*Ciudad de Buenos Aires, 15 de mayo de 2025*

**GIN, VERMOUTH Y ALFAJORES: CONQUISTAN CAMINOS Y SABORES**

*Se prepara una recepción especial para este trío que será estrella del 3 al 6 de julio, en La Rural. Versiones locales de dos íconos de la coctelería mundial y el alfajor, una arraigada tradición argentina.*

**Caminos y Sabores edición BNA** impulsa una puesta especial para un trío de productos con más protagonismo que nunca. Por un lado, **el gin y el vermouth**, que ganaron la preferencia de consumidores, además de emprendedores que elaboran sus propias versiones, y, por el otro, **el alfajor**, cuya popularidad lo consagró como la golosina más identificada con Argentina.

Algunos productos, según Karina Peluso, ejecutiva comercial de Caminos y Sabores, se suman a una tendencia que, antes de la siguiente edición, se desactiva, volviendo a su situación de producción anterior. Sostuvo, en tal sentido, que un par de años atrás advirtió que “ya no era el furor de la cerveza, sino que se venía la ola de las bebidas de otro estilo: destiladas”.

Empezó con el ron desde Tucumán, “después **se sumaron casi en escalada vertiginosa el gin y la sidra y, en el último tiempo, el vermouth**”, explicó. “Una ola vintage parecía apoderarse de las nuevas empresas pymes, pero tengo que destacar que el compromiso y el fervor de los vermuteros me sorprendió y creo que no es tendencia, sino que **es una categoría de producto que llegó para quedarse y crecer**”, señaló.

Según el reconocido **bartender Pablo Palmer**, el gin “es una de las bebidas más icónicas de la coctelería mundial”, con más de 1.000 etiquetas en Argentina desarrolladas por pequeños y medianos productores. “En los últimos años tuvo un crecimiento increíble, no solo en primeras marcas que crearon nuevas versiones de sus estilos más clásicos, sino también con la incorporación en los mercados locales de nuevas etiquetas de emprendedores”, expresó.

En busca de la mejor versión 2025, el **concurso Experiencias del Sabor** sumará una categoría: el Gin. En la cocina, Palmer abordará esta tendencia en una clase especial, con el título “Mapa del Gin Argentino”.

**Tradición nacional**

Distintas versiones de vermouth se podrán descubrir en el Camino de las Bebidas: algunas imitando el estilo italiano, otras influidas por los sabores del vino argentino y otras inspiradas en la flora de diversas latitudes del país. En una **clase con el título** **“Renacer del Vermouth”**, Palmer recorrerá esta tradición nacional, sus orígenes migratorios y estilos elaborados en el último tiempo.

Indicó, con respecto a su elaboración artesanal, que con la aparición reciente de “decenas de nuevas etiquetas, y no sólo de pequeños elaboradores sino también de grandes bodegas de vino”, existen tres tipos: el primero similar al italiano, mayormente al Rosso, mientras los otros reflejan el territorio local; por un lado, asociado al sabor del vino argentino, y por el otro, a las hierbas regionales.

Entre otros beneficios de la feria, Peluso comentó que “en diálogo con los productores de gin y vermouth, **muchos destacan la posibilidad de participar sin cargo en las rondas de negocios**, un espacio exclusivo que les permite conectarse directamente con compradores de alta calidad, alineados con el perfil de empresas convocadas”.

**Más que una golosina**

Con un paseo especialmente señalizado en el Camino de los Dulces, el alfajor será la tercera estrella del Gran Mercado Argentino. En relación con este producto, **Camila Calderón, chef pastelera**, consideró que “pasó de ser una simple golosina a una identidad cultural argentina”.

Destacó, en cuanto a las preferencias del consumidor, que ya no solo elige lo clásico, lo cual abre la puerta a muchos emprendedores: “Existen diferentes variantes de alfajores, donde **se está experimentando una reinvención de sabores y gustos**, en la cual las personas se animan a probar”. Para Calderón, “el alfajor logró adaptarse a diferentes contextos haciendo que su consumo siga en aumento”.

En la 2ª Copa del Alfajor Argentino los expositores podrán participar en para recibir el reconocimiento a la calidad, originalidad y pasión de los productores artesanales. Cocineros afamados e influencers especialistas serán los responsables de elegir los campeones 2025.