, los visitantes podrán preguntarles sobre sus carreras, qué los inspira y cómo llegaron al espacio en el cual hoy se encuentran.

En este sentido, Felicitas Pizarro, quien forma parte del staff de chefs de El Gourmet brindará el domingo 7 a las 17hs. una clase sobre la nave insignia argentina: la carne, denominada "Felicitas y sus tips para las carnes". Desde pequeña, la chef estuvo muy cerca de la cocina gracias a su abuela paterna, fue ella quien la contagió y le inculcó el amor por la gastronomía. En este contexto, cabe destacar que a Felicitas también le gusta enseñar, desde hace un tiempo dicta clases de co-



Juan Manuel Herrera, brindará una clase de panadería.

cina para todas las edades con su particular toque de frescura y alegría.

Por su parte, el reconocido chef de "El Pan nuestro de Cada Día", Juan Manuel Herrera, compartirá sus clases de panadería en "el gran mercado argentino", el sábado 6 a las 17hs. El chef realizó cursos de chocolatería y pastelería francesa en Ecole Lenotre Paris, Francia. Trabajó como encargado de pastelería y elaboración de facturas, como profesor de panadería-pastelería, también ha publicado libros y ha tenido una amplia participación en televisión. Además, El Gourmet estará presente en

la Plaza del Mercado con cómodas mesas para que las familias se reúnan a disfrutar de sus productos. "Como queremos asegurarnos que "La comida nos une", eso incluye a todos y por ello, hemos diseñado mesas aptas para personas en sillas de ruedas, para que puedan disfrutar cómodamente de los sabores de nuestro país", destacaron desde El Gourmet, la señal que conecta de manera emocional y práctica a la audiencia latinoamericana con sus tradiciones y raíces, combinando con variadas experiencias culinarias del mundo.

COCINA SABORES GOURMET

SÁBADO 6 DE JULIO

- 12 h FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable**
16 chefs en acción cocinan para ganar
- 15 h Jerónimo Piñeyro**
Productos de Mar
- 16 h Adrian Hutnicki**
Helado hecho con Mermelada
- 17 h Juan Manuel Herrera**
Clase de panadería
- 18 h Cocina de Córdoba**
Sabores cordobeses
- 19 h Rodrigo Cascon**
Bondiola laqueada a la cerveza

DOMINGO 7 DE JULIO

- 12 h FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable**
16 chefs en acción cocinan para ganar
- 15 h Ganador del Concurso "Pasión por la Carne Vacuna" cocina con Coto Fernández**
Concurso IPCVA
- 16 h Valeria Nutrifit / Popurrí de Champignones**
- 17 h Felicitas Pizarro**
Felicitas y sus tips para las carnes
- 18 h Pablo Martín**
Mini Burguer saludable, pesto de olivas verdes y pan de molde
- 19 h Ximena Sáenz**
Cuenca lechera: torta soufflée de ricota con salta de dulce de leche de cabra + panada: pastel de cebolla, espinaca y queso con pan reciclado.

LUNES 8 DE JULIO

- 12 h FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable**
16 chefs en acción cocinan para ganar
- 15 h Quique Sobral**
Panna Cotta, ensalada mesopotámica y ñoquis de leche de cabra
- 16 h Cocina con hisotoria**
Pastel del General y postres de Ana
- 17 h Damián Enrique D'Croce**
Bizcocho de miel de naranjas y pistachos
- 18 h Rita Soria**
Alfajores artesanales cordobeses
- 19 h Jimena Monteverde**
Recetas fáciles, económicas y con onda: budín de yogurt + tarta clásica

MARTES 9 DE JULIO

- 12 h FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable**
16 chefs en acción cocinan para ganar
- 15 h Christian Petersen**
- 16 h Paulina Cocina**
¿Por qué la tarta es un plato argentino?
- 17 h Cocina de Tierra del Fuego**
Sabores fueguinos



PROGRAMACIÓN SUJETA A MODIFICACIONES

COCINA VERDE

SÁBADO 6 DE JULIO

- 12 h FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable**
16 chefs en acción cocinan para ganar.
- 15 h Cocina bonaerense**
Sabores de provincia de Buenos Aires.
- 16 h Jacinto Chandia**
Pollo al disco de San José de Entre Ríos.
- 17 h Nora Gomez y Julieta Vilte**
Cocina jujeña.
- 18 h Cocina Entrerriana**
Cocina a base de pescado de río.
- 19 h Cocina cordobesa**
Sabores de Córdoba.

DOMINGO 7 DE JULIO

- 12 h FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable**
16 chefs en acción cocinan para ganar.
- 15 h Jerónimo Piñeyro**
Productos de Mar.
- 16 h Silvia Tejerina**
Humitas salteñas.
- 17 h Lucio Marini**
Sabores de Santa Fe.
- 18 h Carlos Lösch**
Salteado de tuna, lonjita de pacú en brocheta más paté de chivo.
- 19 h Sebastián García**
Cocina de Chubut.

LUNES 8 DE JULIO

- 12 h FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable**
16 chefs en acción cocinan para ganar.
- 15 h Franco Galeano**
Bocaditos de solomillo curado sobre crema de mandioca y morrones asados, pinchos de río y tierra, surubí en dos texturas.
- 16 h Santiago Roberts / Cocina de Chubut.**
- 17 h Diana Delssin**
Carbonada de cerdo, mamón y paltas. Filet premium de pacú laqueado en reducción en cerveza de algarrobo, maracuyá y miel.
- 18 h Cocina de Entre Ríos**
Galleta Guleya y Música.
- 19 h Sandro Javier Fogel**
Clase Magistral de 3 pasos: ciervo ahumado, merluza y postre Río Negro.

MARTES 9 DE JULIO

- 12 h FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable**
16 chefs en acción cocinan para ganar.
- 15 h Cocina Entrerriana**
Cocina a base de Cordero entrerriano marinado con cerveza artesanal.
- 16 h Cocina Entrerriana**
Cocina a la olla de Federación.
- 17 h Cocina bonaerense**
Sabores de la provincia de Buenos Aires.



PROGRAMACIÓN SUJETA A MODIFICACIONES