**Cocinas, torneos y un boom de ventas marcaron el último día de la feria**

***Los miles de visitantes que se acercaron a La Rural pudieron disfrutar de las recetas de los cocineros más famosos y deleitarse con Innobar, la competencia de bartenders. Pero los grandes protagonistas fueron sin duda los productos regionales provenientes de diferentes puntos del país.***

Cuando Nicolás Nieto se alzó con el primer premio del torneo Innobar en la cocina Sabores Gourmet, la 14° edición de Caminos y Sabores llegó su fin. “Estoy muy contento porque se trata de una competencia que te hace salir de la zona de confort y revalorizar los productos más ancestrales y elaborados por los pequeños productores”, afirmó el uruguayo ganador de la competencia de bartenders, quien cautivó con su trago al prestigioso jurado, que incluía representantes de Perú y México. Su preparación trataba de captar los aromas charrúas, con hierbas y frutos nativos, mix de té botánicos y jugo de pitanga y guayabo destilado. De esta manera, los sabores olvidados del Uruguay se destacaron sobre el resto de las creaciones de los otros 24 participantes.

El público siguió minuto a minuto todos los detalles de la competencia y muchos, incluso, se animaban a sacar sus celulares para filmar la receta y poder disfrutarla en la comodidad de sus casas. Otra muestra de la gran pasión de los argentinos por la gastronomía y los productos regionales. En estos cuatro días, el predio de La Rural recibió a más de 90.000 personas que eligieron pasar su fin de semana largo deleitándose con las exquisiteces de más de 400 expositores provenientes de todo el país.

También fueron de la partida casi 40 cocineros que compartieron sus secretos y mejores recetas al público. Al cierre del día, en la Plaza del Sabor, fiel a su estilo patagónico, Pablo Buzzo cocinó un lomo de guanaco. Un poco antes, y luego de destinar largo rato a sacarse selfies con el público que hizo cola para ese fin, Santiago Giorgini preparó un sándwich de pechito de cerdo en pan de calabaza, para demostrar que comer “rico y saludable ¡es posible!”

Más temprano, entre expositores entusiasmados y público sorprendido, las cocinas fueron marcando tendencia de la mano de reconocidos chefs de todo el país. Como Flavio Carusso y Gonzalo Bello que hicieron su jamón de cerdo laqueado a la cerveza artesanal y miel, o como Ramón González que con su pollo de campo relleno con queso de Tafí del Valle y salsa de arándanos honró en este 9 de julio a su querida Tucumán. En el medio, Ale Temporini pasó por Sabores Gourmet con una receta de ciabatta para difundir la “cocina sin gluten”, Maxi Van Oyen preparó un arroz cremoso bajo la consigna “cocina argentina de todos los días”, donde se lucieron las cacerolas, sartenes y ollas de la firma Essen y Joaquina Laffaye elaboró el pastel Pecan Pie para demostrar cómo se cocina esta fruta seca que se destaca por su calidad nutricional y alto valor energético.

En los auditorios, Natalia Tejada y Mónica Montes Roberts compartieron “Valle del Río Chubut: sabores, historias y paisajes de la Patagonia”, de la marca Niña Federica, Diego Ferrero dio “la vuelta al mundo en 9 blends de especias”, una experiencia sensorial sin desperdicios, y Analía Mastroianni, de Barba Roja, disertó sobre “maridaje de cervezas artesanales”.

Mientras se sucedían las charlas y las clases de cocina, la gran cantidad de público que asistió a La Rural seguía comprando y llenando sus changuitos. Las fuertes ventas que se registraron durante los cuatro días que duró la feria dibujó la sonrisa de muchos expositores. Como la de los tres socios de Tandilia, un emprendimiento de cerveza artesanal nacido en Tandil hace apenas tres años que en su corto camino y con el apoyo del Banco Nación pudieron ampliar su producción y encarar la etapa de crecimiento. Las cinco variedades (rubia, roja, old ale, negra y con miel) fueron todo un éxito en la feria.

La 14va edición de la feria contó con el apoyo del Banco Nación, el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y el Ministerio de Turismo de la Nación. Además, fueron auspiciantes la Provincia de Buenos Aires, Provincia Seguros, Club Bonvivir, el canal Gourmet, el Hotel Meliá, Naranja y Map of Agriculture. A su vez, aportaron contenidos a la feria el IPCVA (Instituto de Promoción de la Carne de Vaca Argentina), UTHGRA (Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y   
Gastronómicos de la República Argentina), supermercados Makro, Essen y Barbie.