**Talentosos chefs de la TV compartieron sus secretos en las cocinas de la feria**

*Desde ayer y hasta el martes 9 de julio, los visitantes pueden asistir a clases gratuitas ofrecidas por prestigiosos chefs. Ayer fue el turno de Rodrigo Cascón (Morfi, Telefé), Juan Manuel Herrera de El Gourmet, y de Ximena Sáenz (Cocineros Argentinos, TV Pública), entre otros, que*

*compartieron sus recetas con el público.*

A la 15° de Caminos y Sabores,llegaron reconocidos cocineros que triunfan tanto en la TV como en las redes sociales. Ximena Sáenz, Rodrigo Cascón y Juan Manuel Herrera, fueron los encargados de brindar clases gratuitas de cocina y compartir los secretos de sus recetas con el público que visitó la feria.

Dueña de un talento y carisma excepcional, Ximena Sáenzdeleitó 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. “Me encanta que se haga esta feria porque es un punto de encuentro entre la gente que trabaja apasionadamente produciendo algo, poniendo su vida, historia y pasión en eso, y los consumidores, quienes le ponen cara y ven el trabajo que hay detrás de cada producto”, comentó entusiasmada Saénz.

“La gente está cada vez más interesada en el origen de los productos y es una muy buena excusa para venir a disfrutar y aprender. Quería hacer una receta bien simple, con cosas que la gente pueda tener a mano”, sostuvo Sáenz acerca de su clase y agregó: “Por eso, hice la panada que es como una lasagna, reutilizando pan viejo y un relleno de vegetales. Después hice unos arrolladitos, que son una especie de empanaditas fritas pero con una masa diferente. Se hacen al vapor, luego se fríen para que queden bien crocantes y, para finalizar, se rellenan con ricota y queso. Además, preparé una tarta de ricota un poco aireada con dulce de leche de cabra”.

Por su parte, el chefRodrigo Cascónllegó 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.

Rodeado por cientos de fans, Cascón contó: “Me gustan mucho estas ferias porque acercan al público a la gastronomía, está bueno que conozcan costumbres de distintas regiones de nuestro país”, y resaltó: “Apenas me propusieron participar se me ocurrió esta receta porque va muy de la mano con lo que se puede encontrar en la feria como la cerveza artesanal, nueces, almendras, y me pareció ideal para que se puedan llevar los productos de acá y la puedan hacer en sus hogares”.

El chef conductor de El Gourmet, Juan Manuel Herrera volvió por segundo año consecutivo a Caminos y Sabores, para compartir con el público los tips para obtener sus distinguidas medialunas. Luego de enseñar su receta y el paso a paso para preparar una masa madre, Herrera afirmó: "Me encontré con una feria mucho más amplia, con gran concurrencia de expositores y visitantes, un detrás de escena impecable con buena energía, y una clase muy concurrida por un público muy participativo”.

Herrera, conductor del programa “El Pan nuestro de Cada Día”, 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.

Cabe destacar que tanto la **Cocina Sabores Gourmet** como la **Cocina Verde,** ofrecen 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 hasta el martes 9. Habrá clases de cocina entrerriana, bonaerense, cordobesa, fueguina, jujeña, salteña, santafesina, rionegrina, chubutense, entre otras, de la mano de reconocidos expertos.

**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/)