**Los “Maestros del Pan” en Caminos y Sabores**

*El detrás de escena de la panadería argentina es presentado por la firma Calsa en la feria de los alimentos, las artesanías y las regiones que se realiza en La Rural hasta el domingo 12 de julio.*

Curiosos, golosos, amantes de la panadería artesanal, de los panes recién horneados y de los secretos que se esconden detrás de un buen amasado están de para bienes en Caminos y Sabores. ¿Por qué? Porque la firma Calsa desarrolló un innovador e ingenioso espacio llamado “Maestros del Pan”. Un lugar privilegiado donde se pueden observar el detrás de escena de toda panadería: cómo es un día de trabajo, cómo se hace el mejor pan, cómo son los procesos de elaboración y mucho más, y todo sin tener que levantarte a las 3 de la mañana.

“Simulamos una cuadra de trabajo real para que nuestros técnicos, de distintas regiones del país, hagan shows en vivo y demuestren al público presente cómo es el paso a paso a la hora de hacer panes, muffins, rolls, etc. Hace más de un año y medio que estamos trabajando en este proyecto, verlo cristalizado es muy gratificante. Nuestro objetivo es transmitirle al consumidor final que la panadería artesanal argentina tiene un gran nivel y excelente calidad. Nuestro propósito es defender la panadería artesanal argentina”, comenta orgulloso Miguel Zisnego, Gerente Regional de Marketing de Calsa.

Los maestros, que despliegan su oficio sobre las mesas de trabajo, representan a todas las regiones del país y forman parte del staff técnico de la Escuela de Panadería y Pastelería Calsa, “una entidad que busca preservar el oficio que tanto nos caracteriza como argentino, para que las generaciones futuras sigan disfrutando los sabores y aromas que nos conquistaron de chicos”, cuenta Zisnego.

Son ellos, los maestros, con su vestimenta, oficio y carisma, los verdaderos protagonistas del espacio. Oscar Herrero (Litoral), Matías Arrube (Gran Buenos Aires), Pablo Moyano (Mar del Plata), Alejandro Alcaraz (Cuyo), Mario Militelo, Adrian Onyschuck y Sabrina Díaz (CABA) invitan a descubrir lo mejor de la panadería artesanal argentina en un solo lugar para que el público conozca el detrás de escena del oficio y aprenda los secretos de la mano de los profesionales: cómo se hornea un pan francés, cómo se hojaldra una medialuna o el ingrediente secreto de un pan rústico, son algunos de los secretos que quedarán develados en los 4 shows en vivo programados por día y durante los 4 días de la feria.

Además de poder ver en vivo a los maestros, el público podrá recorrer y comprar los clásicos que tanto gustan a grandes, jóvenes y chicos por igual en las 11 panaderías que están estratégicamente ubicadas en el espacio Maestros del Pan. La Súper, La Argentina, Monserrat, Marchelo, Martino, La Antigua Torino, Savona, Suevia, Yaiza, Confitería La Caprichosa y La Espiga de Oro tientan con sus dulces y saladas propuestas a los visitantes de la feria.

¡Vení a Caminos y Sabores del 9 al 12 de julio y visitá Maestros del Pan!

**Demostraciones de los Panaderos (del 9 al 12 de julio)**

**13hs.** Elaboración de pan de queso.

**15hs**. Elaboración de rolls dulces y salados.

**17hs.** Elaboración de muffins con diferentes alternativas de sabores y rellenos.

**19hs.** Elaboración de panes rústicos.