**Gunther Moros resignifica la cocina del litoral**

*De la mano del chef misionero, las culturas y tradiciones austríacas, alemanas y ucranianas se fusionan con sabores del Paraguay, originando una nueva cocina regional argentina. Todo este crisol de razas, se pudo degustar en Caminos y Sabores.*

**En su cuarta participación en Caminos y Sabores, el chef misionero Gunther Moros volvió a transitar el camino de la renovación y revalorización de los sabores tradicionales. En la Mesopotamia, el pacú es un alimento básico que ofrecen los ríos Paraná y Uruguay. Y aunque llamó la atención el chutney de mango que lo acompañaba, “esta fruta típica de climas tropicales también crece en la provincia de Misiones, al menos en dos de sus variedades”, explicó.**

**“El mango se encuentra en toda nuestra geografía y se consume como infusión, como helado, en cremas y hasta en salsas criollas con un toque tropical”, pregonó el especialista, y afirmó que la cocina actual debe “reivindicar los productos autóctonos en consonancia con las recetas tradicionales actualizadas. Nuestros inmigrantes trajeron recetas ancestrales que combinaron con lo que hallaron en suelo misionero, fusionándolos. Los cocineros jóvenes tenemos la obligación de explotar toda esa historia e investigar más para consolidar nuestra cocina”, planteó.**

**Aunque sus raíces reconocen orígenes austríacos, alemanes y ucranianos, un inicial desembarco familiar en Paraguay confluyó en una mixtura de sabores y colores que Gunther se preocupa por mantener y resaltar. “Es inconmensurable el aporte de nuestros hermanos paraguayos y brasileños en nuestra cocina, sobre todo, por el legado de la cultura mbyá”, remarcó.**

**En ese sentido, Moros ejemplificó que una receta rusa de croquetas, elaborada con ricota misionera mutó hasta convertirse en un plato regional. “Acompañado por una mayonesa de pimientos y ajos asados, servidos tipo snack dentro de un codo de mambú, ofrece un menú muy moderno, pero respetando los sabores regionales”, indicó.**

**Finalmente, el chef también consideró que la necesidad de innovar encuentra respuesta en la gente porque se está “valorizando lo nuestro”. “La cocina argentina está evolucionando, aunque falta unirnos más, tener apoyo oficial y soñar. Tenemos todos los tipos de clima, selva, mar y debemos explotarlo más. Perú lo logró y, seguramente, es el modelo a seguir. Con tesón, nosotros también estamos en condiciones de andar ese mismo camino”, concluyó.**

**Información general**  
Fecha y horario: del jueves 9 al domingo 12 de julio de 2015, de 12 a 21 hs.

Las boleterías funcionarán de 11:30 a 20:30 hs.  
Lugar: La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires – Ciudad Autónoma de Buenos Aires-. Ingreso por Av. Sarmiento 2704.  
– Valor de la entrada: $ 80.

– Menores de 5 años NO abonan entrada.

-30% de descuento con tarjeta de crédito BAPRO (tope de reintegro $300)  
**Descuentos y bonificaciones(exclusivos para el VIERNES 10 DE JULIO)**  
– Jubilados: 2x1  
–Escuelas de Cocina: ¡Vení vestido con tu chaqueta y obtené 2x1 en entradas!

**Más información en:**  
Facebook: /caminosysabores  
Twitter: @feriacys

Sitio: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

0115128-9800