**Chefs de todo el país participan del Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable**

*La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) organiza el Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable, en la Feria Caminos y Sabores, que se llevará a cabo del 6 al 9 de julio en La Rural.*

Participarán del certamen 16 chefs argentinos, con al menos cinco años de experiencia en un establecimiento del sector -restaurante, hotel o empresa de catering-. Competirán cuatro cocineros por jornada, y el Ganador califica directamente para participar en el Torneo Federal de Chefs 2019, certamen que FEHGRA lleva a cabo desde hace varios años en el marco de HOTELGA, Encuentro Anual de la Hotelería & Gastronomía -del 3 al 5 de septiembre, en La Rural.

**Chefs que participan del Torneo:**

Filial Bariloche: Nuria Álvarez Pereyra. Charming Lodge SA

Filial Chaco: Carlos Alberto Losch. Almacén Gourmet

Filial Córdoba: Gabriel Reusa. Goulu

Filial El Calafate: Guillermo Vergara. Xelena Hotel & Suite

Filial El Calafate: Claudio Daniel Diez Gadea. Hotel Mirador Del Lago

Filial La Plata: Natalia Amezcua. Confitería Ritz

Filial Mendoza: Darío Toledo. La Marchigiana

Filial Mendoza: Diego Tapia. Chachingo Craft Beer

Filial Río Gallegos: Analía Vanesa Álvarez. Mini Winery & Dely

Filial Río Gallegos: David Domínguez. Sushi Sanzo

Filial Rosario: Elian Ayala. Hotel Pullman Rosario

Filial Rosario: Ezequiel Avals. Negroni

Filial Rosario: Lucas Manuel De Franco. Aires Eventos

Filial Salta: Claudio Raúl Rodo. Hotel Casa Real

Filial Salta: Oscar Luciano Colina. Hotel Portezuelo

Filial Villa La Angostura: Martín Paez. Lobo Cocina & Drinks

**Premios**

1er Puesto: Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. $30.000 para el Chef

2do Puesto: Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. $20.000 para el Chef

3er Puesto: Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. $10.000 para el Chef

Además del Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable, FEHGRA participará en Caminos y Sabores de una Ronda de Negocios, destinada a generar un encuentro entre empresarios del sector y los expositores de la feria.

**Sobre el Torneo**

Los candidatos del Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable fueron preseleccionados por las filiales de FEHGRA, que pudieron presentar hasta dos profesionales por entidad, antes del 15 de junio de 2019 inclusive. Clasificaron los primeros 16 participantes que se inscribieron entre todos los presentados.

La modalidad del torneo propone que los cocineros seleccionen los productos que van a utilizar en su plato en el mercado presente en Caminos y Sabores -el listado de proveedores con su ubicación será entregado a los finalistas con anticipación-. Luego deberán escribir una receta de un plato principal para cuatro porciones, acorde a los porcentajes recomendados en la nueva Guía Alimentaria para la Población Argentina (estándar de referencia diseñada por la Secretaría de Gobierno de Salud); y elaborarla.

Cada participante contará con 165 minutos en total. Los primeros 45 minutos serán destinados a la compra de ingredientes, tendrán 30 minutos para la descripción de la receta, y 90 minutos para su elaboración. Los Chefs contarán con la asistencia de un estudiante de cocina, quien podrá colaborar en el lavado y en el uso de equipamiento provisto por la Organización.

El Jurado estará compuesto por Chefs argentinos de reconocida trayectoria. Se dividirá en dos grupos: Jurado de Fase Práctica y Jurado de Degustación, y determinarán a los tres mejores, quienes recibirán importantes premios.

**Lo que hay que saber**

Del sábado 6 al martes 9 de julio

La Rural, Predio Ferial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Valor de la entrada: $ 200.

Jubilados: $100

Menores de 12 años gratis, acompañados por un mayor.

Horarios: Sábado 6, Domingo 7 y Lunes 8, de 12 a 22:30 hs | Martes 9: de 12 a 21 hs.

Más información sobre promociones especiales en [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)