vinetur

Nueve chefs cocinarán en Caminos y Sabores con recetas para compartir

La feria reunirá del 9 al 12 de julio en BA Ferial a figuras de distintas generaciones de la cocina argentina

viernes 5 de junio de 2026



Caminos y Sabores edición BNA celebrará su vigésima edición del próximo 9 al 12 de julio en BA Ferial con una programación gastronómica centrada en la idea de compartir la mesa. Bajo el concepto de El Gran Banquete Argentino, la feria reunirá a nueve chefs de distintas generaciones y estilos que cocinarán platos pensados para recibir a familiares y amigos en casa. Participarán Germán Martitegui, Dante Liporace, Martín Molteni, Santiago Giorgini, Felicitas Pizarro, Paula Comparatore, Madame Papin, Nicolás

Tykocki y Alejandra Temporini.

La organización plantea esta edición como una gran celebración colectiva por sus 20 ediciones de recorrido junto a productores, cocineros y emprendedores de todo el país. La propuesta también pone el foco en lo que sucede alrededor de una comida compartida: el encuentro, las conversaciones, las anécdotas y los vínculos que se construyen en la mesa.

Del próximo 9 al 12 de julio, los cocineros participantes elaborarán recetas, compartirán recuerdos, trabajarán con productos regionales y acercarán historias personales vinculadas con la identidad gastronómica argentina. La programación se desarrollará en dos cocinas con actividad simultánea. El 9 de julio abrirá Martín Molteni; el 10 será el turno de Nicolás Tykocki, Germán Martitegui y Felicitas Pizarro; el 11 cocinarán Dante Liporace, Madame Papin y Santiago Giorgini; y el 12 de julio participarán Alejandra Temporini y Paula Comparatore.

La feria ordena su relato culinario en torno a distintos momentos de una comida compartida. La previa estará representada por las empanadas, a las que la organización define como uno de los platos más federales y compartidos de Argentina. En ese tramo, Martín Molteni presentará una empanada abierta de cordero. Desde Caminos y Sabores sitúan esta preparación dentro de la línea de trabajo del chef, ligada a la cocina de identidad y al rescate de ingredientes originarios. Para Molteni, la cocina sirve para contar la historia de los ingredientes y de quienes los producen.

Paula Comparatore llevará una empanada de guanaco. La organización enmarca esa receta en su trabajo de recuperación de sabores regionales, productos autóctonos y tradiciones culinarias argentinas. La presencia de ambas propuestas busca mostrar dos territorios distintos bajo una misma idea de diversidad gastronómica.

El plato principal se presentará como una fuente en el centro de la mesa, una imagen que resume el espíritu de El Gran Banquete Argentino. Santiago Giorgini cocinará un pechito cocido en costra de sal, una preparación pensada para compartir y vinculada a la cocina familiar con la que se le identifica. El propio Giorgini resume esa mirada al afirmar que “cocinar es un acto de amor, es dar de comer, es dar vida, es juntar a la familia o a los amigos alrededor de una mesa y compartir un momento”.

Germán Martitegui también formará parte de la programación. La organización recuerda que el chef llevó a Tegui a situarse entre los restaurantes más reconocidos de América Latina y del mundo y señala que ahora impulsa una nueva etapa con Marti, su propuesta basada en plantas distinguida por la Guía Michelin. Su participación, añaden desde la feria, aportará una mirada sobre la cocina argentina actual con atención al producto, la sustentabilidad y el valor de la mesa compartida.

Madame Papin cocinará un raviolón con estofado de pollo. Desde Caminos y Sabores vinculan esa receta con una cocina que une tradición, producto y memoria. También subrayan su trabajo en la revalorización de cultivos ancestrales y de pequeños productores, así como una manera de entender cada plato como una vía para acercar a las personas a los ingredientes y a las historias que hay detrás de ellos.

La sobremesa ocupará otro lugar central en la programación. Felicitas Pizarro reinterpretará el clásico Postre Balcarce, una elaboración que la organización relaciona con sabores presentes en cumpleaños, reuniones familiares y celebraciones especiales. En esa propuesta, añaden, está la idea de recuperar las mesas largas, las conversaciones sin prisa y los encuentros que continúan después del último plato.

Nicolás Tykocki también pondrá el foco en ese momento posterior a la comida. El chef, distinguido como Joven Chef 2025 por la Guía Michelin, sostiene que “creo que lo más importante en el banquete argentino es la sobremesa; no hay nada sobre la comida que para mí sea más importante que terminar de comer y permanecer en la mesa para charlar”. La organización entiende que esa reflexión conecta de forma directa con el espíritu de esta edición.

Tykocki es el chef de Ácido, al que la feria sitúa entre los restaurantes más reconocidos de la escena porteña actual. Su presencia, añaden, representa a una generación de cocineros que combina técnica, creatividad y una mirada más libre sobre la gastronomía.

La programación también quiere mostrar la variedad de enfoques que conviven en la cocina argentina. En ese marco se inscribe la participación de Alejandra Temporini, a la que la organización presenta como referente de la cocina libre de gluten. Su presencia aportará una perspectiva ligada a la inclusión y a la posibilidad de construir mesas en

las que todos puedan compartir la experiencia gastronómica.

Dante Liporace será otro de los nombres presentes en esta edición. Desde Caminos y Sabores lo sitúan como una de las voces más reconocidas de la gastronomía argentina por una trayectoria marcada por la reinterpretación de recetas y productos tradicionales desde una mirada contemporánea. Su intervención, añaden, ofrecerá una visión creativa sobre sabores ligados a la identidad culinaria del país.

La feria mantiene además su papel como punto de encuentro entre productores, emprendedores y consumidores. La organización sostiene que, además de celebrar la identidad gastronómica argentina, el evento impulsa las economías regionales y abre oportunidades de desarrollo. Durante cuatro jornadas, BA Ferial volverá a reunir propuestas de todo el país en una cita que quiere poner en primer plano tanto los productos como las historias y los vínculos que nacen alrededor de la mesa.