# **Vuelve la Copa y se suma el Paseo del Alfajor en Caminos y Sabores**

*En la semana más dulce del año, llega una noticia que entusiasma a fanáticos y emprendedores: vuelve la Copa Alfajor Argentino y se suma el Paseo del Alfajor en El Gran Mercado Argentino.*

Del 1 al 7 de mayo se celebra la Semana del Alfajor, y qué mejor momento para compartir una novedad que promete conquistar todos los paladares: **del 3 al 6 de julio, en La Rural**, se realizará una nueva edición de **Caminos y Sabores BNA**, con propuestas irresistibles para quienes aman esta delicia nacional.

Este año, la feria redobla la apuesta con la segunda edición de la **Copa Alfajor Argentino**, un certamen exclusivo para expositores que premia la calidad, originalidad y pasión de los productores de alfajores artesanales.

### **Tres categorías y una nueva incorporación**

* **Alfajor regional**
* **Alfajor marplatense**
* **Alfajor con cobertura de chocolate blanco** (¡novedad 2025!)

Sobre esta nueva categoría, **Andrea Fiadone**, jefa de Contenidos de Caminos y Sabores, explicó: “*Muchos productores nos pedían participar con alfajores con cobertura blanca y no lo teníamos contemplado en 2024. E****scuchar al expositor y crear espacios de promoción es parte de nuestra identidad***”.

Los expositores interesados podrán inscribirse entre el **26 de mayo y el 25 de junio** para formar parte de un concurso que ya se ganó un lugar en el corazón (y el paladar) del público.

### **Mucho más que un premio**

Entre capas suaves de masa, rellenos generosos de dulce de leche y coberturas que invitan a morder, cada alfajor es mucho más que un bocado: es una historia. Artesanales, regionales, con recetas familiares o propuestas innovadoras, todos comparten el mismo espíritu: conquistar con sabor y tradición.

“*El premio fue un antes y un después. Nos trajo visibilidad, nuevas oportunidades y un gran respaldo emocional. El jurado valoró no solo el sabor, sino todo lo que hay detrás del producto: una receta única, una búsqueda estética, un trabajo cuidado*”, cuenta Carlos Casadonte de [**Camboya**](https://www.caminosysabores.com.ar/expositores-2023/09-09-la-marca-de-alfajores-inspirada-en-andres-calamaro-que-continua-sumando-premios/), ganadores de la edición 2024 en la categoría marplatense.

También en lo comercial los frutos fueron dulces: “*Nos ayudó a abrir puertas, generar confianza y* ***sumar nuevos puntos de venta.*** *Pero por encima de todo, nos dio una certeza emocional: que estamos en el camino correcto*”, agregó.

En este caso, el alfajor ganador está creado con materias primas de primera calidad. “*Trabajamos con cobertura de chocolate semiamargo, relleno con extra de dulce de leche y un toque cítrico que realza y contrasta los sabores*”, detalló el emprendedor marplatense.

Por su parte, Cristian Farías de [**Don Abel**](https://www.caminosysabores.com.ar/gacetillas/el-4-x-4-del-sabor-un-alfajor-que-rompio-con-el-molde/), ganadores en la categoría alfajor regional, compartió: “*Participar fue un hermoso desafío. Haber ganado nos dio gran visibilidad en medios nacionales y eso* ***se vio reflejado en un aumento considerable en las ventas***”.

Su alfajor está inspirado en **La Torta Argentina**, un postre típico de su ciudad: cuadrado, de cuatro capas intercaladas por un suave dulce de leche y una cobertura de merengue italiano. Tradición y originalidad, en equilibrio perfecto.

### **Un paseo para tentarse**

Este año, los alfajores tendrán fuerte presencia de la feria: estarán ubicados dentro del **Camino de los Dulces** y será un recorrido con stands especialmente señalizado donde los visitantes podrán **probar, descubrir y llevarse a casa** los alfajores más deliciosos del país.

Porque si hay algo que atraviesa la historia, el turismo y la identidad de los argentinos, es esta golosina que no puede faltar en ningún viaje.

### **Una competencia seria, transparente y deliciosa**

El certamen contará con un jurado de excelencia, integrado por chefs, pasteleros e influencers especializados. La organización garantiza un proceso de evaluación **profesional, transparente y equitativo** para todos los participantes.

Los ganadores se anunciarán **al mediodía del último día de la feria**, en una ceremonia que promete emoción y sabor.