vinetur

Caminos y Sabores reúne más de 500 productores y 50 propuestas para comer y beber

La feria se celebra hasta el próximo 12 de julio en BA Ferial con cocina en directo, catas y descuentos

viernes 10 de julio de 2026



Caminos y Sabores abrió este jueves, 9 de julio, su 20ª edición en BA Ferial, en Costa Salguero, con una oferta que reúne a más de 500 emprendedores de productos regionales y más de 50 propuestas gastronómicas para comer y beber durante el

recorrido. La feria se celebra hasta el próximo 12 de julio, de 12.00 a 20.00 horas, y combina puestos de productores, cocina en directo, degustaciones y una programación profesional vinculada a la gastronomía argentina.

La organización presenta el encuentro como un recorrido por distintas regiones del país en un mismo recinto. En esta edición, además, el evento estrena ubicación en BA Ferial e incorpora áreas de descanso en cada pabellón para que los visitantes puedan sentarse y consumir allí mismo parte de la oferta disponible.

Entre las propuestas de comida figuran opciones de cocina casera, bocadillos, embutidos, tablas para compartir y preparaciones menos habituales. Madamequete, de Madame Papin, ofrece guiso de lentejas con Madamechurri por 15.000 pesos argentinos, empanadas a 4.000 y sfogliatella salada rellena de osobuco por unos 6.000.

Los Hermanos lleva al Camino de las Picadas dos de sus combinaciones más habituales, con bocadillos de bondiola, salame o jamón crudo con queso gouda. Cada unidad cuesta 7.000 pesos, con promociones de dos por 12.000 y tres por 18.000.

Desde Colonia Caroya, en Córdoba, Familia Grion participa con cinco variedades de bocadillos elaborados con fiambres artesanales propios. La empresa, con más de un siglo de historia, ofrece rellenos de salamín picado grueso, jamón crudo, jamón cocido natural, bondiola o pastrón al pimentón. Cada bocadillo cuesta 18.000 pesos y la promoción de dos unidades asciende a 30.000.

Frigorífico Sersale propone perritos calientes con salchicha tipo Frankfurt ahumada, bocadillos de jamón crudo, salame de campo, lomo y jamón cocido natural con queso de campo, además de tablas para compartir. Los bocadillos se mueven entre 7.000 y 9.000 pesos, los panchos de viena alemana cuestan 5.000 y las picadas parten de 10.000 para dos personas.

Una de las propuestas más singulares es la de Secretos del Monte, que lleva a la feria choripán de jabalí con salsa criolla o cheddar, además de bocadillos de embutidos de ciervo y cerdo en pan de papa y queso con rúcula y tomates secos ahumados. Todos los bocadillos cuestan 12.000 pesos y hay una promoción de dos por 20.000.

También participa Cagnoli, firma de Tandil habitual en el Camino de las Picadas. Su oferta incluye bocadillos calientes con bondiola y lomo, bifes de carne de cerdo 100% libres de sellos, choripán y bocadillos de fiambres. El bocadillo clásico con jamón, mortadela o salame y queso cuesta 10.000 pesos; los de lomo o bondiola con queso, 12.000; y el de jamón crudo con queso, 15.000.

La zona de bebidas artesanales reúne varias etiquetas conocidas en Argentina. Vecino Vermú participa con su Vermú Rosso, que puede consumirse en vaso de vidrio por 9.000 pesos o en vaso plástico por 7.000, con una promoción de dos vasos por 12.000. La botella cuesta 16.000 pesos y dos unidades, 28.000. La marca afirma que su etiqueta fue distinguida recientemente en los World Drinks Awards de Londres como una de las mejores del mundo.

Mar del Plata Gin vuelve a ofrecer degustaciones sin cargo y sirve gin tonic en copa o ecovaso por 10.000 pesos. Entre sus referencias figuran un gin infusionado con grosellas de Sierra de los Padres y otro elaborado a partir de alcohol producido por fermentación de frutas de estación. La botella cuesta 18.000 pesos y dos unidades, 30.000.

Sábado Vermú, que se presenta como el primer vermut orgánico del país, llega con una propuesta elaborada a partir de vino Malbec orgánico y botánicos cultivados en las sierras de Calamuchita. La marca informa de que fue reconocida como la mejor en los Argentina Spirit Awards, por delante de 90 etiquetas. En la feria puede probarse solo, con soda, en Negroni o con tónica. Cada trago cuesta 7.000 pesos y la promoción de dos asciende a 12.000. La botella se vende a 20.000 pesos y dos unidades a 35.000.

