**Caminos y Sabores abrirá el viernes con una Sahumada**

*El día dos de la feria viene plagado de actividades y espectáculos que sorprenderán a los asistentes. Y como siempre, los más ricos productos regionales de la mano de sus creadores.*

El día viernes, Caminos y Sabores abrirá al mediodía sus puertas con una sorpresa muy especial. Se trata de una sahumada, una ceremonia tradicional quechua en agradecimiento a la Pachamama que estará encabezada por la chef Sacha Sawila. “Vamos a limpiar con una serie de plantas sagradas para lograr una reconexión mental y emocional entre el hombre, el cosmos y la naturaleza”, asegura la cocinera boliviana, que estará acompañada por la tradicional música de sikuris.

Pero ésta no será la única novedad que tendrá preparada la muestra para su segundo día de desarrollo. También pasados unos minutos del mediodía, y en el marco del “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas”, el chocolatier Diego Armani expondrá en una clase magistral todos los secretos de la chocolatería regional argentina. Y a las 14:45, será el turno 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.

Los shows culinarios tendrán lugar también en la cocina “El Gourmet”, donde pasado el mediodía se iniciarán las actividades con una clase auspiciada por la emblemática empresa de utensilios de cocina, ESSEN. A las 17:15, proveniente de La Rioja, llegará el reconocido chef Hugo Véliz, que unirá esfuerzos con su hija Ayelen Véliz para deleitar a los asistentes con una “Diaguita”, un postre a base de brownie de algarroba con mousse de dulce de leche, corazón de nuez y cobertura de crema de chañar.

En tanto, la “Plaza del Sabor” contará con coloridos espectáculos traídos por distintas provincias, como Chaco, La Rioja o Santiago del Estero. En el caso de Corrientes, presentarán un show culinario encabezado por la cheff Miriam Iconicoff, quien a las 17:15 enseñará a realizar unas exquisitas arepas libres de gluten y acompañadas por deliciosos dips de babaganoush, hummus negro y pasta de curry con zanahorias.

Una hora más tarde, y con el auspicio del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, también sponsor de la feria, se subirá al escenario principal el “Gordo Cocina. En esta oportunidad, las recetas del famoso referente gourmet de las redes sociales saldrán del mundo virtual y podrán ser disfrutadas en vivo y en directo. Y como broche final, a las 19:45, el cantante Bruno Arias será el encargado de presentar el próximo Festival Nacional de Cosquín, con todo el folclore de nuestra tierra.

Y como siempre, y hasta el 9 de julio, estarán presentes los diez caminos temáticos que componen la feria (Quesos, Carnes, Tradición, Turismo, Aceite y Especias, Bebidas, Yerba Mate y Té, Frutos de la Tierra, Dulces y Bazar) con sus más de 400 productores que durante este fin de semana ponen al alcance de todos los productos más ricos y diversos de cada una de las regiones de nuestro país.