



Estás a punto de descubrir un país lleno de sabores

Caminos y Sabores abre sus puertas este jueves. En estas páginas, una guía para saber qué vas a probar primero.



¿Querés saber por dónde empezar?
Escaneá el QR y conversá con el bot



Caminos y SABORES (EDICIÓN BNA)

**Del 3 al 6 de julio de 2025,
en La Rural de Palermo, 19ª edición**

ANFITRIÓN:



SPONSORS:



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Ministerio de Economía

Secretaría de Turismo,
Ambiente y Deportes
Vicejefatura de Gabinete del Interior

ALIANZA ESTRATÉGICA:



JOHN DEERE

AUSPICIAN:



ACOMPANAN:



MEDIA PARTNER:



Un viaje por la Argentina a través de sus aromas, sabores e historias

Del 3 al 6 de julio, de 12 a 20 h, La Rural de Palermo vuelve a llenarse de aromas, historias y sabores con una nueva edición de Caminos y Sabores edición BNA. Pero esta feria no es solo un paseo: es un viaje sensorial por cada rincón de la Argentina.

Entradas anticipadas en elaruralticket.com.ar/

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

ENTRADAS BOLETERÍA:

- **General:** \$15.000.
- **Mayores de 65 años:** \$5.000.
- **Menores de 16 años:** gratis.
- **Personas con CERTIFICADO DE DISCAPACIDAD / CUD vigente**, ingresan sin cargo junto con un acompañante todos los días del evento.

SOLO JUEVES 3 Y VIERNES 4:

- **Socios Club La Nación:** 2 x 1.
- **Socios Clarín 365:** 2 x 1.
- **Estudiantes gratis.**



Una feria para recorrer con todos los sentidos

+ de 550 emprendimientos de las provincias de Buenos Aires, Catamarca, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Chubut, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Jujuy, La Rioja, La Pampa, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, San Luis, Santa Fe, Santiago del Estero, Tierra del Fuego y Tucumán.

9 caminos temáticos para recorrer: 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.

Cocina Recasera con impronta de Autor

+ de 50 cocineros y chefs compartirán técnicas, recetas y secretos en la Cocina Hudson y Cocina Paladini.



Patio de comidas

Después de recorrer la feria, nada mejor que una pausa sabrosa. Encontrá **+ de 70 propuestas gastronómicas** para disfrutar platos típicos, bebidas tradicionales y fusiones innovadoras de todas las regiones.

Reconocimiento a expositores

- **Concurso Experiencias del Sabor**
- **2ª edición de la Copa Alfajor Argentino**

Caminos en vivo

Seguí la feria en tiempo real desde cualquier lugar. Clases magistrales, entrevistas a expositores y voces que complementan la experiencia en caminosysabores.com.ar, lanacion.com.ar y clarin.com



Yerba mate para todos los gustos

El producto más representativo de la identidad argentina estará nuevamente presente en Caminos y Sabores edición BNA.

La "embajada yerbatera" estará integrada por 38 establecimientos (entre empresas, cooperativas y emprendedores) que arriban con el apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) para ofrecer una amplia gama de presentaciones, destinada a satisfacer el paladar de los materos que visiten la feria.

Yerba mate tradicional, despalada, compuesta, saborizadas y orgánicas, y productos innovadores como blends de yerba mate, cápsulas y bebidas, son algunas de las alternativas que se podrán encontrar en el **Camino de las Infusiones**.

En el stand del INYM, se compartirá abundante información acerca del proceso productivo, los avances científicos que validan a la yerba mate como un alimento funcional para la salud e, incluso, se revelarán algunos tips para no fallar al momento de preparar un rico mate.

Además de ser nuestra **"Infusión Nacional"** y la marca registrada de nuestra identidad en el mundo, **el mate también aporta muchos beneficios a la salud**. Tomar mate hace bien y lo comprueban estudios científicos que destacan su gran poder antioxidante, fruto de su alto contenido en poli-

fenoles que ayudan a combatir el estrés oxidativo en el organismo. Combinado con una dieta adecuada y actividad física regular, el consumo de mate puede contribuir en la prevención de enfermedades como el Parkinson, favorecer la salud ósea de las mujeres en su etapa posmenopáusica o colaborar en programas alimentarios orientados a controlar el peso corporal y la obesidad. Estos son solamente algunos de los más de 200 trabajos científicos compilados en la "Base de datos Yerba mate y Salud".