En el apartado de coctelería, Licores Chelo presenta dos combinaciones pensadas para esta edición. Una es Chelo Spritz, con limoncello artesanal, espumante y soda. La otra es Caipi Maracuchelo, elaborada con licor de maracuyá, lima fresca y hielo. José Salvadores, creador de la marca, sostiene que muchos visitantes llegan con la idea de que un licor es una bebida pesada, pero cambian de impresión al probar estas mezclas. Cada vaso cuesta 8.000 pesos y la firma anuncia promociones para la compra de dos o cuatro tragos, además de un sorteo temático.

También participa Iltico Spirits de la mano de GustAr con Limonetti, una versión artesanal del limoncello elaborada en Tucumán con limones orgánicos pelados a mano. La empresa añade como novedad una Edición Dubai, definida como un limoncello con pistacho.

La primera jornada de la feria coincidió con el Día de la Independencia y estuvo marcada por la actividad de “El Gran Banquete Argentino”. En el espacio Cocina Caminos, el chef Martín Molteni ofreció una masterclass de empanada abierta de cordero patagónico. Después participaron Elba Rodríguez con un arroz cremoso con pollo y otras propuestas regionales, entre ellas goulash rionegrino y recetas tradicionales de San Juan y Santiago del Estero.

En Cocina Sabores PSA, la programación incluyó a Cristina Rojas Lazarte, especializada en empanadas tucumanas, que recibió el premio Gratitud, y a Ariel Gravano con preparaciones dulces elaboradas con dulce de leche. La agenda del jueves incorporó además la Jornada de Jóvenes Gastronómicos, un ciclo de degustación de quesos de la Asociación Argentina de Fromageliers y una propuesta de pacú misionero con reducción de vino sanjuanino.

Para este viernes, 10 de julio, la programación en Cocina Caminos arranca a las 15.00 con Marcelo Ponce y su chorizo a la pomarola, seguido por Enzo Mayorga a las 16.00 con croqueta frita de chupe de centolla, tartar de patas de centolla y mayonesa de algas. A las 17.00, Nicolas Tykocki impartirá una masterclass centrada en lengua a la vinagreta. A las 18.00 será el turno de Paula Comparatore con mbejú relleno de gírgolas patagónicas salteadas con barbacoa de merkén, y a las 19.00 cerrará Germán Martitegui con una masterclass titulada “Argentina de norte a sur: sabores que cuentan lo que somos”.

En Cocina Sabores PSA, la jornada comienza a las 13.00 con la Jornada de Jóvenes Gastronómicos, en la que participan el chef Guillermo Vanucci, Madame Papin y la creadora de contenidos Almendra en tu cocina. A las 14.00, Micaela Montero elaborará una cheesecake de queso azul, arándanos y base de pecan para la Asociación Argentina de Fromageliers. Media hora después se celebrará una degustación, cata y maridaje bajo el nombre “¡Al Gran Queso Argentino!”.

La programación continúa a las 15.00 con Demián Gregori y una sesión de coctelería con productos de la feria. A las 16.00, Magalí Magranes presentará dos preparaciones de Suipacha Gourmet: un tartín de peras, nuez pecán, queso Mariello y dulce irlandés, y scones de queso Goya y Sbrinz con chutney de zarzamoras, hummus de palta y albahaca y crudités. A las 17.00, Eliana Gil y Majo Marini cocinarán empanadas de chivo braseado con piñones araucanos y masa de ñaco, además de empanadas patagónicas de langostinos. A las 18.00, Felicitas Pizarro ofrecerá una masterclass sobre el postre Balcarce y, a las 19.00, Nicolas Mattioli y Marina De Falco cerrarán con carne braseada.

El auditorio del pabellón 6 acoge este viernes, 10 de julio, una ronda de negocios BNA a las 9.00 y, a las 14.00, una cata a ciegas del concurso Copa Alfajor Argentino.

La entrada general cuesta 20.000 pesos argentinos. Los jubilados y mayores de 65 años pagan 7.000, con la documentación correspondiente. El acceso es 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, hostelería y turismo este jueves, 9 de julio, y este viernes, 10 de julio.

La organización añade que los clientes de Banco Nación tienen un 15% de descuento al pagar con tarjetas de crédito Visa y Mastercard en un pago, sin tope de reintegro. Los socios de Club La Nación y Clarín 365 disponen de una promoción 2x1 durante los cuatro días del encuentro.

Para llegar al recinto, la feria dispone de 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 puede 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 Cabify, que ofrece un 30% de descuento con el código BAFERIAL. El recinto cuenta además con aparcamiento propio y con estacionamiento gratuito en la avenida Costanera Rafael Obligado.