

SUPLEMENTO ESPECIAL  
Sábado 6 de julio 2024



# Caminos y SABORES

(EDICIÓN  BNA)

## Sobre gustos, está todo escrito

15% de descuento en un pago en  
entradas, sin tope de reintegro,  
con tarjetas de crédito Visa y  
Mastercard del BNA.



Para más información y condiciones o limitaciones aplicables consultá en  
[www.caminosysabores.com.ar/informacion-general-visitantes/](http://www.caminosysabores.com.ar/informacion-general-visitantes/)

¡Escaneá el QR  
y obtené toda  
la información  
de la feria!



### Del 6 al 9 de julio de 2024, en La Rural de Palermo, 18ª edición

ANFITRION:



SPONSORS:



Secretaría  
de Bioeconomía



Secretaría de Turismo,  
Ambiente y Deportes

ALIANZA ESTRATÉGICA:



AUSPICIA:



ACOMPANIAN:



AEROLÍNEA OFICIAL:



AGENCIA DIGITAL:



MEDIA PARTNER:



Con el apoyo de **Clarín** LA NACION

Organiza **EXponenciAR**  
EXPANDIMOS FRONTERAS



[www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

# Un destino clave para visitar

Llegó el día. Desde hoy y hasta el martes 9 de julio, se realiza Caminos y Sabores edición BNA en La Rural. La feria más federal de gastronomía y turismo se ha convertido en una cita imperdible, ya que propone a los visitantes un viaje por Argentina en cuatro días y en un solo lugar para conocer lo más auténtico de cada región.

- **Horario:** de 12 a 20hs
- **Ingreso:** Avenida Sarmiento 2704

## ENTRADAS:

- **General:** \$ 10.000.-
- **Promoción 2x1:**  
Todos los días pagas \$10.000 y te llevas 2 entradas. ¡Aprovechá y vení con compañía! (Válido con todos los medios de pago).
- **Cientes Banco Nación:** 15% de descuento en Boleterías, Sin Tope de reintegro con Tarjetas de crédito VISA y Mastercard de BNA. Ver Bases y Condiciones\*
- **Jubilados:** Entrada a solo \$3.000 todos los días solo en Boleterías.
- **Mayores de 16** abonan entrada general.
- **Estudiantes de gastronomía, turismo y afines,** gratis solo el lunes 8 de julio presentando certificado de alumno en curso.
- **Socios Club La Nación:** 2 x 1 a \$5.000 solo el lunes 8 de julio.
- **Socios tarjeta 365:** 2 x 1 a \$5.000 solo el lunes 8 de julio.
- **Entradas anticipadas:**  
[www.laruralticket.com.ar/event/caminos-y-sabores-2024](http://www.laruralticket.com.ar/event/caminos-y-sabores-2024)

## PARA RECORRER:

**+ de 450 expositores:** productores de alimentos y bebidas, artesanos y emprendedores de 19 provincias: Buenos Aires, CABA, Catamarca, Chubut, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Jujuy, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, Santa Fe, San Luis, Santiago del Estero y Tucumán.

**9 caminos temáticos:** Federal, de los Dulces, de las Picadas, de los Frutos de la Tierra, de las Infusiones, de los Aceites y Aderezos, de las Bebidas, del Turismo y la Tradición, y de Tu Cocina.

**+ de 20 opciones de menú** para disfrutar de platos y bebidas típicas de Argentina en el Patio de Comidas.

**Cocina BNA y Cocina Fehgra** con clases de cocina en vivo a cargo de reconocidos chefs y cocineros.

## Streaming

Por tercer año consecutivo, Caminos y Sabores llegará a cada hogar de Argentina. Las clases de cocina y la voz de los expositores se transmitirá en vivo y en directo por [caminosysabores.com.ar](http://caminosysabores.com.ar), [clarin.com](http://clarin.com) y [lanacion.com.ar](http://lanacion.com.ar).

## Tejetón solidario con Artelanas

En línea con el compromiso social y el camino de las artesanías, Artelanas convocó a tejer gorritos para niños, los cuales serán entregados el martes 9 en la feria a la Fundación Margarita Barrientos.



# Un viaje por los secretos de cada producto de la gastronomía y enoturismo argentino

En su 18ª edición, Caminos y Sabores invita a disfrutar de cuatro días de experiencias únicas, con más de 450 productores de alimentos y bebidas, cocinas en vivo y artesanos y emprendedores de todo el país.

La Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes de la Nación acompaña el evento para potenciar la posibilidad de conocer la historia y los secretos detrás de cada producto: el destino, los protagonistas, la tradición y el marco natural y cultural de cada localidad productora.

En la feria se podrán recorrer nueve caminos temáticos: Federal, de los Dulces, de las

Picadas, de los Frutos de la Tierra, de las Infusiones, de los Aceites y Aderezos, de las Bebidas, del Turismo y la Tradición y de Tu Cocina.

La Secretaría tendrá un stand ubicado en el Camino Federal, donde se podrán conocer las ofertas de los destinos y también se realizarán degustaciones de productos diversos, platos y bebidas regionales. La gastronomía y el enoturismo

han sido, desde un inicio, ejes centrales de la gestión de cara a la promoción nacional e internacional de la Argentina.

Desde el Programa **GustAR**, articulado con la Secretaría de Bioeconomía y la Secretaría de Cultura, indicaron: **"Buscamos contribuir al desarrollo federal y sostenible de nuestro país, al promocionar los destinos turísticos nacionales a través de dar visibilidad de**



las cadenas de valor del campo a la mesa, la diversidad productiva de nuestros territorios, sus alimentos y cocinas identitarias".

