***Catamarca se lució de punta a punta en la cocina de Caminos y Sabores***

*Un carpaccio de llama elaborado por Federico Perales en una de las cocinas de la feria que se realiza del 7 al 10 de julio en La Rural, logró reunir y sintetizar el gran aporte de la provincia a la gastronomía argentina.*

“Veo esta mesada, con todos los productos de nuestra provincia desplegados, y me maravilla darme cuenta cómo, mientras en Catamarca somos un grupo de emprendedores, cada uno con lo suyo, acá somos mucho más, somos los ingredientes de un gran plato que está elaborando el chef”, irrumpió desde el público el expositor y catamarqueño Jorge Paredes, que produce deshidratados con la marca “The Old Cheff”, en medio de la clase de cocina comanda el jueves a la tarde por Federico Perales.

En la cocina 2 de Caminos y Sabores, el chef Perales y su ayudante Maximiliano Giménez elaboraron carpaccio de llama en tostadas de focaccia casera y una vinagreta de dijon con toque de curry; risotto de hongos con llama braseada al syrah y lomo de llama en cocción lenta (12 horas), sellado a la parrilla con hierbas, acompañado por un mix de papines andinos de Antofagasta y pimentón. Empanada frita de humita casera, tomate sellado al hierro y albahaca fresca. Todo, elaborado en las ollas provistas por la marca Essen, que acompaña con sus productos las cocinas de Caminos y Sabores.

Entre el público que siguió atentamente la elaboración del plato de Perales estuvo Lino Barañao, ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación, acompañado del ministro de Producción de Catamarca, Raúl Chico. Allí fue anunciada la Expo Productiva y Expolivo 2016, que tendrán lugar entre el 8 y el 11 de septiembre próximo en el Predio Ferial Catamarca.

Al recorrer Caminos y Sabores, los visitantes pueden encontrar productores catamarqueños exponiendo y comercializando nueces, aceitunas, especias aromáticas, quinua y vinos, de la mano de empresas como Cabernet de los Andes, Fincha El Hueso, Altos de Tinogasta, Sabores de Altura, Oro de Yokavil, Oliva Ilustre, Altos de Tinogasta, Cooperativa Diaguita, Frutos de la Tierra Nueces Concepción, Alquimia, y The Old Chef.

 Más información en www.caminosysabores.com.ar