vinetur

Caminos y Sabores llevará a Buenos Aires una selección de productos inéditos de todo Argentina

La feria reunirá del 9 al 12 de julio propuestas que van del licor de maracuyá a la chipanada

jueves 25 de junio de 2026


CREMA DE
LIMONES
AHUMADOS
#LIMONETABRAVA

Caminos y Sabores edición BNA abrirá sus puertas del 9 al 12 de julio en BA Ferial, en la avenida Costanera Rafael Obligado 1221 de la Ciudad de Buenos Aires, con una propuesta centrada en alimentos y bebidas de distintas regiones argentinas que apuestan por formatos y combinaciones poco habituales. La cita se celebrará de 12.00 a 20.00 y reunirá elaboraciones que van desde alfajores inspirados en cócteles hasta conservas marinas artesanales, pasando por mieles de uva, crema de limones ahumados, chipanadas y productos a base de ajo negro.

La organización presenta esta edición como una invitación a recorrer el llamado Gran Mercado Argentino a través de propuestas nacidas en distintos puntos del país, desde Salta hasta la Patagonia. Entre los productos anunciados figura una selección que busca poner el foco en la innovación aplicada a recetas tradicionales, materias primas regionales y nuevas formas de consumo.

Uno de los casos que llegará al Camino Dulce es el de Alfajores Orense. Alejandro Estevez, creador de la marca, explica que el origen de Gin & Limón, el primer producto de una línea que después amplió su catálogo, surgió de una conversación informal durante una noche de verano. A partir de esa idea, la firma desarrolló un alfajor con mermelada artesanal de limón, tapas cítricas, chocolate negro y una reducción de gin.

Ese lanzamiento dio paso a otras variedades como Naranja & Aperol y Manzana, Vodka & Canela, que también estarán presentes en la feria. Estevez afirma que una de las reacciones más frecuentes del público tiene que ver con la sorpresa que provoca encontrar sabores asociados a la coctelería dentro de un alfajor.

En el terreno de las bebidas, Chelo Licores presentará Maracuchelo, definido por la marca como el primer licor de maracuyá artesanal registrado en Argentina. José Salvadores, creador del proyecto, señala que la idea nació al trasladar la lógica del limoncello a una fruta distinta. El desarrollo, añade, exigió meses de pruebas hasta alcanzar el equilibrio entre intensidad aromática, dulzor y graduación alcohólica.

La firma añade que este licor ya obtuvo una medalla de plata en la International Spirits Challenge 2025. Salvadores sostiene que el maracuyá reunía las condiciones que buscaban por su aroma, su frescura, su personalidad y su vínculo con la coctelería.

Otra de las novedades anunciadas es la crema de limones ahumados de Yama Sabores Ahumados, una emulsión elaborada con jugo de limón ahumado y aceite vegetal. Gabriel Martínez, uno de los dueños del emprendimiento, explica que el objetivo era rendir homenaje a un producto emblemático de su región mediante la combinación de su perfil fresco con la técnica del ahumado.

La propuesta podrá encontrarse en el espacio Caminos Federal. La empresa plantea esta elaboración como una forma de transformar un ingrediente cotidiano en un producto distinto, apoyado en el contraste entre el sabor cítrico y las notas ahumadas.

La feria también incluirá la chipanada de Sapore, una adaptación de la masa tradicional de chipa al formato de empanada. Jimena Rivarola, creadora de la firma, explica que la idea se puso en marcha para los festejos patrios de mayo y que la respuesta del público fue muy positiva. El producto se ofrece con rellenos de carne, jamón y queso, verdura, choclo o calabresa.

Según la empresa, la preparación mantiene el sabor típico de la chipa gracias al uso de fécula de mandioca y quesos, aunque cambia por completo la presentación. La propuesta parte de una receta familiar paraguaya transmitida de generación en generación.

Desde la Patagonia llegará también el Pulpito Tehuelche, de Conservas Puerto Madryn. Joaquín Domecq Chantry explica que se trata de una conserva artesanal elaborada con materia prima de origen salvaje recolectada mediante buceo selectivo en Península Valdés. El producto incorpora aceite, vinagre, verduras y especias con el objetivo de respetar el sabor natural del mar, y la empresa subraya que no contiene conservantes artificiales.

La firma añade que la recolección manual y selectiva busca asegurar frescura y calidad, además de preservar el ecosistema y mantener el vínculo con la identidad marítima de la región.

Otra de las propuestas anunciadas procede del norte argentino. Tahuainti llevará varias elaboraciones basadas en miel de uva. Gabriela Taglioli explica que una receta familiar, heredada de su abuela y de su padre, fue el punto de partida para desarrollar

productos que, además de sabor, reflejaran la identidad del Norte.

Entre las novedades recientes de la marca figuran las aceitunas descarozadas en miel de uva y las aceitunas picantes en miel de uva. A ellas se suman otras referencias como la miel de uva Carnaval, con locoto y albahaca; la miel de uva Gaucha, con lavanda, cedrón, yerbabuena y burrito; y la miel de uva Ancestral, elaborada con algarroba y mistol, frutos propios del monte salteño.

En el Camino Frutos de la Tierra estará presente Oro Rubí con Ajomiel, una combinación de pasta de ajo negro con miel orgánica pensada tanto para preparaciones saladas como dulces. Ximena Farías, responsable de la marca, asegura que una de las mayores sorpresas para la empresa ha sido comprobar que el producto también se utiliza en postres e incluso en helados.

La firma añade que trabaja con productos orgánicos certificados y que busca abrir nuevas posibilidades para un ingrediente de larga tradición culinaria como el ajo.

La organización ha fijado el precio de la entrada general en 20.000 pesos argentinos. Los menores de 16 años podrán acceder gratis si van acompañados por un adulto, mientras que las personas con discapacidad tendrán entrada sin cargo con certificado vigente. Jubilados y mayores de 65 años podrán entrar por 7.000 pesos argentinos con la documentación correspondiente.

Además, estudiantes y docentes de carreras vinculadas con gastronomía, hotelería y turismo tendrán acceso gratuito el 9 y 10 de julio. La feria también anuncia 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.