vinetur

Caminos y Sabores pone nombre a la picada argentina para animar a la Selección

Productores de embutidos, quesos, conservas, aceite de oliva y vermú proponen una mesa que mezcla tradición y novedades

jueves 11 de junio de 2026



La picada sigue ocupando un lugar central en la mesa argentina y, cuando hay fútbol de por medio, gana todavía más peso como ritual de reunión. Con esa idea, productores que participarán en Caminos y Sabores edición BNA han compartido qué

productos consideran esenciales para armar una picada pensada para acompañar los partidos de la Selección, con una combinación de clásicos y propuestas que se han ido incorporando con el paso del tiempo.

La feria se celebrará del próximo 9 de julio al 12 de julio en BA Ferial, en la avenida Costanera Rafael Obligado 1221 de la Ciudad de Buenos Aires, y reunirá a expositores de distintos puntos del país. Allí, la propuesta vinculada a la picada tendrá presencia en varios espacios, entre ellos el Camino de las Picadas, el de los Aceites y Aderezos, el de las Bebidas y el de los Dulces.

Desde la organización de Caminos y Sabores señalan que la picada forma parte de una costumbre que atraviesa generaciones en Argentina. Está presente en cumpleaños, reuniones familiares y encuentros con amigos, pero también en las citas deportivas de mayor seguimiento. A esa base tradicional de quesos, embutidos y aceitunas se han añadido en los últimos años conservas, aceites de oliva, nuevos maridajes y bebidas que amplían las opciones sin desplazar a los productos más habituales.

Uno de los alimentos que mantiene su sitio fijo en esa mesa compartida es el salame. En Colonia Caroya, Familia Grion conserva una trayectoria iniciada en 1917 y sitúa entre sus referencias principales el Salame Familia Grion Etiqueta Negra. Camila Brandalissi, guía de turismo de la empresa, afirma que se trata de su producto estrella y de uno de los emblemas de la localidad por su receta ancestral.

Para una mesa pensada como representación de Argentina, Brandalissi se inclina además por otro clásico de la casa, el Salame El Friulano. A su juicio, es un producto sencillo y fácil de gustar a cualquier persona que lo pruebe. La elección refuerza la idea de que, incluso con nuevas incorporaciones, la base de la picada sigue apoyándose en sabores reconocibles y muy ligados a la tradición chacinera.

Esa misma línea aparece en la propuesta de Regionales Charito, firma de San Antonio de Areco. Alejandro García sitúa entre sus recomendados el salame quintero y el solomillo ahumado. Para acompañarlos, plantea una selección de quesos artesanales entre los que cita camembert, pategrás y fontina picante. La combinación apunta a mantener el peso de los productos curados y de los quesos de perfil clásico dentro de una tabla variada.

Junto a esos productos de siempre, las conservas han ido ganando espacio. Eugenia Becker, responsable de Marketing de Jumbalay, sostiene que aportan variedad de sabores, texturas y colores y permiten salir de la combinación tradicional para incorporar propuestas gourmet. Entre sus sugerencias figura la pasta de aceitunas, que puede servirse untada en pan, junto a quesos o como complemento de tablas de fiambres.

Becker añade otras dos opciones para ampliar la mesa: las berenjenas condimentadas y la cebolla caramelizada. En su opinión, estos productos ayudan a generar contrastes entre sabores dulces, salados y ácidos. Esa presencia de conservas y preparados listos para servir muestra cómo la picada ha ido incorporando nuevas capas sin perder su estructura básica.

Las aceitunas siguen siendo, al mismo tiempo, un producto tradicional y una categoría con margen para distintos usos. Catalina Orza, coordinadora de Marketing de Oliovita, considera que esa versatilidad explica su permanencia en la picada. También sitúa al aceite de oliva como un elemento capaz de ocupar un papel principal en la mesa, más allá de su uso habitual como aliño.

Orza propone colocar un cuenco de aceite de oliva para mojar el pan y plantea además otras aplicaciones, como servirlo sobre quesos y fiambres o utilizarlo como base para dips como hummus o babaganush. En cuanto a los maridajes, recomienda equilibrar intensidades. Los quesos suaves, apunta, combinan mejor con aceites frutados como Arbequina, mientras que los más curados encuentran un mejor acompañamiento en perfiles más intensos como Coratina.

La bebida también forma parte de esa construcción de la picada. Tomás Kelly, socio fundador de Vecino Vermú, sostiene que la picada y el vermú forman un ritual perfecto. A su entender, el equilibrio entre dulzor, acidez y notas herbáceas de esta bebida permite potenciar sabores tan distintos como los de un queso azul, un salamín o una aceituna.

Kelly añade que el papel del vermú no se limita al plano gastronómico. Afirma que no es una bebida pretenciosa y que invita a una charla relajada. También le atribuye propiedades aperitivas que predisponen al encuentro y a la conversación. Su versión de

la picada ideal reúne queso Mar del Plata, queso azul, salamín con pimienta, aceitunas, bruschettas con jamón crudo, tomates secos, encurtidos y snacks.

Más allá de los ingredientes concretos, los participantes coinciden en que el valor de la picada va más allá de lo que se sirve sobre la tabla. Becker señala que la propuesta está enfocada en celebrar el ritual argentino de compartir. Brandalissi la define además como una expresión de tradiciones transmitidas de generación en generación.

La selección de productos que se presentará en Caminos y Sabores refleja precisamente esa convivencia entre permanencia y cambio. El salame caroyense, los quesos artesanales y las aceitunas mantienen su peso, mientras que las conservas, los aceites de oliva y el vermú amplían las posibilidades de combinación. El resultado, a juicio de las empresas participantes, es una mesa que conserva su identidad y al mismo tiempo incorpora nuevos gustos y formas de consumo.

La cita en Buenos Aires incluirá también información práctica para el público. La feria abrirá de 12.00 a 20.00 horas. Las entradas generales tienen un precio de 20.000 pesos y cuentan con una promoción 2x1 vigente hasta el próximo 15 de junio. Los menores de 16 años podrán entrar gratis acompañados por un adulto, mientras que las personas con discapacidad accederán sin cargo con CUD vigente.

Además, jubilados y mayores de 65 años podrán ingresar por 7.000 pesos con la documentación correspondiente. Los estudiantes y docentes de carreras vinculadas con gastronomía, hostelería y turismo tendrán acceso gratuito el próximo 9 de julio y el 10 de julio. La organización informa también de beneficios para clientes del Banco Nación, promociones para socios de Club La Nación y Clarín 365, y un servicio gratuito de transporte desde Plaza Italia hasta el recinto.

Con esa oferta, Caminos y Sabores busca reunir en un mismo espacio productos, elaboradores e historias ligadas a una de las costumbres gastronómicas más extendidas de Argentina. La picada, tal como la describen las firmas participantes, mantiene su papel como punto de encuentro y como una forma de compartir que admite cambios en los ingredientes sin dejar de reconocerse en sus clásicos.