**"Nuestra cocina también representa un pilar fundamental para la promoción de la**

**Marca País** en el mundo, porque difunde intrínsecamente la identidad y la cultura nacional y, además, promueve los productos de excelencia destacados por su calidad, su técnica de elaboración y su origen autóctono", indicaron.

# BNA potencia los sabores y las regiones de Argentina

La entidad bancaria le da nombre a la feria gastronómica y turística más federal: Camino y Sabores edición BNA.

El BNA participará de la 18a edición de la feria Caminos y Sabores, ocasión en la cual se podrá acceder a múltiples ofertas de productos alimenticios, disfrutar propuestas lúdicas sobre educación financiera y obtener información sobre los diferentes servicios disponibles en el banco para toda la población.

En esta oportunidad, dispondrá de un espacio de 90 m<sup>2</sup> en el Camino Federal del mercado.

A través de "Tienda BNA+", se podrán comprar productos seleccionados con descuentos, promociones y retiro inmediato, lo cual permitirá potenciar las acciones comerciales y evitar las esperas innecesarias para el acceso a los productos adquiridos. Como parte de la propuesta de educación financiera, los asistentes podrán disfrutar de distintos juegos vincula-

dos con la App "BNA+", en tanto un grupo de "Expertos BNA" facilitará la apertura de cuentas en el banco y brindarán información relacionada con los servicios financieros existentes para todos los clientes de la entidad.

La participación del BNA en la feria se enmarca en la decisión empresarial de acompañar y potenciar emprendimientos y proyectos productivos que ayuden a multiplicar la actividad económica, el desarrollo económico y generen puestos de trabajo en la Argentina.

En esa línea, el BNA generó un acuerdo con "Exponenciar" para invitar a clientes microempresas y emprendedores de todo el país a participar de la feria con un stand, que les posibilitará difundir y comercializar sus productos, con un descuento del 25% en el precio del espacio. Además,



podrán financiar el resto, con los gastos asociados, por medio de un préstamo con tasa de interés bonificada.

Otra ventaja interesante será la posibilidad de utilizar el sistema "+Pagos" del BNA, opción digital que facilita la compra de productos utilizando billeteras virtuales y/o tarjetas de crédito/débito, así

como ofrecer descuentos exclusivos para las ventas que realicen y que fueran abonadas con plásticos emitidos por el banco.

Con la presencia en El Gran Mercado Argentino, el BNA reafirma su compromiso con la producción en la Argentina y, con la mirada puesta en ese objetivo, pone a disposi-

ción de la sociedad un abanico de productos y servicios financieros que convierten al banco en un pilar clave para el desarrollo de la actividad, el desarrollo de las economías regionales, la provisión de bienes y servicios, la apertura de nuevos mercados y la creación de fuentes de trabajo en todo el país.

## Promociones exclusivas

Se podrá acceder a promociones exclusivamente diseñadas por el BNA para sus clientes:

- **15% de descuento sin tope** en compra de entradas (online y presencial), desde el 20 de junio al 9 de julio, abonando con las tarjetas crédito Visa y Mastercard del BNA.
- **30% de descuento y hasta 3 cuotas sin interés** con tope de reintegro de \$10.000 por compra en la adquisición de productos dentro de la feria, en aquellos stands adheridos a la promo. La misma estará vigente del 6 al 9 de julio, abonando con las tarjetas crédito Visa y Mastercard del BNA. Más información en [www.semananacion.com.ar](http://www.semananacion.com.ar).

Además, los asistentes a la feria podrán disfrutar propuestas lúdicas sobre educación financiera y jugar en el espacio "Copados con Messi" para conocer y solicitar la nueva tarjeta de crédito Mastercard Messi del BNA.

# La ciudad recibe la feria de la diversidad gastronómica y cultural del país

Los visitantes podrán vivir una experiencia integral que contemplará degustación e historia sobre la cocina que identifica a los porteños.

CaminoS y Sabores es un evento que atrae a miles de visitantes cada año, tiene a la Ciudad de Buenos Aires como anfitriona y acompaña e impulsa el trabajo de los productores locales, la gastronomía y la cultura que identifican a nuestro país.

El stand del Gobierno de la Ciudad contará con la participación de la Dirección Gene-

ral de Desarrollo Gastronómico y el Ente de Turismo de la Ciudad en el Camino Federal. Ambos organismos se unirán por primera vez para promover la diversidad culinaria y turística y ofrecerán una experiencia integral a todos los visitantes, que podrán degustar, aprender y disfrutar de lo mejor de la cocina local. El stand tendrá puestos de-

dicados a diferentes temáticas y actividades, entre las que se pueden destacar la exhibición de **productos locales, espacios dedicados a nuevos emprendimientos**, además del sector destinado a la promoción turística de la Ciudad.

El objetivo es fomentar el crecimiento de los emprendedores locales, brindándo-



les una plataforma para llegar a un público más amplio y establecer nuevos contactos comerciales.

El Gran Mercado Argentino es una oportunidad única para que la Ciudad de Buenos Aires destaque sus esfuerzos por apoyar el desarrollo

económico local y fortalecer su posición como capital gastronómica. La presencia del Gobierno de la Ciudad en este evento subraya su compromiso con la promoción de la cultura, la gastronomía y el turismo como pilares del crecimiento y bienestar.

# El sabor y el esfuerzo tienen premio

Los expositores de El Gran Mercado Argentino tienen la posibilidad de ser reconocidos por agregar valor a sus productos a través de dos concursos:



## Experiencias del Sabor:

Se trata del tradicional concurso que pone en valor los secretos culinarios de cada rincón del país y ofrece su sello distintivo a productos elegidos como favoritos. Cada año, el sabor, el esfuerzo y la tradición convertida en producto gastronómico son destacados con este concurso.

