

**Por sexto año consecutivo, en Caminos y Sabores, un jurado compuesto por testadores no videntes especializados en análisis sensorial de alimentos evaluará la calidad de los productos que participen. En esta edición, el Concurso está abierto a todos los productores del país.**

Experiencias del Sabor es ya un clásico de la feria Caminos y Sabores, que se llevará a cabo del viernes 6 al lunes 9 de julio –feriado inclusive-, de 12 a 21, en La Rural de Buenos Aires. El concurso, organizado por la Consultora STG, tiene como objetivo reconocer a aquel productor cuya elaboración artesanal con identidad territorial presente óptimas características organolépticas a través de una comparación sensorial.

Como novedad, esta sexta edición del Concurso está abierta también a la participación de productores que no exponen en Caminos y Sabores pero que, si ganan en su rubro, podrán hacerlo en la edición 2013, ya que se harán acreedores de un stand gratuito otorgado por Ferias y Exposiciones Argentinas SA, organizadora de la feria.

Con esto, los organizadores buscan ampliar el alcance de Experiencias del Sabor, sumando a todos quienes elaboran alimentos artesanalmente y con identidad territorial. Los productores que tengan el carácter de expositores de la feria podrán inscribirse como participantes del concurso de manera gratuita, mientras que los productores que no participen como expositores deberán abonar un arancel. Para todos, la inscripción ya está abierta y cierra el 6 de julio de 2012. Para inscribirse, pueden ingresar a [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar) o escribir a [analissensorial@consultorastg.com.ar](mailto:analissensorial@consultorastg.com.ar)

### **Un premio a la calidad**

El Panel de Catado a Ciegas, compuesto por personas expertas en cada producto que serán supervisadas por un líder, oficiará de jurado del concurso y tendrá su propio stand en la feria junto a la Consultora STG. Quienes lo visiten podrán participar de diversos juegos sensoriales con atractivos premios.

El procedimiento de evaluación será por medio de un análisis sensorial de productos, aplicando técnicas estandarizadas de acuerdo al producto a evaluar. Los testeos de evaluación se realizarán a puertas cerradas, sin intervención de público, en una sala especial de testeos, los días 6 y 7 de julio, y la puntuación será constatada por escribano público.

Los resultados se darán a conocer el día domingo 8 de Julio al mediodía en el predio de la feria, oportunidad en la que se declarará a los participantes ganadores.

Las categorías de productos que participarán son: Aceites de oliva extra virgen, Quesos de cabra de pasta semidura, Quesos de vaca de pasta semidura y Dulce de leche con leche de vaca (envase de plástico, vidrio o de cartón).

El año pasado, los ganadores fueron Aceite de Oliva Extra Virgen: “Rumar Oli Scanu

Olivicultori”; Queso de Cabra pasta semidura y lisa “Granja la Piedra”; Queso de Vaca pasta semidura y lisa “Amasuyo”; Dulce de Leche “Campo Quijano”.

Para obtener más información de ésta y otras actividades de la feria Caminos y Sabores pueden ingresar a [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)