**Al pan, pan….**

*Uno de los espacios más visitados de la feria es Maestros del Pan donde CALSA invitó a doce reconocidas panaderías de Buenos Aires para que compartan sus exquisiteces. Además, este año agrandaron la cuadra y realizan propuestas interactivas con el público.*

Por segundo año consecutivo la empresa CALSA realiza un recorrido para no perderse. Maestros del pan invita a degustar exquisiteces dulces y saladas. En estos cuatro días de Caminos y Sabores, que se desarrolla del 7 al 10 de julio en La Rural, se pueden disfrutar tres espacios interactivos donde el público puede aprender técnicas de elaboración del pan, además de vivir experiencias únicas como sacarse una foto como un panadero antiguo, conocer la receta de un focaccia en un cine 3D, participar de concursos y ganar premios.

Este año CALSA invitó a panaderías emblemáticas de Buenos Aires de forma gratuita para participar de un recorrido que ofrece panes rústicos, multi cereales, saborizados con tomates, berenjenas, chipá, alfajores, facturas, y copitos de dulce de leche, entre otros. “El año pasado eran diez las panaderías invitadas y ahora invitamos doce de nuestros más reconocidos clientes. Son todas de Capital y Gran Buenos Aires, de Martínez está Nordhaus, otras emblemáticas de Palermo como Suevia o del barrio de Belgrano, como La Argentina. Quisimos intentar abarcar todas las zonas y que el público de Caminos y Sabores aproveche para conocer lo que hacen, porque la panadería es un negocio de cercanía. Vos vas a la panadería que queda en tu barrio y acá tenés la posibilidad de conocer clientes que no los ves habitualmente", comentó Julieta Rolandis, jefa de marketing de CALSA.

La otra propuesta es La Cuadra donde los maestros del pan están en acción. En los cuatro días de la feria, 18 maestros panaderos que forman parte de la escuela de panadería de CALSA dan clases maestras, demostraciones y técnicas de elaboración para todos los interesados en cuatro horarios fijos.

“El año pasado montamos una cuadra modelo y este año la volvimos a hacer pero un poco más grande, para que la gente conozca cómo se hace una medialuna o un bizcochito de grasa, productos que consumen todos los días y no tienen idea de cómo se hacen. Este año además lo que quisimos es generar mayor interacción con el público”, apuntó Rolandis.

Para no perderse de ninguna propuesta, CALSA organizó actividades en cuatro horarios, todos los días. A las 13 se realiza focaccia en vivo, a las 15 un show de facturas y medialunas donde se enseña cómo hacer una medialuna y el público participa. Gana quien arma más medialunas en 30 segundos. Por la tarde, a las 17, hay demostraciones de brownies y a las 19, armado de panes rústicos, con semillas. Allí se enseña en vivo cómo realizar trenzas y se hace un concurso donde el público gana premios.

El domingo, último día de la feria Caminos y Sabores CALSA aportará lo suyo en la cocina del Bicentenario realizando bizcochitos de grasa y tortas fritas.