En cuanto a la metodología de análisis, todas las categorías: Aceite de Oliva Virgen Extra, Cerveza Rubia, Dulce de Leche familiar, Queso de vaca de pasta semidura, Yerba mate con palo, Salame picado grueso y Miel de abeja son analizadas por expertos catadores del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la UBA.

De este modo, el 8 de julio, penúltimo día de la feria, se darán a conocer los ganadores de cada categoría.



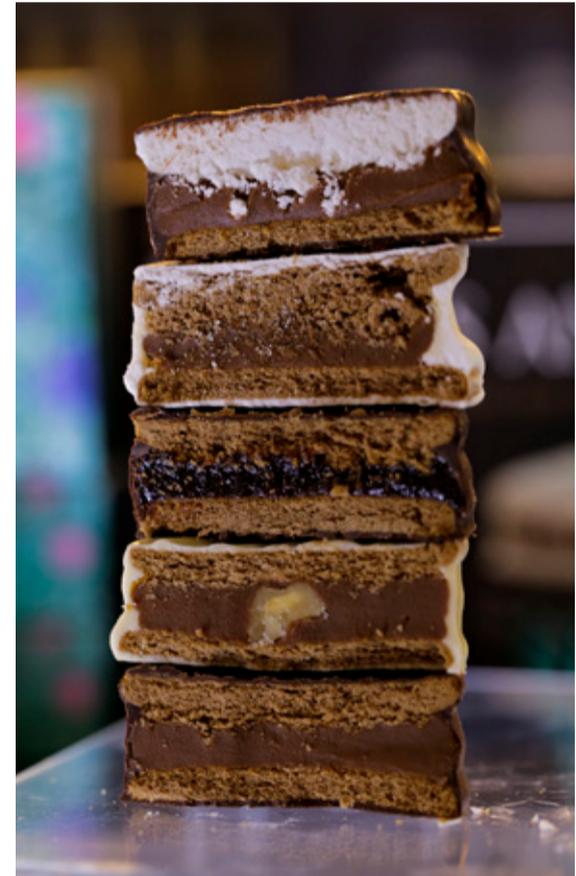
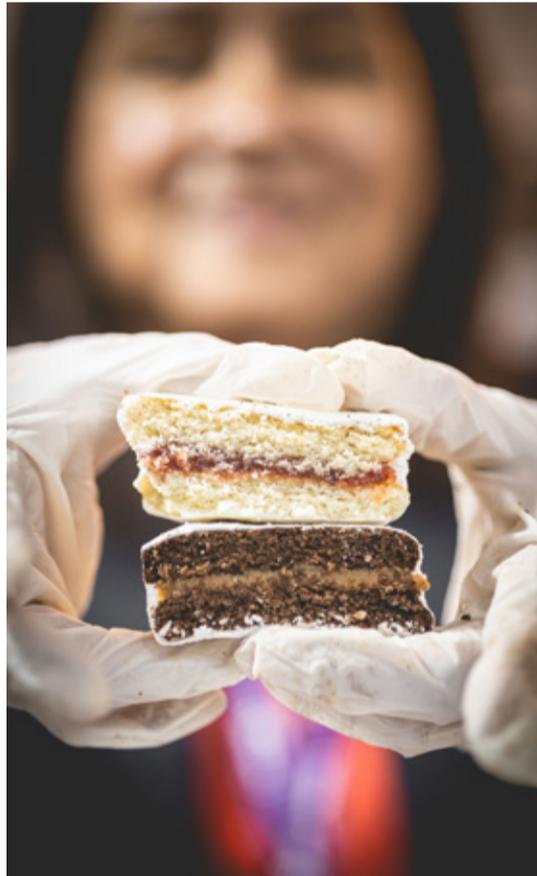
## Copa Alfajor Argentino 2024

Este año, Caminos y Sabores llega con un nuevo contenido que es la **Copa Alfajor Argentino 2024**. Aquí se busca elegir el alfajor líder de la feria para promoverlo de nivel, promocionarlo y dar visibilidad a estos magos de la dulzura.

El jurado -conformado por los chefs de las cocinas y especialistas invitados- tendrán que elegir los mejores, en las categorías: **Regional y Tipo Marplatense**. El concurso es coordinado por **Cocina54**, y los ganadores se conocerán el **9 de julio**.



Ganadores 2023



## Un evento para establecer conexiones

**Una vez más, Río Uruguay Seguros es parte de Caminos y Sabores edición BNA. Una feria que busca promover el turismo y la gastronomía argentina.**

Nuevamente, **Río Uruguay Seguros** forma parte del Gran Mercado Argentino, acompañando a los más de 450 emprendedores que protagonizan la feria.

Al respecto, Luis Morera, Coordinador de Comunicación Cor-

porativa de RUS argumentó el motivo por el cual acompañan el evento: **"En Río Uruguay Seguros estaremos en Caminos y Sabores edición BNA, dado que es una iniciativa muy importante para nosotros, ya que busca impulsar y defender los intereses regionales, respal-**

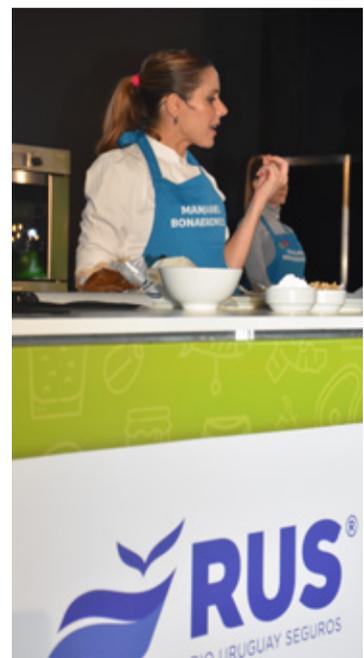
**dando a los emprendedores de todo el país que son los que fortalecen la idiosincrasia y las costumbres argentinas, favoreciendo la economía y fomentando el turismo"**.

