**El Bicentenario en Caminos y Sabores**

**Pancitos coloniales inspirados en los actos escolares**

*La feria Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural, será un viaje a nuestros orígenes desde los sentidos. En la cocina, todos los días, a las 17hs. se presentará el ciclo “Recetas del Bicentenario”. Allí el público podrá compartir antiguas preparaciones con relatos de época.*

“Investigando la alimentación de fines del Virreinato descubrí que en el Mercado de la Recoleta se vendía pan de yuca (mandioca), de maíz, de chicharrón. A partir de esa información escasa se me ocurrió hacer un híbrido con maíz y chicharrón, algo que no se hace porque la tradición indica que se elabora uno u otro. Pero yo voy por la mezcla”. La reseña pertenece a Vicente Campana, quien se suma a la iniciativa de la 12ª edición de Caminos y Sabores de honrar el Bicentenario de la Independencia, que se estará celebrando en concordancia con la feria.

En la cocina 1 de la feria, todos los días a las 17 horas, los visitantes podrán participar de las “Recetas del Bicentenario”, un recorrido por nuestra historia a través de la cocina, un homenaje al bicentenario de la patria imaginando la mesa de nuestros ancestros.

Campana es un reconocido pastelero y panadero que también incursionó en la docencia en la escuela Buenos Aires Pastelería Maestra. Y de cara al homenaje que Caminos y Sabores le hará a los platos tradicionales, no pudo soslayar los recuerdos de la infancia. Sobre todo los de los actos escolares, ilustrados con vendedores ambulantes de panes, pastelitos y empanadas de la época colonial.

“Cuando hoy hablamos de chipá, todos sabemos a qué nos referimos. Pero doscientos años atrás no, aunque el agregado de queso ya se hacía. ¿Era lo mismo, era diferente? No lo sabemos, pero sí podemos afirmar que muchos de los sabores actuales tienen sus antecedentes”, aseguró Campana.

¿Cuántos argentinos disfrutan en la actualidad del pan de chicharrón? “Y me animaría a decir que el chicharrón estaba más extendido en la Colonia que ahora. Pensemos que se faenaban los animales para exportar el cuero. La carne y la grasa sobraban, entonces los pobladores iban al matarife, donde prácticamente te regalaban ese sobrante. La carne alimentaba y la grasa impulsaba la cocina”, contó.

Imaginando la propuesta que presentará en Caminos y Sabores, Campana ofreció algunas pistas sobre la receta que piensa ofrecer. “Al hablar de harina imagino que en aquella época la más refinada se reservaba para las clases adineradas y el desecho, la parte gruesa, el saldo, quedaba para el pueblo, que era mayoría”, razonó.

Para la elaboración de la masa, apostará por harina blanca mixturada con la polenta (harina de maíz). Los dos componentes se mezclan con azúcar, más el aporte de grasa para el chicharrón. “Las técnicas mezclan lo histórico con la modernidad. Y es inevitable, porque la levadura de cerveza recién se empezó a usar en 1875. Antes se empleaban otros fermentadores”, reseñó.

Y otro elemento imprescindible para el pan son los huevos, que también tienen un capítulo en la cocina tradicional y moderna. “Los huevos se incluyen enteros, a la usanza de los viejos tiempos. En eso se diferencia notoriamente con la elaboración actual. Una receta, rescatada de un libro llamado Ecléctico que promueve platos de todo el país, hablaba de batir 40 yemas. Una locura para el presente”, afirmó Campana. Pero el huevo estará presente de manera “casi inevitable” porque era algo que abundaba en los tiempos coloniales. Y confió que tratará de hacer algo diferente, “sin caer en la moda de ofrecer el pan de maíz con crema pastelera”.

Oriundo de Villa Urquiza, el maestro pastelero se define como un autodidacta formado desde chico en los asuntos básicos. “Hay una tendencia creciente en la gente de volcarse a la gastronomía. Pero hay que tener cuidado, porque al momento de ponerse a trabajar lo que se hace sobre la mesa es fundamental, independientemente de la escuela donde te hayas formado”, apuntó.

Y si bien en gastronomía siempre suelen aparecer nuevas tendencias, generalmente lo que ocurre es que se recicla algo clásico. “En pastelería, en panadería prácticamente está todo inventado. Hacia 1810 sólo en Buenos Aires había 40 panaderías perfectamente identificadas y numeradas. Esto se hacía para en caso de estafa en las cantidades al público, se pudiera escracharlos públicamente y correr la voz. Podemos procurarnos nuevas técnicas y manipular nuevas herramientas. Pero lo clásico siempre va a ser el punto de partida para lograr aquella propuesta que nos distinga”, concluyó.