El consumo de yerba mate también aporta vitaminas y



minerales esenciales. Además, es un estimulante natural que ayuda a la concentración y provee energía para trabajar, estudiar e, incluso, para la práctica deportiva.

La yerba mate está presente

en más del 90% de los hogares argentinos y en los últimos años también comenzó a ser conocida en todo el mundo. Actualmente, **la yerba mate argentina se exporta a unos 50 países** de los cinco continentes.

El Banco Nación protagonista de la feria más federal del país

La entidad brindará herramientas financieras a emprendedores y beneficios exclusivos a clientes.

Por segundo año consecutivo, y reafirmando su apoyo al sector productivo, el Banco Nación vuelve a ponerle su sello a la feria y será "naming" de "Caminos y Sabores edición BNA, donde El Gran Mercado Argentino celebra la producción regional, los sabores autóctonos y el talento emprendedor.

Este evento único, reúne a productores, artesanos, emprendedores y visitantes de todo el país que impulsan el valor nacional.

Durante los cuatros días de la feria, la entidad acompañará a los expositores con su ecosistema de soluciones digitales y herramientas financieras. A través de "+Pagos", los comerciantes gastronómicos podrán operar con tarjetas y billeteras virtuales, facilitando la venta directa en sus stands y, además, los visitantes que utilicen este método disfrutarán de descuentos exclusivos.

Asimismo, **los clientes del Banco Nación tendrán un be-**



neficio especial del 15% de descuento en la compra de entradas, en un pago y sin tope de reintegro, pagando con las tarjetas de crédito Visa y Mastercard de la institución.

También **habrá un 30% de descuento y hasta 3 cuotas en productos regionales, y un 30% de rebaja, en un pago, en los puestos de gastronomía.** Ambas promociones tendrán un tope de reintegro de \$30.000 por persona,

utilizando exclusivamente "MODULO BNA+".

De esta manera, el stand del Banco será un punto de encuentro para recibir asesoramiento, conocer todos los productos y servicios, solicitar tarjetas de crédito en el momento y descubrir los beneficios exclusivos de la "Tienda BNA+", la plataforma de compras de la entidad, donde se podrán adquirir electrodomésticos con beneficios.

Negocios que se conectan

Como parte de su compromiso con la educación y el desarrollo financiero, la entidad organizará los días 3 y 4 de julio las "Rondas de Negocios BNA", que vincularán a compradores clientes y expositores de la muestra. Además, brindará una charla informativa con foco en la oferta comercial para potenciar sus empresas, negocios y emprendimientos.

La Ciudad de Buenos Aires estará presente con una propuesta que pone en valor su identidad gastronómica

El Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires es anfitrión de Caminos y Sabores edición BNA, la feria que celebra la diversidad cultural y gastronómica de nuestro país.

Caminos y Sabores se ha consolidado como un espacio de encuentro entre productores regionales, cocineros, artesanos y emprendedores, promoviendo la riqueza cultural de las distintas provincias y el valor agregado de los saberes locales. En ese marco, la Ciudad presentará una propuesta que refleja su tradición gastronómica y su identidad barrial, a través de espacios que recrean algunos de los íconos más reconocidos de su cultura culinaria.

Una experiencia que celebra el sabor porteño

El stand del Gobierno de la

Ciudad recreará distintos universos gastronómicos que forman parte del día a día porteño: bodegones, cafés notables, pizzerías tradicionales y emprendimientos contemporáneos.

El histórico **Café Margot**, reconocido como café notable de la Ciudad, será parte de un sector ambientado como bar y pizzería, junto a la marca **Argentina Pizza Fuerte**, impulsada por la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas (APYCE). Además, los visitantes podrán recorrer una alacena porteña con productos de emprendedores gastronómicos locales como

Plante alimentos, Alfajores Bacará y Chocolates Get Real.

El espíritu del bodegón estará representado por **Rotisería Miramar**, emblema de la cocina casera porteña. A su vez, se incluirá un espacio destinado a la promoción turística y cultural de la Ciudad, con contenidos interactivos y material audiovisual orientado a posicionar a Buenos Aires como capital del entretenimiento y la gastronomía.

