Domingo de tragos en Caminos y Sabores

*Para seguir festejando con lo mejor de nuestra identidad, la feria que mañana tiene su último día en La Rural, prepara una competencia y show de bartenders con tragos elaborados en base a productos de los expositores.*

De 12 a 21 horas, el domingo será el último día de esta feria que acerca la cultura, los sabores y las texturas de cada rincón de nuestro país y los pone al alcance de todos. Desde las 13, comenzará la actividad de las cocinas con Ramiro Solís de Misiones, cocinando con identidad. Le seguirá la cocina con cerveza, luego una receta del Bicentenario de la mano de Vicente Campana que hará su pan de maíz con chicharrones, y desde Calsa, Sabrina Díaz, aportará sus panes salados para la hora del mate.

En el Año Internacional de las Legumbres, Madame Papín hará un día en la vida del poroto, le seguirá el “Ajiaco cubano” de Denis Bicet Freyre de Cuba, un “Solomillo de Cerdo en Salsa de Arándano y Cerveza Negra” de Pablo Marigliano, y los “Pinchos de Cordero, Hongos y Verduras”, de Sebastián Ríos, de Chubut.

Pero el torneo Inno-Bar, a las 15 en el escenario central, le pondrá el toque festivo. 60 bartenders de distintos países de Latinoamérica se reunirán en Caminos y Sabores para elaborar tragos a partir de productos de la feria. Es la sexta competencia de bartenders que en este caso se hace en la feria y busca fusionar los productos regionales con técnicas de la coctelería moderna, para rescatar y sumar valor a lo nuestro.

Barmans de reconocida experiencia deberán armar un trago original utilizando al menos dos productos regionales presentes en la feria, que van desde licores, vinos, aguardientes, sidras o cervezas, hasta frutos secos o en conserva, dulces, miel, mermeladas, arropes y te. Luego un jurado, que estará integrado por profesionales pero también por gente del público, elegirá a los tres mejores. También se pide que busquen alternativas regionales a los recipientes donde depositarán sus creaciones. Y las opciones pueden ser cazuelas de barro, vasos de caña o madera, mates, calabazas o totumas.

Pero además de la competencia, Inno-Bar traerá otras sorpresas a la feria Caminos y Sabores: las ya reconocidas acrobacias en la barra, que es una atracción para los visitantes; y la creación de un cóctel que represente a todos los sabores de la Argentina.

Desde Inno- Bar anticiparon que estarán utilizando los jugos de Fupentz, licores de yerba mate de Elixcor, licores de dulce de leche de Licoreria Honecker, vinos de Almahuar, cerveza de sorgo elaborada por Strauss, licores de La Camila, sake de Sakeko, jugos de Il Mirtilo, Aceto Andino de Frutos del Bosque, Aceto Balsámico, Humo Líquido, Humo Sólido, Nubes de Tomate, Confituras de Mango y Jengibre, Confitura de Maracuyá, Confituras de Tomate con Menta, Aceite de Oliva Extra Virgen y Aceite de Trufa.

Un gran plan de domingo para los #locosPorLoNuestro. Más información en www.caminosysabores.com.ar