En este contexto, es importante resaltar que no solo los emprendedores de gastronomía y turismo participan en Caminos y Sabores, sino que también las empresas de servicios consideran la feria una excelente oportunidad para crear conexiones y hacer negocios.

**RUS nace en Concepción del Uruguay, Entre Ríos, con el objetivo de hacer crecer y**

**defender los intereses regionales.** Fue pensada como socialmente responsable y trabaja por el bienestar de las personas creando coberturas adaptadas a cada una de sus necesidades, en pos de una sociedad más equitativa.

**"Al igual que el año pasado, aspiramos a crear nuevas alianzas que faciliten la colaboración futura, ya que este evento refleja nuestra política comercial con representación federal. Además, nos brinda la oportunidad de acercarnos a los productores, entender sus necesidades y proporcionar soluciones personalizadas",** señalaron desde RUS.



## La Provincia de Buenos Aires invita a un viaje bueno, bonito y bonaerense

La diversa oferta gastronómica de la Provincia estará en la feria con degustaciones, juegos, descuentos y cocina en vivo con Juan Bracelli.

El Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica, a través de la Subsecretaría de Turismo, será protagonista del evento a través de los manjares que invitan a conocer los atractivos turísticos de los 135 municipios bonaerenses.

"En la diversidad, cada destino da cuenta de su identidad y la gastronomía es parte fundamental de cada experien-

cia turística. Esta es una gran oportunidad para acercar al público de Argentina y del mundo los productos de excelencia que se producen en las distintas regiones y dan cuenta de la riqueza cultural y paisajística de nuestra Provincia", aseguró Augusto Costa, ministro de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica. Con más de **30 productores y productoras de diferentes**



municipios, la Provincia compartirá sus recetas más icónicas que incluyen elaboraciones tradicionales y otras más innovadoras.

En un gran mostrador se llevarán a cabo **decenas de degustaciones diarias**. Habrá opciones dulces, saladas, sin T.A.C.C y presentaciones de bebidas entre las que se des-

tacan los **Vinos Buenos Aires**. Cada expositor comercializará sus exquisiteces en el stand **Bueno, Bonito y Bonaerense**, con el sello de **Producción Bonaerense** y descuentos imperdibles del **Banco Provincia**. "Nuestra gestión acompaña estas iniciativas que promueven el desarrollo de la gastronomía y el turismo y se

convierten en un lugar de encuentros para generar negocios y potenciar los destinos turísticos", agregó Costa.

La **cocina en vivo** estará a cargo de **Juan Bracelli** quien preparará pastas rellenas y pastas largas el domingo 7 de julio a las 17:30. A través de la **app ReCrea**, la herramienta de promoción turística de la Provincia, habrá sorteos, premios y beneficios en el stand.

Quienes asistan tendrán acceso al **recetario Manjares bonaerenses**, con preparaciones típicas de la provincia de Buenos Aires, y **dialogar con los fabricantes** de productos icónicos como miel, alfajores, quesos y chacinados; y de otros innovadores como gin y aceite de oliva.

## La gran propuesta gastronómica de FEHGRA

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) pone en el escenario a destacados referentes de la gastronomía de Argentina.

Fernando Desbots, presidente de FEHGRA, dice: "**Uno de nuestros principales objetivos es destacar la riqueza gastronómica de cada rincón del país, promover la innovación, la excelencia y la sustentabilidad. Como representantes de la hotelería y la gastronomía de Argentina, sostenemos un plan de acción estratégico y a largo plazo.**"

Agrega que la calidad de las materias primas, las recetas, la diversidad en las técnicas de elaboración y el talento de los cocineros fortalecen las oportunidades para seguir po-

sicionando a este sector, que no solo es un pilar de nuestra cultura y patrimonio intangible, sino también un atractivo turístico valorado internacionalmente.

**Por segundo año consecutivo, el Pabellón Azul del predio se denomina "Cocina FEHGRA"**. Con contenido federal y logística a cargo de la Federación, tiene una moderna instalación de 22 metros de frente, 6 mts. de fondo, un espacio de show cooking, un área para degustación de bebidas de diferentes regiones y un stand institucional de 54 m<sup>2</sup>. El equipo



FERNANDO DESBOTS,  
PRESIDENTE DE FEHGRA

que lleva adelante la propuesta está integrado por el vicepresidente Carlos Mellano, el dirigente empresario Marcelo Barsuglia y el asesor gastronómico Luciano Nanni.

Durante las cuatro jornadas, **20 cocineros, técnicos, bartenders, más sus equipos de asistentes, animarán al Gran Mercado Argentino**. Serán los encargados de mostrar la identidad cultural, el diverso mosaico de sabores y aromas, y los productos identitarios de cada región, con **creativas recetas en base a guanaco de la estepa patagónica, mandioca**



del litoral, trucha, chivito, jabalí, faisán, cordero.

