**Llega el primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable a Caminos y Sabores**

*La competencia que busca difundir la cocina saludable y los buenos hábitos de alimentación, es organizada por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina en el marco de la 15° edición de Caminos y Sabores. El ganador podrá participar del Torneo Federal de Chefs 2019.*

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), llevará a cabo el primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable en el gran mercado argentino del 6 al 9 de julio en La Rural. La competencia busca difundir la cocina saludable y los buenos hábitos de alimentación. En este sentido, la variedad de productos relacionados con la alimentación sana, rica y saludable que se ofrecen en la feria abierta al público general, forman un escenario ideal para la competencia.

Al referirse a la esencia del certamen, la Dra. Graciela Fresno, presidente de FEHGRA, afirma: “Hoy, la tendencia gastronómica es optar por una alimentación más sana, con sabor, en base a productos seleccionados que cumplan con requisitos nutricionales. Cada vez más comensales prefieren platos gourmets pero saludables. A la vez, es prioridad cuidar las técnicas de cocción para que conserven propiedades nutritivas y los sabores; y aprovechar la estacionalidad y la regionalización de los alimentos”.

Por su parte, Diego Abdo, gerente de Producto de Caminos y Sabores, expresa: "El concurso potencia el prestigio de la feria. Cocineros y chefs de algunos de los más importantes hoteles y restaurantes le darán un contenido muy entretenido y a la vez educativo para el público”, y resalta: “Además, está la particularidad de que los participantes cocinen utilizando alimentos de los mismos productores de la feria. Este será el broche final para platos representativos de la federalidad de nuestras comidas".

En este sentido, para Fresno argumenta: “Caminos y Sabores es un encuentro absolutamente posicionado y elegido por el público, que ofrece la más amplia variedad de productos para alcanzar una alimentación sana, rica y saludable”. Sumado a ello, enfatiza que “es el ámbito indicado para llevar adelante este torneo, que busca reunir a los cocineros de todo el país, para promover el intercambio entre los representantes de cada provincia, difundir los productos y las recetas argentinas, poner en valor la creatividad de nuestros cocineros, premiar la innovación, la técnica y la experiencia en gastronomía, y posicionar a nuestra cocina como producto turístico”.

**Sobre el torneo**

En el certamen podrán participar 16 chefs argentinos, de entre 23 y 40 años, con al menos cinco años de experiencias en un establecimiento del sector (restaurante, hotel o empresa de catering). Competirán cuatro cocineros por jornada, y el ganador calificará de manera directa para participar en el Torneo Federal de Chefs 2019, certamen que FEHGRA realiza desde hace varios años en el marco de HOTELGA, Encuentro Anual de la Hotelería & Gastronomía, del 3 al 5 de septiembre, en La Rural.

Los candidatos del primerTorneo Nacional de Gastronomía Saludable serán preseleccionados por las filiales de FEHGRA, que podrán presentar hasta dos profesionales por entidad, antes del 15 de junio de 2019 inclusive. Serán seleccionados los primeros 16 participantes que se inscriban entre todos los presentados. Por su parte, el jurado estará compuesto por chefs argentinos de reconocida trayectoria, dividido en dos grupos: “Jurado de Fase Práctica” y “Jurado de Degustación”, que determinarán a los tres ganadores.

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.

Por último, cabe destacar que FEHGRA también participará en la “Ronda de negocios” que se realizará el sábado 6 de julio durante la feria. En esta oportunidad, la Federación aumenta la demanda, incorporando una nueva área de compradores, ya que llevará gastronómicos y hoteleros.

**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)