vinetur

Caminos y Sabores celebra 20 ediciones con más de 500 emprendimientos en Buenos Aires

La feria reunirá del 9 al 12 de julio a 40 cocineros, catas, concursos y rondas de negocio

martes 7 de julio de 2026



Caminos y Sabores celebrará su vigésima edición del 9 al 12 de julio en BA Ferial, el recinto situado en Costa Salguero, en Buenos Aires. La organización informa de que la feria reunirá a más de 500 emprendimientos de distintos puntos de Argentina, 40

cocineros, más de 50 propuestas gastronómicas, catas, concursos y encuentros comerciales dirigidos a productores y compradores del sector.

La cita coincide con el fin de semana largo por el Día de la Independencia en Argentina y con el periodo de vacaciones de invierno en algunas provincias. Los organizadores presentan esta edición como una convocatoria pensada para el público familiar y como un escaparate para alimentos, bebidas, artesanías y propuestas vinculadas al viaje dentro del país.

La feria nació en 2005 y, según sus responsables, se ha consolidado como un espacio de referencia para las economías regionales argentinas. La propuesta mantiene su foco en pequeños y medianos productores, que encuentran visibilidad, venta directa al público y opciones de relación comercial con distribuidores, supermercados, hoteles y restaurantes.

Una de las novedades de esta edición es el traslado a BA Ferial, descrito por la organización como un recinto renovado y con una infraestructura más amplia. El nuevo espacio permitirá, según indican, una circulación más cómoda por los pabellones y una mejor distribución de las actividades previstas durante los cuatro días.

Los expositores llegarán desde Buenos Aires, Catamarca, la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Chubut, Córdoba, Corrientes, Entre Ríos, Jujuy, La Rioja, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, San Luis, Santa Fe y Santiago del Estero. La feria se articulará en torno a nueve recorridos temáticos: 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.

Junto a la actividad comercial abierta al público, Caminos y Sabores mantendrá sus rondas de negocios BNA, presentadas bajo el lema "La Ronda más rica del país". Estos encuentros pondrán en contacto a expositores con compradores de supermercados, distribuidores, hoteles, restaurantes y otros operadores, mediante reuniones coordinadas previamente para facilitar acuerdos y abrir nuevos mercados a los productores.

La programación culinaria ocupará un lugar central con El Gran Banquete Argentino, el concepto elegido para las cocinas en vivo de esta edición. En la Cocina Caminos y la Cocina Sabores PSA participarán más de 40 chefs, que elaborarán recetas pensadas para compartir con familiares y amigos a partir de productos procedentes de distintas regiones del país.

Entre los nombres anunciados figuran Germán Martitegui, Martín Molteni, Juan Gaffuri, Felicitas Pizarro, Dante Liporace, Santiago Giorgini, Ariel Gravano, Nicolás Tykocki, Paco Almeida, Paula Comparatore, Emiliano Yulita y Madame Papin, entre otros profesionales de la gastronomía argentina.

La agenda incluirá también clases magistrales, degustaciones, concursos y espacios interactivos. La organización añade que habrá más de 50 propuestas gastronómicas para consumir durante la jornada y zonas de descanso repartidas por los pabellones para facilitar la estancia de los visitantes.

Entre las incorporaciones de este año figura una actividad de degustación, cata y maridaje a cargo de la Asociación Argentina de Fromageliers. También se estrenará la Jornada de Jóvenes Gastronómicos, definida por sus impulsores como un espacio práctico dirigido a estudiantes de gastronomía. Estará coordinada por el chef Guillermo Vanucci, Madame Papin y la creadora de contenido y cocinera Almendra en tu cocina.

La feria acogerá además dos concursos. Experiencias del Sabor premiará productos en categorías como gin argentino, miel de abeja, dulce de leche familiar, queso de vaca de pasta semidura, salame picado grueso, yerba mate con palo y aceite de oliva extra virgen. Por su parte, la tercera edición de la Copa Alfajor Argentino, auspiciada por Vacalin, reconocerá a los mejores alfajores en las categorías Marplatense, Blanco y de Autor.

La actividad podrá seguirse también por internet a través de Caminos en Vivo, el canal oficial en streaming del evento. Durante los cuatro días se emitirán clases magistrales, entrevistas a expositores y coberturas especiales, según informa la organización.

La feria abrirá del jueves 9 al domingo 12 de julio, en horario de 12.00 a 20.00, en BA Ferial, situado en la avenida Costanera Rafael Obligado 1221, en Costa Salguero. La entrada general tendrá un precio de 20.000 pesos argentinos. Los jubilados y mayores de 65 años pagarán 7.000 pesos con la documentación correspondiente.

El acceso será gratuito para menores de 16 años acompañados por un adulto, personas con discapacidad con CUD vigente y estudiantes y docentes de carreras vinculadas con gastronomía, hotelería y turismo este jueves, 9 de julio, y este viernes, 10 de julio.

Para facilitar la llegada, la organización habilitará transporte gratuito desde Plaza Italia, en la sucursal del Banco Nación de Santa Fe 4162, con salidas desde las 11.30 hasta las 20.30. También se podrá acceder mediante el Trambus, las líneas de autobús 8, 33, 34, 37, 45, 160 y 166, el ferrocarril Belgrano Norte hasta la estación Saldías y servicios de Cabify.

Según indican los organizadores, Cabify ofrecerá un 30% de descuento con el código BAFERIAL. El recinto contará además con aparcamiento propio y con una zona de estacionamiento gratuito en la avenida Costanera Rafael Obligado.

En el apartado de promociones, Banco Nación aplicará un 15% de descuento a quienes paguen con tarjetas de crédito Visa y Mastercard en un solo pago, sin tope de reintegro. Los socios de Club La Nación y Clarín 365 dispondrán de una promoción 2x1 durante los cuatro días del encuentro.