**De carne somos**

*Por segundo año consecutivo, la feria organiza el concurso “Pasión por la carne vacuna” con el auspicio del Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina. El ganador cocinará en la feria junto Al chef Oscar “Coto” Fernández. ¿Qué estas esperando para participar?*

A lo largo de los años la carne vacuna argentina se ha posicionado como la "mejor del mundo". Se trata de un alimento rico, sano y natural, y se ha comprobado que la calidad nutricional es superior a la carne de otros países. En este sentido, la 15° edición de Caminos y Sabores, propone a todos aquellos locos por la cocina y fanáticos de la carne vacuna, demostrarlo, creando una receta innovadora en la cual utilice alguno de los siguientes cortes: colita de cuadril, vacío y osobuco.

De acuerdo al IPCVA, el vasto territorio con abundantes pasturas y con un clima óptimo para la crianza de las más finas razas bovinas, se conjugan para lograr esta marca registrada internacional. A los sentidos del consumidor, los principales atributos son la terneza, es jugosa, posee un aroma exquisito y tiene un atractivo e indiscutible sabor que la destacan de otras carnes a nivel global.

El certamen “Pasión por la Carne Vacuna”, organizado por Caminos y Sabores con el auspicio del IPCVA, pone de relieve la pasión por la marca registrada internacional y tiene por objetivo incentivar el consumo de la carne vacuna, favorecer la alimentación saludable, la agroindustria y las cocinas regionales.

MECÁNICA DEL CONCURSO Para participar el concursante deberá:

1. Ingresar a la web de Caminos y Sabores <http://caminosysabores.com.ar> y completar el formulario de inscripción.
2. En el formulario deberá incluir sus datos de contacto, un detalle de la receta realizada con uno de los cortes de carnes seleccionados: Colita de cuadril; Vacío y Osobuco (detallando ingredientes y pasos) y adjuntar fotos del proceso y una foto del autor junto al plato. La receta debe ser de su propia autoría, es decir, no pertenecer a otra persona y debe incluir de manera excluyente uno o más de los cortes de carne antes mencionados.
3. Al enviar el formulario, el participante asume la responsabilidad de ser el autor de la receta, y reconoce que en caso contrario podrá ser descalificado del concurso.
4. La participación en el presente CONCURSO es sin obligación de compra de producto o servicio alguno.

El ganador tendrá el honor de cocinar su receta en vivo en la feria Caminos y Sabores junto al chef Oscar “Coto” Fernández. También recibirá una caja con productos pre seleccionados de emprendedores de Caminos y Sabores, y un kit completo de asador, gentileza del IPCVA.

Cabe destacar que el año pasado, la ganadora del concurso Marina Lobalo, había preparado rolls de cuadrada y verdura con papas crocantes.

“Todos podemos cocinar”, aseguró Coto. El muchacho de barrio que se crio en la villa 21-24, que de chico vendía tenedores y cuchillos, y hoy, es chef profesional egresado Mausi Sebess, dicta clases de cocina en el Centro de Formación Padre Daniel De la Sierra, y recorre el país participando de diferentes eventos gastronómicos, deleitando con sus platos de olla, brindando clases de cocina y por supuesto, historias de vida.

En cuanto al concurso, señaló: “A veces las recetas más lindas no son las que están en los restaurantes, sino la de la abuela o la de la tía”, y subrayó: “Los sueños se trabajan”. Tan es así que tuvo sus propio restaurante Abundancia Culinaria en Colegiales. Cabe destacar la faceta artística de Coto, quien fuera finalista del reality MasterChef en 2014 y reconocido por el “Alto guiso”. Según comentó es actor por hobbie, más de uno lo habrá visto en series como El Puntero, El Lobista, Farsantes, y pronto, en El Tigre.

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