En esta edición, el mágico viaje gastronómico que propone FEHGRA está en manos de los chefs **Pablo Quiven** – representante de Argentina en el concurso Bocuse d'Or Américas 2024-, **María Virginia**

**García, Agustín Kurán, Juan Ventureira, Iván Azar, Alina Ruiz, Gisela Medina, Guillermo Perosio, Alejandra Repetto, y el bartender Matías Jurisich** –ganador de la medalla de oro al Mejor Vermouth de Malbec en Londres 2023-, entre otros.

## Santa Fe acompaña la expansión de sus productos hacia nuevos mercados

El gobierno de la provincia de Santa Fe, a través del Ministerio de Desarrollo Productivo, es auspiciante de Caminos y Sabores edición BNA.

La provincia cuenta con un importante espacio para la exposición y venta de productos de las distintas economías regionales, **acompañando 18 firmas en un espacio de 162 m<sup>2</sup> distribuidos en dos islas ubicadas en el Camino Federal**, considerado el corazón de la feria.

Al respecto, el ministro Gustavo Puccini valoró: "**Estaremos acompañando empresas, microempresas y también emprendedores mostrando todo el entramado, toda la fuerza productiva que tiene nuestra provincia, que demuestra que Santa Fe es la locomotora que**

va a marcar el rumbo a la República Argentina".

Con respecto a la tradicional feria, agregó: "**Como gobierno consideramos muy importante la participación de las pymes agroalimentarias para impulsarlas y consolidarlas dentro de mercados nacionales, teniendo la posibilidad de insertar sus productos en distintos puntos del país, y pensar en la posible exportación**", y **remarcó que "cuando ingresan a un evento tan importante como éste se fortalecen mostrando todo su potencial y descubriendo nuevas ideas para sus negocios"**.



Cabe destacar que el gobierno santafesino, a través del Programa Santa Fe Expone, ofrece a las firmas el espacio físico gratuito, acompañando

a cada empresa o emprendimiento a mostrar su valor agregado en sus productos y su calidad, con los mejores packaging.

# Agenda gastronómica

## Sábado 6 de Julio

### SALÓN DEL GUSTO

#### 9.00 hs. Rondas de Negocios.

Pabellón Azul.  
Solo para inscriptos.  
Coordina SOY PYME.

### COCINA BNA

#### 12.30 hs. Madame Papin.

"Osobuco con guarnición de humita".

#### 13.30 hs. Silvino Trillo.

@ALMENDRAENTUCOCINA.  
"Costillas de cordero ahumadas con salsa al malbec y cremoso de quinoa"

#### 14.30 hs. Paco Almeida.

Quinoa Catamarca.  
"Rigatti con crema de hongos y quinoa crocante"

#### 15.30 hs. Lucio Marini.

Provincia de Santa Fe.  
Subsecretaría de Turismo de la Nación.  
"Mollejas laqueadas con emulsión de zanahoria y naranja en fondo de cocción"

#### 16.30 hs. José Frías.

Provincia de Jujuy.  
"Hojas de mar quebradeño. Entraña de llama arrollada con centro de queso de cabra, guarnición de quinoa y habas"

#### 17.30 hs. Lucho Losada.

Cocina porteña.  
"Salchicha parrillera con huevos estrellados, papas rotas, cebollas coloradas y emulsión de pimientos rojos"

#### 18.30 hs. Santiago Giorgini.

MASTERCLASS.  
"Ojo de bife envuelto en matambre de cerdo con risotto"

### COCINA FEHGRA

#### 15.00 hs. Inauguración Oficial de la 18ª Edición de Caminos y Sabores

Corte de cinta.

#### 16.00 hs. Sebastián Raggiante.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

#### 17.00 hs. Alejandra Repetto.

Patagonia - Santa Cruz - El Calafate.  
"Bife de Guanaco, Torta frita de bagazo, Confitado de hongos, Pickles de manzana patagónica"

#### 18.00 hs. Gisela Medina.

NEA. Corrientes.  
Esteros del Iberá.

#### 19.00 hs. Alina Ruíz.

NEA. Chaco.  
Impenetrable Chaqueño.

## Domingo 7 de Julio

### COCINA BNA

#### 12.30 hs. @EL GORDO COCINA.

"Baos con hongos y chili oil de maní"

#### 13.30 hs. Anita Ponce.

Tilcara. Jujuy. Subsecretaría de Turismo de la Nación. "Llama laqueada en miel de caña, blinis de chilto (tomate de árbol), ensaladita de habas con queso de cabra marinado en lavanda, trío andino con sal de Salinas Grandes y brotes de quinoa"

#### 14.30 hs. Agustín Baragiola.

Fermentos sobre productos del litoral. Ministerio de Desarrollo Productivo. Provincia de Santa Fe.  
"Ensaladilla rusa con dorado"

#### 15.30 hs. Omar Martínez.

Cocina sanjuanina. Ministerio de Producción de San Juan.  
"Conejo en reducción de malbec y membrillo. Crema de pistacho en chocolate blanco al oliva"

#### 16.30 hs. Pablo Soto.

Chubut, cocina de origen. Subsecretaría de Industria y Comercio Gobierno de Chubut. Ministerio de Producción de Rawson. "Arroz caldoso con langostinos, algas de Chubut y cóctel cordillerano"

#### 17.30 hs. Juan Braceli.

Presentación del libro "Menú Bonaerense". Subsecretaría de Turismo. Gobierno de la Provincia de Buenos Aires. "Sorrentinos. un plato bueno, bonito y bonaerense"

#### 18.30 hs. Juan Manuel Herrera.

MASTERCLASS.  
"Clásica cremona argentina"

#### 19.15 hs. ENTREGA DEL RECONOCIMIENTO "GRATITUD 2024".

Camino y Sabores agradece a los cocineros y cocineras que cada año acompañan al Gran Mercado Argentino.

