**Los sabores de La Rioja en Caminos y Sabores**

*Hugo Veliz, referente de la cocina riojana, desembarcó por quinto año consecutivo en la cocina de Caminos y Sabores. Con un auditorio colmado de público, el chef puso manos a la obra para transportarnos en un viaje por los aromas y sabores de su hermosa y colorida provincia.*

El aroma a jarilla, cabrito, aceite de oliva, comino y nuez inundó la cocina de Caminos y Sabores. Durante una hora, todo el aroma y sabor de la provincia de La Rioja se hizo presente en la feria de la mano de su máximo referente culinario, el chef Hugo Veliz, quien dictó una clase magistral ante un público atento por descubrir nuevos productos y métodos de cocción.

“Busco redescubrir la cocina riojana y posicionarla como una de las mejores del país, sin ignorar nuestros orígenes –detalla el chef de 36 años, embajador de la cocina tradicional de su provincia-. Busco que la gente incorpore a la cocina diaria los elementos que la naturaleza nos ha dado por generosidad y muchas veces no los empleados porque desconocemos sus virtudes”. Tal es el caso de lo que sucede con la Jarilla, una planta silvestre que crece al costado de las rutas riojanas.

Veliz, graduado de la Escuela Integral Gastronómica Celia de Córdoba, es autor de 2 libros –y ya se encuentra trabajando en un tercero-, es conductor de un programa televisivo en La Rioja y dueño del restaurante Orígenes en la capital de su provincia, donde elabora platos tradicionales y modernos de la cocina riojana. “Busco que la gente consuma productos de La Rioja, que incorpore en su dieta recetas regionales y tradicionales para lograr un sello, una identidad, una marca registrada. El hecho de participar en Caminos y Sabores, para un cocinero de la provincia como yo, te abre al país y da la posibilidad de mostrar lo que hacemos e invitar a otros a que prueben nuestros productos y aprendan las técnicas y métodos de cocción”.

El plato fuerte de Veliz fue “Cabrito relleno con nuez y aceitunas a la sal con Jarilla”. “La jarilla es una planta silvestre que se encuentra al costado de las rutas. En la época de los diaguitas, se la usaba como planta curativa, después la usó la gente de campo para perfumar sus hornos de barro cuando hacían pan casero. Hoy la utilizamos en salsas, infusiones, ahumados, y para saborizar cabrito”, detalla Veliz durante la clase.

Ante la atenta mirada del público que no paró de preguntar y estaba deseoso por probar el cabrito que en menos de 50 minutos de cocción estaba listo, el chef concluyó diciendo: “Considero que la cocina argentina es realmente revolucionaria. Mi consejo es que la gente no mire hacia afuera, sino que observe lo que sucede en el interior del país. Hay muchos productos y técnicas por descubrir y experimentar. Sólo es cuestión de animarse”.

Mañana, la agenda de actividades en la cocina y en el taller de alimentos regionales de Caminos y Sabores continuará con todo. En el primer espacio, desde las 13, Diego Dávila dará una clase de pizza con Acrobacia. El chef peruano Anthony Vasquez preparará Cebiche, Marta Garayo hará lo suyo con el pastel de Gouin y María Barrera Sosa elaborará panes de tradición mexicana.

En el taller, la tarde comenzará con el “Boeuf Strogonoff y Blanquette de Ave” de mano del chef Juan Martín Seibert, luego mermelada de arándanos de Cynthia Grams. A las 17:30, “Hombres de Buenos Aires con Pablo Alarcón”, el actor y cocinero será entrevistado por Silvina Chediek. Y cerrará la tarde con focaccia y panes saborizados a cargo de Sabrina Díaz, de CALSA.