Articulación pública y privada para potenciar al sector

La propuesta busca destacar el valor simbólico y productivo de la gastronomía como



sector estratégico, promoviendo la articulación público-privada, la visibilización de referentes barriales y el impulso a nuevos emprendimientos. La participación de la Ciudad estará coordinada

por la Subsecretaría de Posicionamiento y Gestión de Eventos (SSPyGE), en articulación con la Dirección General de Desarrollo Gastronómico y el Ente de Turismo de la Ciudad (ENTUR).

Tucumán lleva una propuesta que combina tradición e innovación

Con el apoyo del IDEP, la provincia presentará una selección de productos que representan su diversificación productiva.

En su **decimocuarta participación** consecutiva, la provincia apuesta a posicionar sus sabores más auténticos, promover la innovación en alimentos y bebidas, y respaldar a emprendimientos que reflejan el espíritu emprendedor del Norte argentino. Esta participación cuenta con el impulso y acompañamiento del Gobierno de Tucumán, a través del **Instituto de Desarrollo Productivo (IDEP)**.

“El objetivo es mostrar al país la riqueza que nace en nuestras tierras y se transforma

en productos de alta calidad, con fuerte arraigo cultural pero también con mirada de futuro. Caminos y Sabores nos permite ese contacto directo con nuevos consumidores y potenciales compradores”, destacó Ana Atonur, coordinadora del área Promoción de Exportaciones del IDEP; a cargo de la comitiva provincial que estará en la feria.

Sabores con historia y nuevos aromas

Tucumán trae una propuesta que combina tradición ance-

tral y creatividad contemporánea. Algunos de los sabores más representativos que se podrán degustar en el stand son: **bebidas espirituosas elaboradas con ingredientes regionales; hummus saborizados; mermeladas, dulces y conservas naturales, elaboradas con frutas del monte y producción agroecológica; snacks saludables y proteicos; productos derivados de carne de llama, entre otros.**

El IDEP acompañará una comitiva de nueve firmas locales que prometen atrapar hasta



los paladares más exigentes: **Santo Karma Spirits, Mala-Saña Gin, Iltico Spirits** (bebidas espirituosas); **Amancay** (dulces, escabeches, dips, confituras, golosinas); **Calipul** (pulpa para licuados y tragos), **Flor del Norte S.A.S.** (snac-

ks); **Hummus Kamar** (puré de garbanzo), **Alpalo** (alimentos proteicos) y **Llamas La Candelaria** (productos derivados de carne de llama).

Una vez más, Tucumán se presenta al país con orgullo, identidad y sabor.

El turismo gastronómico de todo el país en Caminos y Sabores

La Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes de la Nación participará de la feria para seguir promoviendo el turismo gastronómico, la cocina con identidad regional y la producción agroalimentaria de todo el país.

En esta edición, la Secretaría contará con un stand institucional en el Camino Federal, desde donde **se brindará información sobre los destinos turísticos nacionales** y se realizarán degustaciones de productos regionales, platos típicos, bebidas autóctonas y rutas alimentarias.

“La **gastronomía y el enoturismo**, considerados ejes estratégicos para la promoción

turística tanto a nivel nacional como internacional, serán protagonistas dentro de este espacio. Con esta propuesta, buscamos tender puentes gastronómicos que conecten las distintas regiones del país mediante sus sabores”, puntualizó el secretario de Turismo, Ambiente y Deportes, Daniel Scioli.

La participación se enmarca en el Programa GustAR -ini-

ciativa conjunta de la Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes, la Secretaría de Cultura y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca-, que busca generar sinergias entre producción, cultura y turismo y revalorizar el potencial de los territorios a través de acciones como ferias, circuitos gastronómicos, experiencias turísticas, capacitaciones y el



acompañamiento a emprendimientos de base local.

Esta vez, **fueron convocados los cocineros Anita Ponce (Jujuy) y Nahuel Sepúlveda (Neuquén)**, quienes desde la

cocina-escenario **propondrán, a través de sus recetas, un recorrido por los sabores del Norte y la Patagonia**, utilizando materias primas representativas de sus provincias.

Río Negro presente con identidad, sabor y territorio

La provincia patagónica mostrará la diversidad de su producción local con más de 35 emprendimientos que representan los sabores y saberes rionegrinos.

Una vez más, Río Negro participará con un stand institucional organizado por la Agencia de Desarrollo Económico de Río Negro (ADERN), con **más de 35 emprendimientos locales** que reflejan la riqueza productiva de sus distintas regiones.

Desde cervezas y vermouths artesanales, blends de té, frutos secos y deshidratados, hasta conservas, embutidos, dulces y miel, el stand de Río Negro será una experiencia multisensorial que celebra el arraigo al territorio, el trabajo de las pymes y la innovación con identidad.