### COCINA FEHGRA

#### 14.00 hs. Matías Jurisich y Gisella Florencia Jaime.

NEA. Rosario. Bartenders.  
"Vermut Pocimario Rosado Seco"

#### 15.00 hs. Guillermo Perosio.

NEA. Chaco. "Ensalada de hojas de la huerta, caléndulas, riñones y vinagreta de miel y pomelo" y "Pasta con masa de molienda de chañar rellena con quesillo vacuno y espinaca"

#### 16.00 hs. María Virginia García.

Cuyo. San Luis.

#### 17.00 hs. Agustín Kurán.

NOA. Santiago del Estero.  
"Humita brulée. Laja de calabaza. Charqui. Cabruto"

#### 18.00 hs. María Florencia Rodríguez.

NOA. Jujuy.  
"Cabruto, cayote, quinoa y papas andinas"

#### 19.00 hs. Pablo Quiven.

Patagonia. Río Negro. Bariloche.

## Lunes 8 de Julio

### SALÓN DEL GUSTO

#### 9.00 hs. Rondas de negocios.

Pabellón Azul. Solo para inscriptos.  
Coordina SOY PYME.

### COCINA BNA

#### 12.30 hs. @EL GORDO COCINA.

"Pancho de zanahoria con salsa verde y pepinitos encurtidos"

#### 13.30 hs. Prof. Gastón Nievas.

Sabores en la escuela. Educación Técnica. Centro de Formación Profesional N° 401 Hipólito Irigoyen. Secretaría de educación. Ministerio de Capital Humano. "Viandas escolares"

#### 14.30 hs. Cristina Rojas Lazarte.

Campeona Fiesta Nacional de la Empanada Famaillá, Tucumán.  
"Tradicional empanada tucumana"

#### 15.30 hs. Franco Gal.

Provincia de Misiones. Subsecretaría de Turismo de la Nación. "Rodizio de tapiocas"

#### 16.30 hs. Ing. Giselle Bilesio, Ing. Clara Marini.

Jumbalay. "Las claves para la mermelada perfecta. Mermelada de naranja en dos versiones"

#### 17.30 hs. Martín Cajal Mosqueira, Jennifer Kpoliku Dávila, María Sol Althabegoiti.

Viajando a través de los sabores de Neuquén. Provincia de Neuquén. "Tapeo con ingredientes típicos neuquinos. Bombones de reducción de vino y frambuesas"

#### 18.30 hs. Rodrigo Gascón.

MASTERCLASS.  
"Bodegón reversionado. milanesas de bife de chorizo rellena con fideos morados a la manteca de hierbas"

### COCINA FEHGRA

#### 13.00 hs. Premiación Concurso Experiencias del Sabor 2024.

#### 15.00 hs. Iván Azar.

"Crema de Azafrán. Membrillos. Polvo de Hoja de Parra".

#### Santiago Maestre.

"Helado de aceite de oliva con mermelada de tomate". Cuyo. Mendoza.

#### 17.00 hs. Pablo Soto.

"Tartar de capón sobre brisée de algarrobbillo patagónico".

#### Enzo Mayorga.

"Arroz de Mar, tuil de algas y liso de coliflor y senesio".

#### Patagonia. Comodoro Rivadavia.

#### 18.00 hs. Sebastián Mazzuchelli.

Patagonia. Neuquén. Villa Pehuenia.

#### Pablo Buzzo.

Patagonia. San Martín de los Andes.

#### 19.00 hs. Ruta de Las Tres I. NEA.

#### Juan Pablo Koch.

Misiones. Puerto Iguazú.

#### Gisela Medina.

Corrientes. Esteros del Iberá.

#### Alina Ruíz.

Chaco. Impenetrable Chaqueño. "Texturas de Mandioca".

• Gisela Medina. Proceso de elaboración de la fécula de mandioca. "Tortilla con fécula de mandioca, verdeo y huevos"

• Juan Pablo Koch. "Pacú sobre una base de mandiocas"

• Alina Ruíz. "Papel de mandioca"

## Martes 9 de Julio

### COCINA BNA

#### 12.30 hs. Madame Papin.

"Canapés de torta frita con ingredientes de las cinco regiones argentinas"

#### 13.30 hs. PREMIACIÓN COPA ALFAJOR ARGENTINO 2024, 1ª EDICIÓN.

COCINA BNA. PABELLON VERDE.

#### 14.30 hs. Agustín Oberto con Paula Colombini.

"Sabores Patrios por Agustín Oberto. Guiso de lentejas. Trifle de arroz con leche y dulce de leche".

#### 15.30 hs. Paula Méndez Carreras y Ing. Cristian López.

Facultad de Ciencias Agrarias U.N.L.Z.  
"Gastronomía con flores comestibles. Cheesecake levantino, pétalos de rosa cristalizados"

#### 16.30 hs. Cesar Lizarraga.

Tierra de palmares, alma de yatay. Secretaría de Turismo de Entre Ríos.  
"Curry de pollo y yatay con arroz cremoso"

#### 17.30 hs. Andrés Chajale.

Agencia Pro Córdoba. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Córdoba.  
"Full menú con pinceladas de la vidriera productiva de Córdoba. Entrada."

"Brusqueta de pan de cacao, queso azul y vegetales de temporada. Principal: Solomillo de cerdo con miel de monte y cerveza artesanal, calabazas asadas y hongos de otoño. Postre: Quesos, membrillos y frutos secos"

#### 18.30 hs. Estefanía Colombo.

eGourmet. "Churros salados, rellenos y bañados en chocolate"

### SALÓN DEL GUSTO

#### 15.30 hs. Tejetón Solidario.

"Vení y sumate a tejer gorritos para la Fundación Margarita Barrientos".

