**EXPERIENCIAS DEL SABOR: LA LLAVE PARA LLEGAR A NUEVOS PALADARES**

*El 26 de mayo abre la inscripción para el concurso que premia la calidad de los productos desarrollados por expositores de Caminos y Sabores edición BNA. Tendrá siete categorías, con el debut de la del Gin argentino.*

Cada año, Caminos y Sabores convoca a Experiencias del Sabor, un concurso creado para reconocer a emprendedores que a diario apuestan al trabajo de calidad en el desarrollo de sus productos. Esta edición incluirá siete categorías, entre las cuales debuta el Gin argentino, y el 26 de mayo comienzan las inscripciones.

Los ganadores reciben la llave del éxito, símbolo del stand que los albergará en la siguiente edición de la feria. De acuerdo con Andrea Fiadone, su jefa de Contenidos, “es un concurso que permite a los pequeños productores, además de recibir el premio, estar todo el año en primer plano de difusión a través de los canales de Caminos y Sabores, redes, web, notas periodísticas”.

Resaltó que el verdadero premio es estar en la Boutique: “Es un espacio dentro de la web, donde promocionamos a los ganadores de nuestros concursos; es una oportunidad única para que un producto esté promocionado durante todo el año”.

El último ganador en la **Categoría Salame picado grueso** fue el frigorífico Don Ramón. En relación con los beneficios a raíz del reconocimiento recibido, Alexis Bartoloni, su presidente, relató: “El Concurso Experiencias del Sabor ha sido un antes y un después, ya que nos dio la posibilidad de mostrar nuestro producto a nivel nacional, nos posicionó como marca en otras provincias y nos abrió nuevos canales comerciales”.

Por otro lado, Daniela Muscatello, representante de Quesos Fermier, de Suipacha —Buenos Aires— que participa en Caminos y Sabores desde el 2013 y ganó más de una vez en la **Categoría Queso de Vaca de Pasta Semidura**, destacó que el premio da a conocer la marca porque genera interés en la prensa y el consumidor se acerca a buscar los productos galardonados.

**El proceso de evaluación**

El presidente de Don Ramón explicó el valor de la participación en Experiencias del Sabor: “Destaco mucho al concurso por la seriedad y el profesionalismo que tiene para elegir a los mejores productos, ya que la elección se hace de una manera muy transparente y con profesionales en la materia”. Manifestó, asimismo: “Realmente se premian a los buenos productos, y eso para nosotros es un reconocimiento a tanto esfuerzo que se hace de parte de todo el equipo para elaborar un buen producto todo el año; destaca la calidad de todo el proceso, de la empresa, de la marca, de las personas, es más que un premio y eso nos motiva a seguir apostando cada año nuevamente para permanecer entre los mejores”.

El proceso de elección es responsabilidad de un panel de expertos profesionales del **Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA),** que conocen las características que debe tener cada producto. Beatriz Coste, especialista en quesos y análisis sensorial e integrante del jurado, aseguró que “no es una apreciación personal, sino que es una evaluación técnica, de acuerdo a las características sensoriales que tenga que tener cada producto”.

Para cada uno arman una planilla de evaluación con sus atributos sensoriales particulares, de apariencia—el color, el brillo, la cantidad de agujeros en un queso, por ejemplo—, atributos olfato gustativos —el salado, el dulce o aromas— y textura —la firmeza, la cremosidad, la solubilidad—, según la cual se puntúa cada aspecto, al principio, en forma individual y luego la consensuan. “Ese es el trabajo que hacemos, poniendo un puntaje a cada atributo y luego hacemos una sumatoria y, obviamente, dentro de cada categoría, el producto con mayor puntaje, es el que gana”, observó.

Este año el certamen suma el rubro Gin argentino. Serán siete categorías:

Gin argentino

Miel de Abeja

Dulce de leche familiar

Queso de vaca de pasta semidura

Salame picado grueso

Yerba mate con palo

Aceite de oliva extra virgen

Del 26 de mayo al 13 de junio, podrán anotarse los expositores para aspirar al premio, a través del Portal del Expositor. Para más información, pueden escribir a info@exponenciar.com.ar