La participación provincial busca posicionar a Río Negro como **una marca con peso**



propio en el mapa nacional de sabores. En este sentido, Sergio Iglesias, director ejecutivo de la Agencia, afirmó: “Participar en Caminos y Sabores **es una oportunidad estratégica para que nuestras pymes se conecten con nuevos públicos y mercados.** Desde la Agencia venimos impulsando una nueva etapa de desarrollo económico en la que el sector privado es protagonista, y donde la identidad productiva rionegrina se pone en valor. **No se trata sólo de vender productos, sino de contar historias, territorios, y proyectar a Río Negro** como una marca que se reconoce por su calidad, diversidad y origen.”

Sabores con sello rionegrino

Por primera vez la promoción será el eje central con un espacio especialmente pensado y diseñado para diferentes tipos de actividades promocionales que visibilicen el valor agregado en territorio: con **degustaciones, juegos, sorteos, clases, coctelería con productos de Río Negro.** Con esta presencia, ADERN reafirma su objetivo 2025: fortalecer a las pymes, facilitar su acceso a financiamiento y mercados, impulsar la innovación con perspectiva territorial, y posicionar a la producción rionegrina como sinónimo de excelencia y arraigo.

Un impulso asegurador para los protagonistas

La aseguradora entrerriana acompaña una vez más a El Gran Mercado Argentino, brindando respaldo a los emprendedores con coberturas diseñadas para proteger sus negocios y potenciar el desarrollo regional.

Río Uruguay Seguros (RUS) vuelve a decir presente en una nueva edición de Caminos y Sabores edición BNA, reafirmando su compromiso con el desarrollo de las economías regionales, la producción local y la identidad cultural del país. En esta oportunidad, la aseguradora acompaña a los emprendedores de El Gran Mercado Argentino no solo como sponsor, sino también brindando soluciones concretas para que puedan trabajar con mayor tranquilidad.

“Para RUS, acompañar a los emprendedores en Caminos y Sabores es apostar al crecimiento de quienes ponen pasión en lo que hacen y llevan la identidad de cada región a cada producto”, señalaron desde la compañía. “Acercar nuestras coberturas asegurativas les brinda la protec-

ción necesaria para enfocarse en lo más importante: seguir creando, innovando y compartiendo lo mejor de nuestra tierra”.

Una de las propuestas destacadas en esta edición es el **Microseguro Integral de Comercio**, una cobertura pensada para proteger a pequeños negocios ante imprevistos como robos, incendios o daños que afecten instalaciones, mobiliario y mercadería. “Esta prestación fue diseñada para todas las personas que deseen asegurar su emprendimiento y contar con respaldo ante eventos inesperados”, explicó Luis Morera, representante de RUS.

Además, el seguro incluye servicios adicionales de asistencia en cristalería, gas, electricidad, plomería, cerrajería, entre otros, lo que



refuerza el acompañamiento integral que la empresa ofrece a sus asegurados.

Nacida en **Entre Ríos**, tierra de sabores y saberes tradicionales como los chacinados, pescados de río, quesos artesanales y yerba mate, RUS entiende el valor de lo local. Y

lo defiende. “Para nosotros, proteger los intereses regionales es clave para fortalecer la identidad, la economía y el desarrollo de cada comunidad. Es valorar lo que somos, cuidar nuestras producciones y asegurar que las voces locales sean escuchadas en

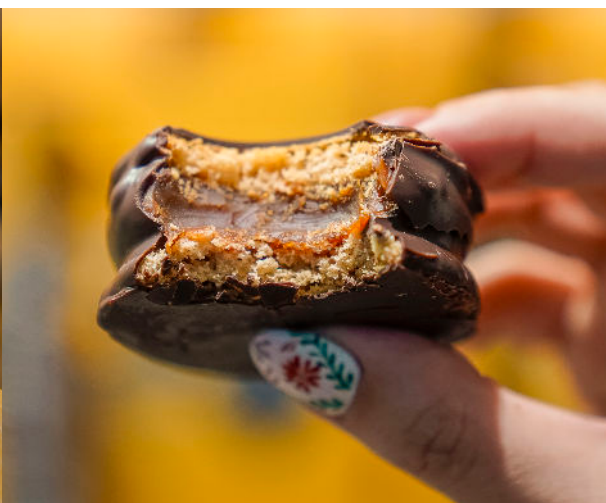
cada decisión que impacta en el territorio”.

