**Los maestros panaderos revelan sus secretos**

*En el espacio exclusivo que la firma****Calsa*** *tiene preparado para Caminos y Sabores, el público podrá conocer cómo se elabora artesanalmente el pan nuestro de cada día. Y lo mejor, se podrá degustar y comprar lo mejor de la panadería y pastelería argentina.*

Por segundo año consecutivo, los **“Maestros del Pan”** participarán de la feria que celebra la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad. Del 7 al 10 de julio, en el predio de La Rural, los especialistas panaderos convocados por **Calsa** pondrán manos a la obra para ofrecer los mejores productos panificados. Y se podrá ver en vivo cómo se llega a tan deliciosos resultados.

De la mano de la **Escuela de Panadería y Pastelería Calsa,** verdaderos maestros develarán el detrás de escena de una panadería y las más secretas técnicas de su oficio. Además, los visitantes podrán degustar de todos los clásicos de la panadería argentina y a la vez descubrir productos nuevos e innovadores.

En esta edición de la feria, y en el stand de la firma, los visitantes podrán vivir una experiencia en 3D amasando dentro del “Cubito Calsa” y ser parte de la historia de la panadería argentina fotografiándose como un auténtico panadero.

A su vez, en los espacios de cocina que Caminos y Sabores preparó especialmente para la feria, la marca preferida por los panaderos presentará a la **chef Sabrina Díaz** con dos actividades: el jueves 7 de julio dará una anticipada clase de panadería navideña y dos días después, a las 19:00, enseñará la receta de unos exquisitos panes salados para acompañar a la hora del mate.

El secreto del leudado, cómo se hace un buen amasado o se hornea un pan francés, cuál es la técnica ideal para hojaldrar una medialuna o el ingrediente secreto de un pan rústico, y demás detalles que sólo un maestro panadero puede conocer, estarán al alcance de todos en la nueva edición de Caminos y Sabores.