**Cocineros en acción: Ximena Saénz, Rodrigo Cascón, Jimena Monteverde y Paulina Cocina**

*Las cocinas de Caminos y Sabores son uno de los lugares emblemáticos de la feria. Durante cuatro días, los visitantes podrán asistir a clases gratuitas ofrecidas por prestigiosos chefs.*

Llega la 15° de Caminos y Sabores del 6 al 9 de julio en La Rural y con ella seis cocineros que triunfan tanto en la TV como en las redes. Ximena Sáenz, Rodrigo Cascón, Jimena Monteverde, Paulina Cocina, entre otros chefs, serán los encargados de brindar las clases gratuitas de cocina y compartir los secretos de sus recetas con el público durante todo el fin de semana largo. Además, por segundo año consecutivo, El Gourmet, el único canal de cocina 100% en español de América, participará de la feria con Juan Manuel Herrera y Felicitas Pizarro.

Dueña de un talento y carisma excepcional, **Ximena Sáenz** deleitará al público con una torta soufflé de ricota con salsa de dulce de leche de cabra; y panada, un pastel de cebolla, espinaca y queso con pan reciclado. Es cocinera desde que tiene uso de razón y hoy co-conduce el programa Cocineros Argentinos. Además de publicar diferentes libros y trabajar en hoteles, restaurantes y televisión, también da clases de cocina para marcas, empresas y de manera privada. Como muchos argentinos, Sáenz se identifica con el dulce de leche, y afirma que el país es una gran cuenca lechera.

El chef **Rodrigo Cascón** llega a la feria para cocinar una bondiola laqueada a la cerveza. La cocina fue parte de su infancia cuando cocinaba con su abuela, durante su adolescencia donde fue su terapia y en la actualidad, que es su profesión. Ama el deporte, la vida sana y admite ser fanático de la carne argentina, de cada uno de sus cortes y de las diferentes formas de preparación. Los productos son tratados y trabajados de manera tal que realza cada preparación con el sazonado justo.

Por su parte, **Jimena Monteverde**, traerá al gran mercado argentino recetas fáciles, económicas y con onda, como budín de yogurt y una tarta clásica que es un éxito entre sus invitados cuando necesita resolver la comida con un plato práctico. Inició su formación junto a Francis Mallman y Alicia Berger. Con el carisma y talento que la caracterizan, tuvo un kiosco con productos dulces, su propio restaurante durante 7 años y pasó por varios programas de televisión como conductora y participante también. Además escribió tres libros y muchos fascículos de cocina para diferentes diarios.

Con medio millón de seguidores en sus redes, **Paulina Cocina** demostrará en vivo la magia culinaria que la caracteriza en sus videos y contará: ¿Por qué la tarta es un plato “argentinazo”?. Comenzó a cocinar desde pequeña con su mamá y sus recetas se caracterizan porque cualquier persona las puede hacer en su casa, dado que están explicadas de forma muy didáctica. Además, sus videos de YouTube se caracterizan identifican por el mix de la cocina con humor y recetas con carne, las variedades de papa del norte, el buen malbec y los aceites de oliva.

Para la 15° edición de la feria, fiel a su espíritu, y en línea con el mensaje “La comida nos une”, El Gourmet ofrecerá dos oportunidades para disfrutar de los chefs de la señal con clases abiertas e interactivas con el público. Tan es así, que durante las mismas, los visitantes podrán preguntarles sobre sus carreras, qué los inspira y cómo llegaron al espacio en el cual hoy se encuentran.

En este sentido, el reconocido chef de “El Pan nuestro de Cada Día”, **Juan Manuel Herrera**, compartirá sus clases de panadería en el gran mercado argentino. El chef realizó cursos de chocolatería y pastelería francesa en Ecole Lenotre Paris, Francia. Trabajó como encargado de pastelería y elaboración de facturas, como profesor de panadería-pastelería, también ha publicado libros y ha tenido una amplia participación en televisión.

Por su parte, **Felicitas Pizarro**, quien forma parte del staff de chefs de El Gourmet brindará una clase sobre la nave insignia argentina: la carne, denominada “Felicitas y sus tips para las carnes”. Desde pequeña, la chef estuvo muy cerca de la cocina gracias a su abuela paterna, fue ella quien la contagió y le inculcó el amor por la gastronomía. En este contexto, cabe destacar que a Felicitas también le gusta enseñar, desde hace un tiempo dicta clases de cocina para todas las edades con su particular toque de frescura y alegría.

**Cocina para todos los gustos**

Cabe destacar que tanto la Cocina Sabores Gourmet como la Cocina Verde, ofrece una amplia grilla de clases. Los visitantes que se acerquen a la feria podrán disfrutar y conocer los secretos de la gastronomía de cada región. Habrá clases de cocina entrerriana, bonaerense, cordobesa, fueguina, jujeña, salteña, santafesina, rionegrina, chubutense, entre otras, de la mano de reconocidos expertos.

Ver cronograma de clases de cocina aquí: <https://www.caminosysabores.com.ar/cronograma-cocina-2019/#martes-9-gourmet>

**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)