Como cada año, RUS asegura el evento y también a quienes lo hacen posible: los productores, emprendedores y protagonistas de este recorrido federal por los sabores de la Argentina.

SAGyP participa de la feria

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Economía de la Nación acompaña como sponsor oficial las actividades de la 19ª edición de la feria turística y gastronómica Caminos y Sabores, focalizando en el fortalecimiento productivo regional, el agregado de valor en origen y las certificaciones para alcanzar nuevos mercados.

En esta oportunidad, más de 40 pymes agroalimentarias formarán parte de la tradicional feria, representando a 10 provincias, buscando contribuir al desarrollo competitivo del sector mediante la promoción de los alimentos argentinos de calidad.



Los mejores del Gran Mercado Argentino

En cada edición de *Caminos y Sabores edición BNA*, el talento, la pasión y la identidad regional encuentran su mejor escenario. Este 2025, la feria más federal del país vuelve a consagrar a los mejores sabores a través de dos certámenes que ya son marca registrada: **Experiencias del Sabor** y la renovada **Copa Alfajor Argentino**.

- **Experiencias del Sabor** es un clásico que crece. Esta competencia reúne a expo-

sitores de todo el país que buscan conquistar al exigente paladar del público y son evaluados por un panel de expertos profesionales del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA). Este año, se elegirá el mejor aceite de oliva virgen extra, dulce de leche, yerba mate, queso de vaca de pasta semidura, salame picado grueso, miel y por pri-

mera vez, **se suma el GIN**.

Para los productores, más allá del diploma y la visibilidad, ganar en *Experiencias del Sabor* representa una validación clave que impulsa ventas, abre puertas comerciales y refuerza la confianza en su marca. El veredicto final se conocerá el sábado 5 de julio.

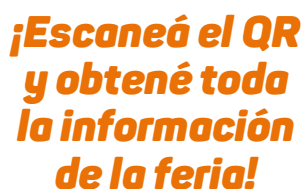
- Tras el éxito alcanzado en 2024, vuelve la 2ª edición de la **Copa Alfajor Argenti-**

no. Un concurso exclusivo para expositores que reconoce la calidad, originalidad y pasión artesanal detrás de los alfajores. Se evalúan la receta, presentación y técnica en las categorías: **Alfajor regional; Alfajor marplatense y se suma el Alfajor con cobertura de chocolate blanco**.

La evaluación a cargo de un panel compuesto por profesionales del rubro gastronómico e influencers especia-

lizados, será mediante una cata a ciegas para garantizar transparencia y justicia. La premiación se realizará al mediodía del último día de feria (6 de julio), en una ceremonia pública con la presencia de los jurados.

Pero más allá de los premios, la gran victoria está en el encuentro: entre productores y consumidores, entre tradición e innovación, entre el sabor y la emoción.



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

Una brújula para no perderte entre sabores

COCINA HUDSON. PABELLÓN AZUL.

Jueves 3 de julio

16:30 hs.
Mori, celíaca en proceso. ¿Qué meriendo como celíaca? Bizcochitos sin Gluten y Crumble Cookies Virales. *Influencer.*

17:30 hs.
Oswaldo Gross. *elGourmet.*

18:30 hs.
El gordo cocina. Guiso de Lentejas con Aceite Picante y Huevo Frito. *Hudson.*

Viernes 4 de julio

14:00 hs.
Chef Gonzalo Benavídez. Arroz al Horno con Garbanzos, Chorizo, Morcilla, Papa, Tomate. Urquiza Bodegón. *La Plata.*

15:00 hs.
Juan Manuel Herrera. Pain au Chocolat. *elGourmet.*

16:00 hs.
IPCVA. Chano Maria Maestro del Fuego. Tapa de Marucha Cocción Larga al Horno en Fuente y Jugosa a la Plancha. Con Gonzalo Riera, Sommelier de Carnes y Eugenia Brusca. *IPCVA.*

18:00 hs.
Chef Cristian Signorile. Crudites de Verduras y Salmorejo. Colita de Cuadril en su Jugo con Puré de Papa Cremoso y Ajo Negro. Mousse de Café con Leche Dulce de Leche. *HEYBEZ, robots de cocina.*

17:00 hs.
Tomás Jerez. Maestro Panadero. La Panera del Bodegón: Pan de Campo de Trigo Sarraceno y Bastones de Queso. *Salvaje Bakery.*

19:00 hs.
Rodrigo Aguirre y Javier Calamaro. Buñuelos de Acelga y Milanesa de Bife de Chorizo con Costra de Panko y Cereales Neutros *Calamaro Gourmet.*

Sábado 5 de julio

13:00 hs.
Entrega de Premios del Concurso “Experiencias del Sabor”.

