Vuelta al mundo culinario en cuatro días

*Caminos y Sabores recibe por primera vez al Encuentro de Cocinas Étnicas, que en su cuarta edición promete cautivar al público con lo más rico y típico de la gastronomía mundial de la mano de los más experimentados chefs. Las principales actividades, día por día.*

Las famosas arepas venezolanas, las frituras holandesas, las miles de aplicaciones del ron en la comida cubana, las exquisiteces de la cocina gallega, los tamales hondureños, los secretos milenarios que esconde el sabor de Japón, toda la tradición de la gastronomía argentina y muchas otras manifestaciones culinarias de distintos puntos del globo estarán por tan solo cuatro días en un único lugar. En el marco de la nueva edición de Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en la Rural, se desarrollará el “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas” que ofrecerá a los visitantes todo un abanico de nuevos aromas, colores y texturas.

La feria recibirá por primera vez a este evento que promete ser una de las principales actividades de la muestra y un punto de encuentro obligado para público especializado en gastronomía como así también aquellos deseosos de descubrir nuevas experiencias gourmet. “La idea es que la gente empiece a conocer la identidad culinaria de otras comunidades que viven en el país, y que a la vez se relacionen con sus productos”, revela la chef cubana Yilán Gil Guzmán, creadora y coordinadora integral del encuentro.

La iniciativa nació hace cuatro años con el objetivo de difundir no solamente las cocinas de diferentes culturas, sino también integrar a la mesa de todos los días el creciente mercado de productos foráneos que ingresaban al país. Pero en cada edición, el evento fue ampliándose y sumando nuevas actividades y prioridades. “Por ejemplo, en el segundo año la temática fue trabajar con productos nobles y económicos. Y el año pasado el criterio seguido fue todas las instancias donde se puede trabajar con gastronomía, entonces se invitó a youtubers, periodistas y grupos sociales”, explica Yilán.

Para este año, la consigna girará bajo el lema "Conjugando los sabores del mundo, traspasando fronteras” y la misión será homenajear a la comida argentina desde los platos. Profesionales de Perú, Colombia, Venezuela, Cuba, México, El Salvador, Bolivia, Irlanda, Uruguay, Paraguay, representantes de la Comunidad Musulmana y Armenia, y reconocidos chefs de nuestro país deberán crear un plato que combine la tradición de su gastronomía con los valores de la comida argentina.

“Es una cocina que le abrió las puertas a muchos inmigrantes y permitió la inclusión de muchas propuestas”, asegura la cocinera cubana que arribó hace ya más de 20 años al país. En esta idea de conjugar lo autóctono con lo foráneo, el “Encuentro de Cocinas Étnicas” tendrá además una premisa que se relaciona directamente con Caminos y Sabores: cada preparación deberá contar con al menos un ingrediente de los productos regionales expuestos en la feria. “La idea es apoyar al productor y potenciar sus ventas, además que la gente se dé cuenta que un producto típico de una receta se puede modificar por otro producto de la feria”, apunta Yilán.

En cuatro días desfilarán por La Rural una verdadera orquesta mundial de renombrados cocineros, entre los que se destacan el chef argentino Claudio Solitario que abrirá el encuentro el mediodía del jueves con un plato donde buscará reunir todos los sabores y texturas de nuestro país. A las 13,30, desde Colombia, Erich Johann Castelblanco Cruz hará su mote santandereano. A continuación, la argentina Ivana Juncos prepará pizzas y panes libres de gluten y a las 16, Janis del Castillo y Luz Salgado enseñarán por qué el trigo y el maíz son la base de la alimentación mexicana. A las 17,15 la pastelera argentina Rocío Espinillo hará cupcakes con especias típicas y del mundo, y estará seguida por otro pastelero argentino, Roberto Goni que hará arte en caramelo. Para cerrar la jornada, la pareja de hermanos Nicolás y Matías Totake Ryumon exhibirán los sabores milenarios de la gastronomía japonesa.

El viernes arrancará a todo chocolate de la mano del chocolatier Diego Armanini. Luego, el holandés Ronald Pronk expondrá a las 13,30 las virtudes de la comida rápida de su país, llena de frituras, mucha papa y sabor. La actividad que le sigue estará en manos del singular proyecto comunitario llevado adelante por mujeres peruanas, bolivianas y argentinas de la villa 1-11-14, donde se conjuga gastronomía con inclusión social. A las 16, Liliana Valdivia traerá la cocina de las tres regiones del Perú, para dar lugar a Michelle Clement con su “Pasaje a la India”. Desde Michoacán, Méximo, María Barrera Rosa presentará sus bebidas ancestrales y cerrará el día el chef Nelson Wejkin, con la cocina de Pesaj.

En tanto, para el sábado al mediodía se espera la llegada de una ex Dueña de la Cocina, Ana Paula Alberich, que mezclará los sabores del sur argentino con ingredientes latinos. Luego, la chef Anabella Guardianelli hará pastelería salada - muffins de berenjenas, topping de una mermelada de tomate, brownies de frijoles- porque ¿quién dijo que la pastelería debía ser dulce? Desde El Salvador, Lisette Zelaya sorprenderá con Pupusas, los hijos del maíz, y a continuación el pastelero argentino Vicente Campana prepará unos dulces sabores de Italia. A las 17:15, la cocinera hondureña Rossana Romero Murillo compartirá el ritual de los tamales de su país, una elaboración que se hace en familia. A continuación, Celia y Laura Rossano fieles luchadoras de la cocina vegana, sorprenderán a todos con un choripán vegano. Provocadoras, las cocineras apelarán a que el público disfrute del embutido que puede sentirse tan delicioso como el elaborado con carne. Para cerrar el día, Sacha Sawila, líder de una comunidad quechua en Bolivia, vendrá a Caminos y Sabores para transmitir una cosmovisión a partir de la cocina.

Para el último día, la apertura tendrá al chef panadero Adrián Onyschuk representando a la Argentina y luego la cocina se plagará de sabor caribeño con las clases del venezolano Alejandro Cova Reyes, que dará las claves para una buena arepa, mientras que Denise Bycet Freire y Yanet Santana revelarán la importancia del ron en las preparaciones cubanas. A las 16, el chef Manuel Corral Vide le dará un toque porteño a la asombrosa comida gallega y luego la chef Diana Bodourian traerá la mezcla entre destinos y sabores de Armenia. Más tarde, la chef paraguaya Silvia García Cáceres aportará cocina y tragos guaraníes y cerrará el evento el mexicano Sergio Ibarra Garibay con una espectacular cátedra de cómo cocinar con cerveza.