**Comenzó el Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable**

*El innovador certamen abrió su marcador competitivo por primera vez en el marco de la feria Caminos y Sabores con la participación de tres de sus concursantes. A lo largo de la feria se enfrentarán 16 chefs de varias provincias que presentarán un amplio abanico de recetas que incluirán sabores y texturas de la gastronomía argentina.*

FEHGRA, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, organizó el Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable en su camino por implementar herramientas y acciones para impulsar el posicionamiento de la gastronomía argentina y promover las materias primas locales y la creatividad de los cocineros.

Este sábado 6, durante la primera jornada de la competencia se enfrentaron Claudio Daniel Diez Gadea, del Hotel Mirador Del Lago desde el Calafate, Elian Ayala en representación del Hotel Pullman Rosario, de dicha ciudad, y Oscar Luciano Colina, Hotel Portezuelo de Salta.

En esta ocasión, Diez manifestó: “La feria Caminos y Sabores es una buena oportunidad para que los pequeños productores tengan una mejor llegada y acercar los productos regionales a todo el país difundidos en este ámbito tan importante”.

En tanto, Colina, salteño y de visita por primera vez en Buenos Aires, resaltó: “La felicidad que siento es enorme por participar en este torneo junto a Caminos y Sabores, me llena de orgullo competir y representar a Salta, “La linda”.

Por su parte, Ayalacomentó: **“**Me gustó mucho la propuesta de participar en este torneo, es un gran desafío pensar la receta y realizarla rápidamente”.

Todos los concursantes recibieron una caja sorpresa con diferentes productos que debían utilizarlos en sus recetas pudiendo elegir entre especies argentinas, una selección de hongos y pescado blanco. Diez, en este punto, comentó: “Este concurso de cocina saludable me obligaba a tener creatividad en la elección de los sabores de los productos”.

El certamen continuará domingo, lunes y martes. En cada jornada participarán cuatro cocineros y el ganador, clasificará 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.

Las reglas 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 elaborada por la Secretaría de Gobierno de Salud); y elaborarla.

El Jurado está compuesto por tres chefs argentinas de reconocida trayectoria, Florencia Fernández, Patricia Gabriel y Silvia Diciancio, quienes determinarán a los tres mejores. Las especialistas seguirán la técnica y procedimiento de los competidores desde el stand de FEHGRA, por medio de pantallas conectadas en tiempo real. Las presentaciones finales serán conducidas y custodiadas al stand donde estará el jurado listo para la degustación.

Completarán la lista de participantes de este primer Torneo de Gastronomía Saludable para las siguientes jornadas los chefs: Carlos Alberto Losch de Almacen Gourmet, Chaco; Analía Vanesa Alvarez representante de Mini Winery & Deli; Gabriel Carlos Reusa, chef de Goulo de la provincia de Córdoba; Lucas Manuel De Franco, Aires Eventos de Rosario; Natalia Amezcua, Confitería Ritz de La Plata; David Dominguez Chef de Sushi Santo desde Rio Gallegos y Martín Páez de Lobo Cocina & Drinks de Villa La Angostura; Ezequiel Avalis, Negroni de Rosario; Diego Ezequiel Tapia de Chachingo Craft Beer, Mendoza; Claudio Raúl Rodo de Hotel Casa Real de Salta y Guillermo Vergara de Xelena Hotel & Suite de Calafate.

**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](https://www.caminosysabores.com.ar/informacion-general-visitantes/)