14:00 hs.
Anita Ponce, Jujuy y Nahuel Sepúlveda, Neuquén. Cultura y Sabores de Jujuy y Neuquén: Roll de Chivito Crocante de Ñaco, Relleno con Queso de Cabra, Risotto de Kiwicha y Salsa dúo de Mieles. *Secretaría de Turismo de la Nación.*

15:00 hs.
Augusto Palombi. Pascualina de Bodegón.

16:00 hs.
Iwao Komiyama. Sushi Cake. *elGourmet.*

17:00 hs.
Almendra en tu Cocina. Suprema a la Maryland con Impronta Norteña y Chips de Batata. *Influencer y cocinera.*

19:00 hs.
Kari Gao. Masterclass. Osobuco al Vino Tinto con Polenta Verde.

Domingo 6 de julio

14:00 hs.
Lucho Losada. Chorizos a la Pomarola con Puré de Papas.

15:00 hs.
Estefi Colombo. Torta de Cumpleaños. *elGourmet.*

16:00 hs.
Jorge Monopoli. El fin del Mundo a la Mesa: productos y sabores del lejano sur. Tabla de Pescados y Mariscos con Alioli de Ajo Negro y Crujiente de Queso de Oveja. *Provincia de Tierra del Fuego.*

17:00 hs.
Cristina Rojas Lazarte, Campeona de la Empanada. Empanadas.

18:00 hs.
Lucía Barbato. Chola Hola. Milanesa de Berenjena Napolitana con Cremoso de Boniato.

19:00 hs.
Coco Carreño. Masterclass. Fusilli al Fierrito con Estofado.

COCINA PALADINI. PABELLÓN VERDE.

Jueves 3 de julio

15:00 hs.
Inauguración Oficial de Caminos y Sabores.

16:00 hs.
Camila Calderón. ABC del Alfajor Marplatense. Alfajor de Chocolate y Naranja.

17:00 hs.
David Ribulgo, Chef La Pescadorita. Cresta de Lenguado Relleno de Hongos, Puerros Confit en Ajo, Chile y Crema de Maíz. *Foodit.*

18:00 hs.
Andrés Chaijale. Comer rico todos los días, la alacena cordobesa contemporánea *Provincia de Córdoba.*

Viernes 4 de julio

14:00 hs.
Originales Recetas con el “Auténtico Cabrito Cordobés”: pizzas y niditos de cabrito de Quilino. Agencia Córdoba Turismo..

15:00 hs.
Madame Papin. Masterclass. Puchero.

16:00 hs.
Cabito Massa Alcántara, chef Mondongo & Coliflor. Humita. *Foodit.*

18:00 hs.
Pablo Palmer. Bartender. Renacer del Vermouth. *Coctelería.*

19:00 hs.
Mauricio Savoca y Diego Vega, con Darío Barassi. Tomaticán Cuyano. *Provincia de San Juan.*

Sábado 5 de julio

13:00 hs.
Cristina Stapich @unamamacroata. Arroz con Vegetales para Comer Saludable aún con poco tiempo. Torta Invertida de Manzanas, una clásica merienda. El tostadito de la tarde, casero, rápido y mucho más sano. *ESSEN.*

14:00 hs.
Lucio Marini. Masterclass. Costillitas a la Riojana Versionadas.

15:00 hs.
Entrega del Reconocimiento “GRATITUD 2025”. En agradecimiento a los cocineros y cocineras que siempre acompañan a Caminos y Sabores.

