vinetur

# Caminos y Sabores suma una cata sobre el mapa quesero argentino

La feria de julio reunirá productores, fromageliers y visitantes en una experiencia abierta al público

jueves 28 de mayo de 2026



Caminos y Sabores edición BNA incorporará este jueves, 9 de julio, una propuesta pensada para recorrer la diversidad del queso argentino desde la degustación y el análisis sensorial. En BA Ferial, la feria sumará ¡Al Gran Queso Argentino!, una cata abierta al público organizada por la Asociación Argentina de Fromageliers dentro del espacio de Cocinas.

La iniciativa se presentará durante los cuatro días del encuentro, del jueves al domingo, a las 14 horas. La propuesta busca acercar a los visitantes a un mapa quesero que, según los organizadores, reúne productos de vaca, cabra y oveja elaborados en distintas regiones del país. Todos los quesos que se probarán serán de productores presentes en la feria, de modo que quienes quieran seguir comprándolos podrán encontrarlos en el Camino de las Picadas y el Camino Federal.

La feria volverá a reunir a productores, emprendedores y consumidores en una cita que pone el foco en las economías regionales y en la identidad gastronómica argentina. En ese marco, el queso tendrá un papel central. El texto difundido por la organización recuerda que este alimento ocupa un lugar habitual en la mesa argentina, desde el desayuno y la picada hasta las pizzas, las pastas, el postre vigilante y la provoleta del asado.

La especialista en quesos y análisis sensorial Beatriz Coste, jurado del concurso Experiencias del Sabor de Caminos y Sabores, explicó que la oferta es cada vez mayor y que aparecen variedades con identidad propia. “Somos un país productor de quesos de vaca principalmente, pero cada vez tenemos más quesos de cabra, oveja y búfala”, señaló. También apuntó que surgen quesos argentinos con nombres y perfiles propios, más allá de la tradición de reproducir modelos europeos.

Coste vinculó ese cambio con el interés por los quesos regionales, artesanales y diferenciados, además de las catas, los maridajes y los espacios de difusión. Según su visión, todo eso ayudó a ampliar la cultura quesera en Argentina. En la feria, especialistas y emprendedores mostrarán elaboraciones de distintas zonas del país para acercar al público productos que todavía no forman parte del consumo habitual.

La cata ¡Al Gran Queso Argentino! se celebrará en las Cocinas y estará guiada por la Asociación Argentina de Fromageliers. El chef y fromagelier Augusto Zarza definió la actividad como “una verdadera experiencia sensorial y un viaje cultural a través del mapa quesero de nuestro país”. Añadió que, más allá de probar un producto, los asistentes descubrirán las historias detrás de cada queso y aprenderán a mirarlo con los ojos de un profesional.

La experiencia está planteada como una actividad didáctica y accesible. Durante la cata se trabajarán aspectos visuales, táctiles, olfativos y gustativos para identificar aromas, sabores y texturas, y para entender qué hace singular a cada queso. La selección incluirá piezas elaboradas con leche de vaca, cabra y oveja, con perfiles muy distintos entre sí.

La organización también prevé que dos fromageliers que son chefs muestren las posibilidades del queso como ingrediente. La feria quiere así ir más allá de la degustación tradicional y abrir una puerta a usos culinarios que permitan ver el producto desde otra perspectiva.

Entre las preferencias del público argentino, el queso cremoso aparece como el gran protagonista. Coste lo definió como “el más argentino” por su presencia en platos de consumo diario y en preparaciones clásicas como el vigilante, el postre de queso y dulce. La Mozzarella, el Pategrás, el Reggianito, el Sardo y la Provoleta figuran también entre los más presentes en la mesa.

Sandra Vila, presidenta de la Asociación Argentina de Fromageliers, indicó que cuando el consumidor quiere darse un gusto lideran el Sardo y el Reggianito, seguidos por Pategrás y Gouda. Daniel Santa María, de Quesos Fermier, expositor habitual de la feria y con presencia en el Camino de las Picadas, afirmó que el consumidor argentino está cada vez más interesado en conocer lo que come. Según dijo, crece la búsqueda de información sobre el origen, las formas de producción y las historias de los productos.

Santa María recordó además que en el país hay variedades muy ligadas a sus territorios. Mencionó el Queso Tafí, de Tucumán, reconocido recientemente con Indicación Geográfica, y el quesillo, también asociado al norte argentino. Añadió que el Goya es una referencia entre los quesos duros argentinos. Junto a ellos, existen universos menos conocidos, como los quesos de cabra, oveja, estacionados y los productos artesanales regionales.

Desde Fermier, ganador del Concurso Experiencias del Sabor en la categoría Queso de Vaca de Pasta Semidura en 2024, Santa María sostuvo que ese interés impulsa el desarrollo de quesos de especialidad y abre la puerta a un universo poco conocido por gran parte del público. “Las personas ya no se quedan solamente con los quesos

tradicionales, sino que buscan descubrir nuevas especialidades y experiencias”, afirmó.

Vila coincidió en que todavía queda mucho por conocer. Señaló que se sabe poco de los quesos artesanales de las provincias, de los quesos de leche de cabra y oveja o de las versiones estacionadas. También consideró que hay productos subvalorados, entre ellos los quesos duros con largo estacionamiento, los quesos con hongos y los de oveja, que a su juicio merecen más visibilidad.

Caminos y Sabores edición BNA volverá así a funcionar como punto de encuentro entre productores y consumidores, con una programación que combina venta, difusión y actividades abiertas. Del 9 al 12 de julio, en BA Ferial, la feria reunirá propuestas de todo el país en un espacio donde el queso tendrá una presencia central y donde la industria quesera argentina mostrará parte de su diversidad ante el público.