**Osvaldo Gross: “Es posible una pastelería simple que le sirva a la gente”**

*El maestro fue seguido con muchísima atención por un público numeroso que colmó su primera clase magistral en Caminos y Sabores. Además, destacó la tendencia de los consumidores a apostar por lo local y exigir materias primas frescas.*

Tal como rezaba el título de su clase, se trató de un “suspiro norteño” para el numeroso público que colmó el taller de alimentos regionales durante la presentación de Osvaldo Gross. El maestro se sumergió en el mundo de la pastelería típica salteña, elaborando el turrón tradicional con **merengue a base de miel de caña en lugar del dulce de leche. También convidó masitas con dulce de cayote y nueces de la región, y un babarois de vino torrontés para servir con frutas frescas.**

Gross remarcó que **Salta es una provincia muy frondosa en materia de productos para pastelería, permitiendo el uso de ingredientes locales para cookies y diferentes variantes de postres. “Tratamos de adaptar recetas simples con cosas que se pueden comprar en la feria para elaborar exquisiteces”, sugirió.**

**El especialista reconoció que estar en Caminos y Sabores era “un gran honor” porque le permitió apreciar *in situ* el cariño de la gente. También agradeció a los organizadores por invitarlo a dar una clase pública “por primera vez” y reveló que hacía mucho que no visitaba la muestra, “un espacio que nuclea al universo gastronómico”.**

**Gross reconoció que logró mantenerse muchos años en la consideración de la gente por ofrecerle “una pastelería genuina, simple y honesta, que realmente le sirve”. “Cuando uno lleva una propuesta, no es para lucirse, sino para que realmente el que ama la cocina pueda prepararla. Y la gente respeta a los que le ofrecemos recetas que se pueden replicar sin inconvenientes en sus casas”, sostuvo.**

**Sobre la recuperación de los sabores autóctonos, el pastelero destacó que el concepto se ha instalado con fuerza hace unos años, sobre todo a partir de la necesidad de diferentes cocineros de vincularse con lo local. “Y nos acostumbramos al pimentón de Cachi (Salta) que es muy bueno, la costa patagónica nos ofrece su sal marina, muchas provincias se lanzaron a elaborar aceite de oliva. Todo esto fue formando la conciencia del consumidor que presume de apostar por lo local y exige materias primas frescas, las que están a mano en la esquina de sus casas”, postuló.**