**Cómo debe ser el dulce de leche ideal**

*El exquisito manjar argentino ocupa un lugar muy importante en la tradición de nuestro país. Y la especialista Alejandra Picallo, coordinadora de la categoría dulce de leche dentro del concurso Experiencias del Sabor que organiza Caminos y Sabores, revela algunas de las características que siempre debe tener el producto.*

Es el preferido de los chicos y también de los grandes. Ya sea en una torta, en un alfajor, en un panqueque, en una tostada, o una simple cucharada antes de irse a dormir, el dulce de leche siempre está presente en la vida cotidiana de los argentinos. Y como todos los años, Caminos y Sabores, la feria que celebra nuestra cultura, identidad y tradición que se está realizando en La Rural hasta el 10 de julio, elige al mejor dulce de leche artesanal.

En el marco de la 11ª edición del Concurso Experiencias del Sabor, un grupo de especialistas del Laboratorio Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires tuvo la difícil tarea de coronar al más rico de todos. Alejandra Picallo es una de las evaluadoras y responde la gran pregunta general: ¿cómo debería ser el dulce de leche ideal?

“Hay que conseguir un buen sabor, pero que no tenga exceso de esencia de vainilla. Aunque se debe obtener un buen dulzor, no tiene que estar sobrepasado en dulce”, revela Picallo, quien pone especial énfasis en el equilibrio y la medida justa.

“La textura no debe ser demasiado líquida y tiene que tener una buena disolución. No debe ser como un caramelo que no se puede despegar de los dientes. Se tiene que poder untar y esparcir bien sobre una tostada, pan o superficie lisa. Ni demasiado duro como un repostero, ni demasiado líquido como una miel”, señala la experta.

“Otra variable que se evalúa es el color. No debería ser muy oscuro, de ser así está pasado y quemado. Es lo que se llama la reacción de Maillard, que produce el pardeamiento”, comenta Picallo, que es licenciada en Ciencias Químicas de la Facultad de Exactas de la UBA.

Hoy, a las 15, se conocerá quién es el dulce de leche ganador del premio Experiencias del Sabor. El año pasado, el mejor dulce de leche fue el de Alambique del Sur- San Bernardo, de la localidad de Navarro, en la provincia de Buenos Aires. Un emprendimiento de Fernando Cavallieri y su familia.