**Novedades en las cocinas de Caminos y Sabores**

*Cocineros reconocidos del país y de América Latina visitarán Caminos y Sabores para sorprender con recetas de platos típicos, pero con un ojo puesto también en la cocina moderna.*

El horno y las sartenes ya están preparados para recibir a los prestigiosos cocineros que desde el 7 y hasta el 10 de julio formarán parte de la nueva edición de Caminos y Sabores en La Rural. Con platos autóctonos, exóticos, tradicionales y a la vez modernos, la feria celebrará una vez más la diversidad de nuestra identidad en dos cocinas especialmente acondicionadas para que el público participe y aprenda de los que más saben.

Por un lado, y en paralelo con los festejos por los 200 años de la patria, todos los días a las 17 horas, un grupo de cuatro cocineros invitados realizará un viaje por la historia del país, con platos que recuperan los aromas, colores y texturas de tiempos pasados. Bajo el nombre “Recetas del Bicentenario”, el **chef Hugo Véliz** será el encargado de abrir la serie el jueves 7 de julio con un conejo cocinado en adobe y perfumado con vino torrontés y chañar. Para eso adaptará a los tiempos actuales un método de cocción antiguo conocido como “guatear”, una costumbre entre los gauchos de La Rioja, y que consiste en preparar grandes trozos de carne en un pozo de barro que se calienta durante horas.

Al día siguiente, el **maestro Claudio Solitario** dará una clase magistral utilizando los insumos de los pequeños productores regionales presentes en la feria. Y en un conjunto de platos, representará a todos los rincones del país: abadejo patagónico con salsa de naranjas litoraleñas, timbal de maíz norteño con puré de pimientos rojos asados, tapanade de olivas cuyanas y un mix de hojas verdes de las pampas.

La chef **Yilán Gil** coordinará las cocinas. Para ella, “Caminos y Sabores significa un reto. Se trata de una feria que ha crecido y se ha consolidado como generadora de una propuesta muy distinta y creativa y esto se debe a que desde sus orígenes tuvo objetivos muy claros: develar la identidad regional argentina que para muchos estaba dormida. Este enfoque le ha permitido sumar seguidores a lo largo y ancho del país que hoy hacen posible este gran éxito que es la feria. En lo personal, es un placer y un orgullo formar parte de Caminos y Sabores en el año en que se celebra el Bicentenario de la Patria.”

El sábado será el turno de **Néstor Reggiani**, quien deleitará con dos exquisitas tortas de almendras. La primera elaborada con una receta que data de más de un centenar de años atrás, y luego otra confeccionada con técnicas de la pastelería moderna. Y como cierre, el **reconocido panadero Vicente Campana** se inspirará en la época colonial y del Virreinato para preparar un pan de maíz con chicharrones.

**Platos Latinos**

Entre las novedades que presentan las clases de cocina de Caminos y Sabores habrá un lugar para los “Sabores Latinoamericanos”, donde chefs de distintas nacionalidades compartirán todos los días la alegría, el sentimiento y el orgullo que impregnan los platos de América del Sur y el Caribe. Cada propuesta estará acompañada del auspicio de la Embajada del país correspondiente. En este caso, la cita comenzará siempre a las 15,30. El jueves la apertura estará a cargo de **Elizabeth Fleitas** que mostrará cómo se hace un Jopará, el típico guiso paraguayo. El viernes 8 de julio, **Sergio Ibarra Garibay**, recorrerá el “Mundo del Taco”, desde sus más sencillas preparaciones hasta las más complejas y actuales. Y además, revelará todas las virtudes y aplicaciones del maíz, base de la cultura culinaria mexicana.

**Yilán Gil, la coordinadora de la cocina en esta edición de la feria, considera que** “la invitación a países hermanos consolida la identidad continental. Es una forma de recorrer métodos de cocción, toques de sabor, propuestas ancestrales y los mismos productos con distintos nombres o usos”.

Un grupo de mujeres caribeñas, compuesto por las colombianas **Juliana Álvarez, Yoleidys Bula y Lina Díaz Machado**, traerá para el sábado una potente sopa “levanta muertos” llamada sancocho, hecha a base de pescado y coco. Por último, **Denis Bicet Freyre** cocinará el domingo el famoso ajiaco cubano, un estofado que ya era consumido en la isla antes de la llegada de los españoles.