PABELLÓN AZUL. Coordina Artelanas.

### COCINA FEHGRA

#### 14.00 hs. Franco Ghione y Francisco Diaz.

Centro. Córdoba.

"Risotto de Cebada Serrano. Risotto de cebada con calabaza cordobesa, arropo de algarroba y queso de cabra. Aceite de chilli serrano"

#### 15.00 hs. Lucas Olsece.

Cuyo. Mendoza.

#### 16.00 hs. María Eugenia Krause.

Provincia de Buenos Aires.

Mar del Plata.

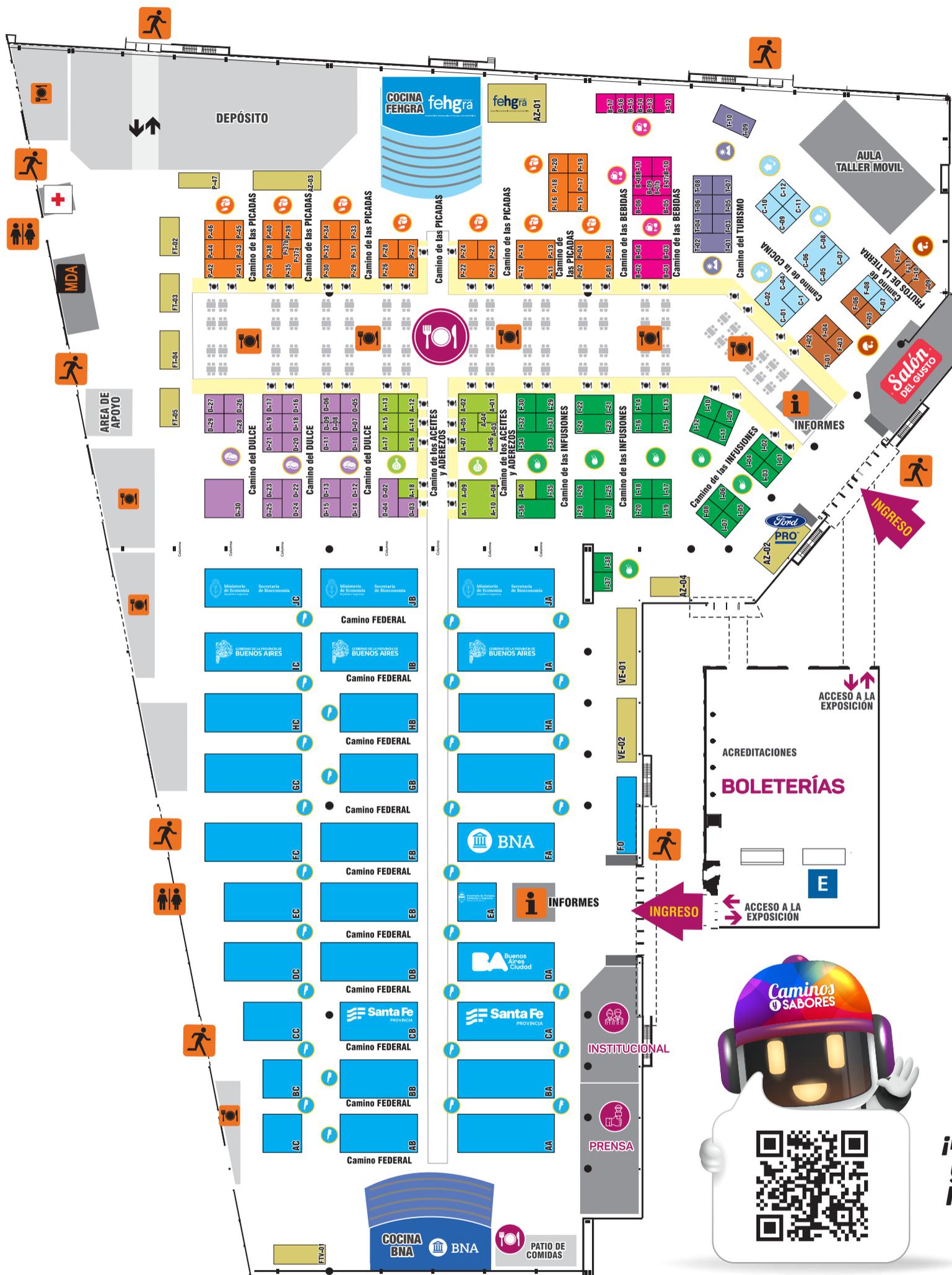
"Ravioles a la plancha de raya y verdes"

#### 17.00 hs. Martín Páez.

Patagonia. Neuquén. Villa La Angostura.

#### 18.00 hs. David Bacci, Bartender.

Cuyo. Mendoza. Y Luciano Nanni.



**¡Escaneá el QR  
y obtené toda  
la información  
de la feria!**

**Referencias:**

- |  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  Camino FEDERAL           |  Camino de los FRUTOS DE LA TIERRA |  Camino del TURISMO y la TRADICIÓN |  GASTRONOMÍA                            |  Consultorio/Ambulancia |
|  Camino de los DULCES     |  Camino de las BEBIDAS             |  FOOD TRUCKS                       |  Lote apto venta y consumo gastronómico |  Baños                  |
|  Camino de las PICADAS    |  Camino de los ACEITES y ADEREZOS  |  PATIO DE COMIDAS                  |  MDA-Mesa de Ayuda                      |  Salida de emergencia   |
|  Camino de las INFUSIONES |  Camino de tu COCINA               |   |  Estacionamiento                        |  Informes               |

## Menú para todos los gustos

La propuesta de El Gran Mercado Argentino incluye una amplia variedad de opciones para que los visitantes puedan consumir dentro de la feria.

