

Del 3 al 6 de julio, el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires participa en Caminos y Sabores 2025, la feria que celebra la diversidad cultural y gastronómica de nuestro país. El evento se desarrolla en el predio de La Rural, con ingreso por Av. Sarmiento 2704.

Caminos y Sabores se ha consolidado como un espacio de encuentro entre productores regionales, cocineros, artesanos y emprendedores, promoviendo la riqueza cultural de las distintas provincias y el valor agregado de los saberes locales.

En ese marco, la Ciudad presenta una propuesta que refleja su tradición gastronómica y su identidad barrial, a través de espacios que recrean algunos de los íconos más reconocidos de su cultura culinaria.

El stand del Gobierno de la Ciudad recrea distintos universos gastronómicos que forman parte del día a día porteño: bodegones, cafés notables, pizzerías tradicionales y emprendimientos contemporáneos.

El histórico Café Margot, reconocido como café notable de la Ciudad, es parte de un sector ambientado como bar y pizzería, junto a la marca Argentina Pizza Fuerte, impulsada por la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas (APYCE).

Además, los visitantes pueden recorrer una alacena porteña con productos de emprendedores gastronómicos locales como Plante alimentos, Alfajores Bacará y Chocolates Get Real.

El espíritu del bodegón está representado por Rotisería Miramar, emblema de la cocina casera porteña.

A su vez, se incluye un espacio destinado a la promoción turística y cultural de la Ciudad, con contenidos interactivos y material audiovisual orientado a posicionar a Buenos Aires como capital del entretenimiento y la gastronomía.

Articulación pública y privada para potenciar al sector

La propuesta busca destacar el valor simbólico y productivo de la gastronomía como sector estratégico, promoviendo la articulación público-privada, la visibilización de referentes barriales y el impulso a nuevos emprendimientos.

La participación de la Ciudad está coordinada por la Subsecretaría de Posicionamiento y Gestión de Eventos (SSPyGE), en articulación con la Dirección General de Desarrollo

Gastronómico y el Ente de Turismo de la Ciudad (ENTUR).

Cronograma de actividades:

En el stand de la Ciudad de Buenos Aires, vecinos y turistas van a poder participar en una amplia variedad de talleres que se dictan todos los días (de jueves a domingo):

13:00 a 13:30 hs. - **Taller sobre la Auténtica Pizza Argentina**

Brindado por: Diego Dávila

Espacio APyCE

Cuenta de Instagram: @apyce.ar, @diegodavilapizza

14:00 a 14:30 hs. - **Taller sobre la Auténtica Pizza Argentina**

Brindado por: Diego Dávila

Espacio APyCE

Cuenta de Instagram: @apyce.ar, @diegodavilapizza

16:00 a 16:30 hs. - **Taller de Barismo**

Brindado por: Waldo Velázquez, profesor del ISEGH.

Espacio Café Margot

Cuenta de Instagram: @bareslosnotables, @institutoisehg

18:00 a 18:30 hs. - **Una charla de cerveza**

Brindado por: Eduardo Deleuze. Maestro cervecero, especializado en la elaboración de cervezas belgas artesanales. Es fundador y brew□ master en Cerveza Abadía Deleuze.

Espacio Rotisería Miramar

Cuenta de Instagram: @rotiseriamiramar, @abadiadeleuze

19:00 a 19:30 hs. - **Taller sobre la Auténtica Pizza Argentina**

Brindado por: Diego Dávila

Espacio APyCE

Cuenta de Instagram: @apyce.ar, @diegodavilapizza

- Días: Jueves 3, viernes 4, sábado 5 y domingo 6 de julio.
- Horario: de 12 a 20 hs.
- Dirección: La Rural (Av. Sarmiento 2704, Palermo, CABA).
- Entrada: Adquirí aquí tu entrada anticipada o en boletería.