15:30 hs.
Chef Virgilio Fontana y Sommelier Angelica Echenique. Pacú al Papillote con Licor de Yerba Mate y Chipa de Almidón Saborizada con yerba mate. *INYM.*

17:00 hs.
Cristian Alfaro y Jorgelina Esper. Cracker de Chichoca con Cremoso de Hongos Patagónicos. Raviol frito de hongos de pino, relleno de trucha del Alicura con pebre Confluencia. Terciopelo del Pehuén. *Caminos del Pehuén. Provincia de Neuquén.*

18:00 hs.
Juan Solorza y Juan Izaguirre. Tartar de trucha, langostinos crocantes, sal de jarilla, migas de vermut y miel. Paleta de Cordero con sidra, puré de coliflor ahumado, cebolla crocante y frutos secos. Gírgolas bañadas en chocolate, yogurt orgánico, emulsión de menta y garrapiñada de pistachos. *Provincia de Río Negro.*

19:00 hs.
Carlos Avalle. Un plato bueno, bonito y bonaerense: Colchón de Arvejas con Huevos Trufados y Bechamel Trufada. Pan de Campo con Manteca Noisette Trufada. *Provincia de Buenos Aires.*

Domingo 6 de julio

13:00
Premiación de la Copa del Alfajor Argentino, 2° Edición. *Organiza Caminos y Sabores.*

14:00
Eugenia Brusca y Natu Lalo. Entraña con Alfajor de Papa. *IPCVA.*

15:00
Pablo Palmer. Bartender. Mapa del Gin Argentino.

16:00
Barmanager Javier Biagetti y Chef Enzo Mayorga. Crudo de Pesca Atlántica, Chip de Pescado y Pickle de Algas Patagónicas, Rocas Coloradas, Farallón y Alfajores de Algas. *Provincia de Chubut.*

17:00
Madame Papin y sus Amigos. Amigos Polenta. Un plato simple para compartir con los afectos.

18:00
Andrés Chaijale. Comer rico todos los días, la alacena cordobesa contemporánea. *Provincia de Córdoba.*

AUDITORIO

Jueves 3 de julio

9:00 a 12:00 hs.
Rondas de Negocios BNA.

17:00 hs.
Renacer del Vermouth. Charla y Cata: tradición del vermouth en la mesa argentina. Sus orígenes migratorios y los nuevos estilos. Aquellos que continúan el estilo italiano, los que son representativos de los sabores del vino argentino, y los que reflejan la flora regional. *Pablo Palmer, bartender junto a productores de Vermouth.*

Viernes 4 de julio

9:00 a 12:00 hs.
Rondas de Negocios BNA.

16:00 hs.
Lanzamiento de Temporada de Invierno de Misiones. Lic. Hugo Passalacqua, gobernador de Misiones. Dr. José María Arrúa, Ministro de Turismo de Misiones.

Sábado 5 de julio

13:00 hs.
Cata de la Copa Alfajor Argentino. Destacados influencer y chef probarán los alfajores para decidir quienes son los ganadores de 2025.

15:00 hs.
Muestra de Envoltorios de Alfajores Históricos. Vuelve a revivir los momentos más dulces de tu historia con los envoltorios de los alfajores icónicos de Argentina.

17:00 hs.
Taller de Crochet Artelanas. Te enseño a tejer una pashmina. Incluye el kit y acceso al taller online.

Domingo 6 de julio

14:00 a 15:00 hs.
Tips para armar la tabla de quesos perfecta, con la guía de un Fromagelier. Un recorrido práctico para descubrir qué quesos elegir, cómo combinarlos y presentar una tabla que sorprenda, de la mano de la Asociación Argentina de Fromageliers. Junto a productores queseros: Vaquero, La Blanqueada, Fermier y el Cluster quesero de Tandil.

Cocina que emociona con impronta de autor

Este año, las clases de cocina giran en torno al eje “Recasera con impronta de autor”, una propuesta que combina recetas tradicionales con el sello personal de cada cocinero. En este espacio, donde la tradición se cruza con la creatividad, participarán destacados chefs y cocineros:



Madame Papin
Vier a las 15 hs. Cocina Paladini
Puchero. Auspiciada por Francesca by Molto.



Coco Carreño
Dom a las 19 hs. Cocina Hudson
Fusilli al Fierrito con Estofado



Lucio Marini
Sáb a las 14hs. Cocina Paladini
Costillitas a la Riojana Versionadas.



Iwao Komiyama
Sab a las 16hs. Cocina Hudson
Sushi Cake. elGourmet



Osvaldo Gross
Juev a las 17.30. Cocina Hudson.
elGourmet



Kari Gao
Sáb a las 19hs. Cocina Hudson
Osobuco al Vino Tinto con Polenta Verde.



