**Cocina regional y autóctona para todos los gustos**

*Caminos y Sabores tiene preparada una amplia propuesta de actividades culinarias que recorrerán la feria.*

Las dos cocinas de Caminos y Sabores, que se realiza del 7 al 10 de julio en La Rural, prometen una gran cantidad de sorpresas y recetas de mano de los chefs más prestigiosos de los rincones más diversos del país. Así, por ejemplo, el jueves 7 de julio a las 13 habrá una anticipada clase de panadería navideña, de la mano de **Sabrina Díaz** representando a **Calsa**. En tanto, el **chef Augusto Picazo** enseñará el viernes los beneficios y usos en la cocina de un producto no muy consumido en la Argentina: el pistacho. El mismo día, habrá una cita imperdible: un grupo de expertos enseñará cómo se puede elaborar cerveza casera con elementos al alcance de cualquier persona.

El sábado habrá distintas opciones y para todos los gustos. A las 13 horas será el turno de los postres con **Alberto Radici, q**uien expondrá las claves de un buen Rogel de dulce de leche y otras opciones de rellenos dulces. Más tarde, se presentarán prácticas recetas con hongos frescos de la mano de **Lucas Damián Muzzupappa.** Y también estará **Lionel Kleiman**, más conocido en las redes sociales como “el guerrillero culinario”, que presentará batalla en la “Guerrilla de Pizzas” con tres exóticas variedades que serán degustadas entre el público. Y en el último día de la feria, la propuesta es cocinar todo un día con porotos desde el brote de la germinación: un dulce, unas empanadas y una rica torta. A las 13 del domingo, el conocido chef misionero **Gunther Moros** hará "Cocina con Identidad". En esta clase de cocina, el representante de la tierra colorada mostrará la importancia de resaltar los productos autóctonos, las recetas ancestrales y el trabajo de los productores locales. Lo hará recuperando las recetas antiguas de los inmigrantes que llegaron a su provincia. El té en hebras misionero será uno de los ejes de la propuesta.

**Del laboratorio al plato**

La **cocina molecular** tendrá su participación el viernes 8 a las 19 en el escenario principal de la feria. "Ciencia, Amor y Cocina", se titula la puesta del Grupo de Cocina Molecular de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Nacional de Quilmes. Bajo la coordinación de **Anahí Cuellas**, los cocineros darán ejemplos de esta tendencia culinaria que se basa en el estudio y el análisis de las propiedades físico-químicas de los alimentos, en conocer los procesos de elaboración a los que pueden someterse, como el batido, la gelificación, y el aumento de la viscosidad.

La propuesta que llevará el Grupo a la feria conjuga experiencias en cocina afrodisíaca y molecular, que mezcla ciencia, cocina y un poco de la magia mitológica. “Vamos a jugar con cri-técnicas, espumas, geles y aromas. Nuestras recetas pretenden plasmar este mito en  “La Espuma de afrodita”, “Círculos de Ares” y “Fuego de Hefesto”. Vamos a jugar con las texturas, las temperaturas y las densidades, “reconstruyendo” recetas tradicionales para construir nuevas versiones moleculares”, detallaron los miembros del equipo.

Los visitantes a la feria podrán apreciar cómo mezclando ollas, tubos de ensayo, batidoras y jeringas es posible experimentar los avances de la ciencia resumidos en el placer de degustar un nueva receta, un nuevo producto o una nueva versión de platos ya conocidos.

Según **Cuellas** “la ciencia es un patrimonio cultural que debe compartirse y los alimentos son la mejor invitación para participar y experimentar. Nuestra participación en “Caminos y Sabores”, es una oportunidad importantísima para abrir las puertas de nuestros laboratorios, mostrar que la actividad científica puede ser divertida y aplicable, que los resultados son sorprendentes y que todos podemos hacer ciencia”.

**Escuelas y sindicatos para seguir sumando**

En sus cuatro jornadas vertiginosas impregnadas del sabor de lo nuestro y de la riqueza de nuestra historia, Caminos y Sabores contará con la adhesión del **Instituto de Formación Técnica Superior N° 23,** perteneciente al gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, que ofrece las carreras de Hotelería, Turismo y Gastronomía. Los alumnos de la carrera realizarán sus prácticas en la feria participando activamente en puestos de informes, cocinas, sector degustación y guías de atención al público. De este modo, la feria abre sus puertas para que los futuros trabajadores de la comunidad gastronómica realicen sus primeras experiencias. Este acuerdo también cuenta con la adhesión de la **Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA),** seccional Capital Federal, quien adhiere y participa de la feria.

El Instituto tendrá un stand donde todos los interesados en las carreras que ofrecen podrán informarse.