**Una escarapela hecha a pura dulzura**

*En el marco del “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas”, el especialista Roberto Goni cautivó a los presentes con un símbolo patrio elaborado con caramelo.*

Hace casi 20 años que Roberto Goni se dedica a transformar el azúcar en arte. Sus creaciones hechas en base a caramelo suelen sorprender incluso dentro del mundo gastronómico, por la destreza y originalidad en que son concebidas. Desde un skate hasta un zapato, el especialista ya ha elaborado todo tipo de diseños bajo la técnica de vitrofusión. Y para la feria, y en cercanía del 9 de julio, esta vez se propuso asombrar a los visitantes con la confección de una escarapela en vivo y en directo.

Su figura de color celeste y blanca fue una de las grandes atracciones del primer día del “Cuarto Encuentro de Cocinas Étnicas”, que por primera vez se desarrolla dentro de Caminos y Sabores. “Se puede hacer lo que quieras o lo que te imagines con caramelo”, asegura Goni, que hoy tiene una escuela montada en San Telmo donde enseña a todos los interesados las técnicas de manejo de caramelo. “Es algo muy simple pero al mismo tiempo muy novedoso”, agrega.

Goni se desempeña como un verdadero evangelizador de este arte: “Hay muchos profesionales que a veces esconden sus técnicas o tienen recelo de mostrarlas, pero en mi caso es todo lo contrario. Yo quiero hacer todo lo posible para que se aprenda y se fomente cada vez más esta práctica”. Y todos sus secretos quedaron expuestos al público en una clase donde la dulzura se adueñó de la cocina, ya que también se sumó a la actividad la pastelera argentina Rocío Espinillo, deleitando a los presentes con unos sabrosos cupcakes con especias típicas y del mundo.

“A mí me interesa mucho más lo artístico que lo comestible”, se sincera Goni, que gracias a sus habilidades ha tenido varias interacciones con distintas instalaciones de arte, como “Brigitte y el desierto”. “Hay gente que viene a mis clases que no es del mundo de la gastronomía y muchas veces me solicitan artistas para diferentes encargos”, comenta el experto que entre sus tareas recreó un cuadro de Joan Miró o el clásico Submarino Amarillo de Los Beatles. “Me encanta que me planteen desafíos y tratar de hacer cosas nuevas”, sentencia.

La jornada culminó con los asistentes rodeando y observando de cerca la obra de caramelo celeste y blanca, que como siempre pasa en estos casos se convierte más en un objeto de contemplación que en alimento. “Generalmente las personas optan por no comerlo”, se sincera por último Goni.