Estefi Colombo
Dom a las 15hs. Cocina Hudson
Torta de Cumpleaños. elGourmet



Juan Manuel Herrera
Vier a las 15hs. Cocina Hudson.
Pain au Chocolat. elGourmet

Un debut que deja huella en el escenario gastronómico

Paladini, empresa líder en la producción de alimentos en Argentina, se suma por primera vez a Caminos y Sabores edición BNA como naming de la cocina del Pabellón Verde, uno de los espacios más vibrantes de la feria.

Paladini refuerza su vínculo con el universo gastronómico nacional y celebra su histórica conexión con los sabores argentinos.

Con respecto a su participación en la feria gastronómica más federal, expresaron: “La motivación es clara: **Caminos y Sabores es un espacio único donde la tradición y la innovación culinaria se encuentran.** Para Paladini, ser el nombre de la cocina es una forma natural de celebrar la riqueza de nuestros productos y la pasión por cocinar que compartimos con miles de argentinos”.

La presencia de Paladini en El Gran Mercado Argentino busca transmitir valores como cercanía, calidad y versatilidad, posicionando sus productos no solo como protagonistas de picadas o sándwiches, sino también como aliados indispensables en la creación de platos deliciosos y nutritivos. “Buscamos inspirar a la gente a experimentar en la cocina, utilizando nuestros productos para elevar sus preparaciones”, enfatizaron.

Desde sus orígenes, Paladini ha estado presente en la mesa de los argentinos, siendo parte de innumerables recetas cotidianas y gourmet. Su participación en *Caminos y Sabores edición BNA* reafirma esa relación histórica con la cocina, destacando una vez más su compromiso con la innovación, la excelencia y el gusto por la buena comida.



“La identidad de Paladini, arraigada en la tradición y la calidad, conecta de manera orgánica con el universo de sabores, productos y cocineros que se presentan en la feria. Así como ellos buscan la excelencia en sus creaciones, nosotros nos esforzamos por ofrecer lo mejor”, agregaron.

La participación de Paladini en Caminos y Sabores promete ser una experiencia enriquecedora, donde los asistentes podrán descubrir nuevas formas de disfrutar los productos Paladini y celebrar la diversidad de la cocina argentina.

Con diseño, innovación y tradición en cada utensilio, llega la marca que celebra la cocina argentina

Hudson dice presente en la feria gastronómica más federal con sus productos emblemáticos, diseño funcional y un homenaje al ritual argentino de cocinar y compartir.

Durante cuatro jornadas, productores, emprendedores y marcas de todas las regiones argentinas compartirán sus sabores, historias y propuestas en El Gran Mercado Argentino.

En ese marco, **Hudson Best Kitchenware**, una empresa argentina orientada a las nuevas tendencias en diseño de artículos para la cocina y el hogar, dirá presente con una propuesta que celebra el encuentro, la tradición y la innovación. **Su participación busca poner en valor el rol de los utensilios como herramientas fundamentales para inspirar la creatividad y el disfrute en cada cocina del país.**

Con una fuerte identidad ligada a lo cotidiano, Hudson será el naming de una de las cocinas de Caminos y Sabores acompañando con los productos más representativos de su catálogo, pensados para facilitar el trabajo en la cocina sin resignar calidad ni diseño. La empresa, que lleva años posicionándose como referente en utensilios modernos y funcionales, llega a Caminos y Sabores con una misión clara: **acercarse a cocineros y cocineras de todo el país con propuestas que inspiran.**



Entre los productos destacados se encuentran: **cuchillo de chef**, ideal para cortes precisos y tareas versátiles; **sartenes antiadherentes**, aliadas clave para cocinar con facilidad y sabor; **molinillos de sal y pimienta**, perfectos para realzar cada plato con un toque personal y las **cafeteras** y el clásico **set de termo y mate**, íconos del ritual argentino que une generaciones. “En Hudson creemos que cada cocina es un espacio de creación, pero también de encuentro. Nuestros productos están pensados para acompañar esos momentos, desde el desayuno familiar hasta el almuerzo del domingo o la cena improvisada entre amigos”, explican desde la marca.

Hudson es una marca que tiene un profundo orgullo por lo que somos: argentinos, creadores, soñadores y trabajadores. Cada producto que lanzan es pensado con ese mismo amor por la cocina y por nuestra gente. “Ser parte de Caminos y Sabores es una manera de abrazar la cultura gastronómica argentina, desde el sur hasta el norte, con productos que no solo tienen calidad, sino también historia, pasión e innovación”, concluyen.