Después de recorrer los 9 caminos temáticos y aprender en las clases de cocina, es necesario, hacer una pausa y disfrutar de alguna de las propuestas gastronómicas para consumir en el lugar.

Carnes ahumadas de Secretos del Monte son una gran opción para almorzar en la feria. Los visitantes podrán elegir entre **choripán de jabalí** con queso cheddar o alguno de los **sándwiches de jamón crudo y queso**, de jamón cocido y queso, o de salame de ciervo y queso.

Otra alternativa son los **sándwich bra-seado de vacuno o de cerdo ahumado con salsa criolla o chucrut**; sándwich de asado con salsa criolla o chucrut; sándwich de carré de cerdo ahumado, queso aderezo; y sándwich de fiambre. Todo de la mano del Chano María – Maestro del Fuego, productor de asado con cuero envasado al vacío.

Todo ello, se podrá acompañar con

**jugos de fruta** Fruggina sin agregado de azúcar ni conservantes, con peras y manzanas seleccionadas del Alto Valle.

En el sector de bebidas con alcohol, Licores Chelo sorprenderá con sus **versiones "chelísticas de los cócteles que más gustan"**: Sr. Mandarino; Maracuchelo Caipi; Chelo Julep y Chelo Clásico.

En Destilería Moretti, se podrán comprar todos sus productos envasados en botellas y latas. Pero para los que no quieran esperar a llegar a sus casas para probarlos, **tendrán la posibilidad de adquirir su emblemático Gin-Tonic Tirado**, elaborado con tónica de su propia producción, para beber en el lugar.

Para los que son team cerveza, **podrán comprar el vaso de medio litro de Buller en alguna de sus cuatro variedades**: Honey, Pilsen, Ipa o Hefeweizen (trigo). Será una buena oportu-



unidad para conocer a quienes son uno de los fundadores en la elaboración artesanal de cerveza en Argentina y quienes, con motivos, ganaron medallas en los últimos campeonatos de Copa Argentina de Cervezas.

Para el postre o el momento dulce del día, se pueden saborear **cannoli relle-**

**nos** con almendras, nuez, con bombones Dolce, con bombones Rocco, Dolcetto, Crocantino, Oreo o los alfajores helados de Helados Italia.

Estas son tan solo algunas de las opciones para disfrutar en familiar o con amigos en el Patio de Comidas de la feria.

## Cinco productos que te van a dejar con la boca abierta

Camino y Sabores edición BNA es la gran vidriera en donde los emprendedores eligen lanzar sus nuevos productos y mostrar sus novedades.



### Cocoabit, un chocolate disruptivo

Por segundo año consecutivo Cocoabit será parte de la propuesta dulce de la feria con sus innovadores **chocolates especiados**.

La línea de **bombones rellenos** con maracuyá, frambuesa y dulce de leche también buscará tentar a los visitantes. Pero la gran novedad será el lanzamiento en exclusiva de los sabores: lima, naranja, durazno, tiramisú, crema árabe, Aperol, menta, entre otros.

### Nutrición emocional con Yama Sabores Ahumados

Con el concepto de **nutrir emocionalmente a través de salsas y aderezos**



**ahumados a leña**, nace en 2016 en Salta, **Yama Sabores Ahumados**.

De esta forma, con una gota de sus productos pretenden que el consumidor pueda volver a ese placer por la comida que sentía cuando era niño. Con ese objetivo, están nuevamente en el **Camino Federal**, con su producto emblemático: la **crema de limones ahumados** en sus versiones con picante: **limoneta brava** y sin picante: **limoneta ahumada**.

### Inti Zen, la fusión de oriente y occidente hecha té

Hace más de dos décadas, Guillermo y Anne-Sophie Casarotti crearon **Inti Zen**. Acompañados en sus inicios por



la reconocida Tea Blender Inés Bertón, "surge la idea de hacer té de mezclas raras que hasta ese momento no existían en la región", recuerdan.

Actualmente están **lanzando cuatro nuevos sabores de té en hebras que serán presentados en el Camino de las infusiones**: Té negro con almendras y vainilla; Té Verde Fukuyju Sencha; Té verde Matcha con menta y manzana; Rooibos con frutos rojos; Oolong Choco Mint; y Earl Grey Lavanda.

### Quinoa Catamarca, innovación en pastas

Contra todos los prejuicios, María Berceril y Eugenio Vidiri se animaron a romper esa barrera y hace diez años,



comenzaron a **elaborar pastas secas utilizando sémola de trigo candeal y harina de quinoa**.

Así nace **Quinoa Catamarca**, y debutarán en la feria con sus tres variedades de productos envasados en paquetes de 500 gramos: Fusili, Rigatti y Spaguetti, el más elegido por los consumidores.



### Espesias El Castillo, 80 años poniendo sabor a las comidas

También llegan **por primera vez a la feria** para conquistar con sus aromas a todos los visitantes.

Junto con conocer la **mayor variedad de especias Premium** del mercado, los visitantes podrán degustar su famoso **Pimentón Español en Lata**. Para la 18a estarán presentando su **nuevo Mix de Especias para Marinar**. "El uso de marinadas está muy difundido en el mercado mundial (conocido como RUBS por ejemplo en Estados Unidos) pero no está desarrollado en la Argentina", explica Antoniotti. Son 8 variedades diferentes según el resultado final que se quiera obtener y según el tipo de carne que se desee marinar.