vinetur

Gustar cierra Caminos y Sabores tras reunir a 100.000 visitantes en Buenos Aires

El programa llevó a la feria productores de varias provincias y cocinas en vivo con Dante Liporace, Virgilio Fontana y Mauricio Barón

miércoles 15 de julio de 2026



Gustar cerró su participación en la 20ª edición de Caminos y Sabores en Buenos Aires después de cuatro jornadas de actividad por las que pasaron 100.000 visitantes, según informan los organizadores de la iniciativa. La propuesta reunió a productores regionales, cocineros y representantes de la gastronomía argentina con el objetivo de poner en valor la diversidad de sabores, productos e identidades de la cocina del país.

La programación incluyó degustaciones y clases magistrales orientadas a reforzar la difusión de la gastronomía argentina desde una visión que vincula producción, cultura y turismo. Gustar está impulsado por la Secretaría de Cultura, la Secretaría de Turismo y Ambiente y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Durante las cuatro jornadas participaron productores de distintas provincias argentinas con alimentos y bebidas de identidad regional, elaborados con materias primas locales y procesos ligados a cada territorio. En el espacio de Gustar estuvieron presentes Coltri, Quesos Abadía de Los Toldos, Isla Xocolat, Pecanes Mercedinos, MUNDVER, Ruta del Cacao, Trufas Nuevo Mundo, Pampa Gourmet y Monona, de la provincia de Buenos Aires.

También participaron Iltico Spirits, de Tucumán; YM Licores, de San Juan; Sabores de mi Tierra, de La Rioja; Est. Oliveros, de Santa Fe; La Reina, de Entre Ríos; Orgánicos La Concepción y Pleione, de Catamarca; Yama Sabores Ahumados, de Salta; Memorable y Será Juana, de Chubut; Ficcos Gourmet, de Santiago del Estero; y Pura Frutta, de Río Negro.

A esa relación se sumaron Vermut Giovanni, Uva Negra Wines, Imberti Wines, Pasión y Locura, Bodega Familia Juricich, Valle del Indio y Orégano Mardegan, todos ellos de Mendoza. Junto al resto de expositores, ofrecieron degustaciones, presentaron nuevos productos y acercaron al público sabores representativos de distintas regiones argentinas.

Uno de los encuentros culinarios reunió a los chefs Virgilio Fontana, de Misiones, y Mauricio Barón, de San Juan, en una cocina en vivo que combinó ingredientes y tradiciones de ambas provincias. La actividad planteó un recorrido por productos representativos de los dos territorios a través de una elaboración conjunta.

Durante esa demostración prepararon un pacú de cultivo misionero con miel de caña y reducción de vino sanjuanino, además de esferas de tapioca con queso criollo y membrillo rubio sanjuanino. Desde Gustar señalan que la propuesta buscó mostrar la diversidad de sabores y la capacidad creativa de las cocinas regionales argentinas.

Otro de los actos con mayor asistencia fue la clase magistral del chef Dante Liporace, que presentó dos preparaciones de su proyecto "La secuencia de la vaca". La iniciativa, según explican desde la organización, está centrada en el aprovechamiento integral de la carne vacuna argentina y en la reinterpretación de cortes habitualmente menos valorados.

En su intervención, Liporace elaboró un sándwich de rabo de toro con barbacoa de inspiración coreana y un seso en tempura acompañado por leche de tigre de mango y pomelo. El cocinero expuso además el origen de esta línea de trabajo y afirmó que la gastronomía argentina tiene capacidad para situarse entre las grandes cocinas internacionales por la calidad de sus productos, la diversidad de influencias culturales y la riqueza de ingredientes que se producen en el país.

La presencia de Gustar en Caminos y Sabores se integra en una agenda más amplia de acciones del programa. Según indican sus impulsores, estas iniciativas se desarrollan también junto a PromArgentina, la Agencia Argentina para la Promoción de Inversiones y Comercio Internacional, bajo el lema "El Origen como Vanguardia".

El objetivo de ese trabajo conjunto es reforzar la marca "Gastronomía Argentina" mediante el acompañamiento a las provincias y la participación en ferias y mercados nacionales e internacionales. Entre sus fines figuran ampliar la oferta exportable, promover el enoturismo y la actividad gastronómica vinculada a los territorios, y mejorar la proyección exterior del país en este ámbito.

Desde el programa sostienen que Gustar promueve el patrimonio gastronómico de cada región argentina y defiende la cocina como una acción cultural con peso en el desarrollo económico regional. En esa línea, apuestan por políticas públicas transversales e interinstitucionales que permitan planificar la valorización del sistema alimentario de cada territorio, tanto desde sus tradiciones como desde sus innovaciones gastronómicas.