Cómo será el viernes en Caminos y Sabores

*Arrancó Caminos y Sabores y la Rural ya es una fiesta. Más de 450 productores artesanales exponen sus delicias ante los miles de locos por lo nuestro que ya recorren la feria. Un breve repaso por las múltiples actividades propuestas.*

Primer día a pleno en Caminos y Sabores. La feria abrió sus puertas y miles de locos por lo nuestro llegaron al predio de La Rural para encontrarse mano a mano con 450 expositores provenientes de 20 provincias. Comenzaron las clases de cocina, las rondas de negocios y, ante todo, el encuentro cara a cara entre quienes hacen del fruto de su tierra un producto con identidad que todos queremos tener.

En el escenario, la agencia Córdoba Turismo presentó las fiestas de los pueblos del interior, hubo propuestas de folklóricas llegadas de Tucumán y estuvo “Elumey Gabriel Di Palma”, con el show musical presentado por Isondú.

Para mañana, Caminos y Sabores tiene planeado una batería de actividades para disfrutar de un feriado muy especial. Por un lado, continúa la Ronda de Negocios, un servicio pensado para ampliar las perspectivas comerciales de los expositores y que este año suma a compradores internacionales. A las 17, y en el marco nuevamente de las Cocinas del Bicentenario, el maestro Claudio Solitario dará una clase magistral con cuatro exquisitos platos y utilizando los insumos de los pequeños productores regionales presentes en la feria.

Más temprano, a las 15:30, el mexicano Sergio Ibarra Garibay, recorrerá el “Mundo del Taco”, desde sus más sencillas preparaciones hasta las más complejas y actuales. Y además, revelará todas las virtudes y aplicaciones del maíz, base de la cultura culinaria de su país. Y a las 17:30, la cocinera Magda Choque Vilca realizará una clase abierta de Cocina Regional Argentina en el marco de la iniciativa del INTA, “Del territorio al plato”. La cocina molecular también tendrá su participación a las 19 en el escenario principal. “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, que bajo la coordinación de Anahí Cuellas, conjuga experiencias en cocina afrodisíaca y molecular, mezclando ciencia, cocina y un poco de la magia mitológica.

También el Banco Provincia, sponsor de la feria, hará su “Locro del Bicentenario” mañana a las 19, con el chef Santiago Giorgini y Mariano Peluffo, quienes compartirán la receta e invitarán a los asistentes a degustar la tradicional comida argentina en la previa del cumpleaños 200 del país. Otro de los sponsors es el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, que estará presente en el evento impulsando el programa BA Capital Gastronómica, que tiene como objetivo promover el desarrollo gastronómico, disfrutar los sabores de nuestra cultura, y preservar una política de generación de empleo, seguridad e inclusión social.

Con este enfoque abrió sus puertas esta fiesta de la cultura que se propone como el mejor lugar para vivir el Bicentenario. Caminos y Sabores ya está en marcha y permanecerá abierta hasta el domingo 10 de julio, de 12 a 21 horas.

Más información en www.caminosysabores.com.ar