**CAMINOS Y SABORES: COCINA QUE EMOCIONA CON IMPRONTA DE AUTOR**

*Madame Papin, Estefi Colombo, Coco Carreño, Lucio Marini, Juan Manuel Herrera, Iwao Komiyama y Kari Gao, serán algunos de los chefs protagonistas de un ciclo donde la tradición y la creatividad se servirán en el mismo plato. Los visitantes podrán verlos en la* ***cocina Verde y cocina Hudson****.*

La **alimentación como cultura es celebrada** año a año en Caminos y Sabores edición BNA, y esta vez, invita a descubrir cómo algunos destacados cocineros dan una nueva vida a los sabores regionales. Bajo el eje **“recasera con impronta de autor”** acompañará una tendencia gastronómica actual, que busca fusionar la **cocina tradicional** con la **creatividad** de cada chef, del 3 al 6 de julio, en La Rural.

Con un claro interés de los comensales por los **sabores autóctonos, la cocina local y las recetas familiares,** los cocineros responderán a ese anhelo de volver a las raíces culinarias o los platos de los abuelos, **reinterpretados con técnica e innovación**. Ese enfoque, explicó **Guillermo Vanucci, jefe de Cocina de Caminos y Sabores, está alineado** perfectamente con su **identidad**: “Desde sus inicios, la feria se define como un espacio federal para conectarnos con nuestras tradiciones, nuestra cultura, nuestra gente y nuestro país a través de sus sabores típicos”.

En cuanto a la tendencia a **rescatar la cocina tradicional,** “se ve incluso en la alta gastronomía: chefs de vanguardia están **revalorizando platos clásicos** con presentaciones contemporáneas”, consideró, con un equilibrio entre el **respeto por aquellos e ideas nuevas**. “Integrar la impronta de autor implica **reforzar esa conexión cultural** con creatividad: se mantiene la esencia de los productos y recetas regionales, que son el corazón de la feria, a la vez que se les da nueva vida de la mano de chefs talentosos”, describió.

**Toque de autor**

En esta edición, El Gran Mercado Argentino contará con la **cocina Verde y cocina Hudson**, donde a lo largo de los cuatro días se podrá disfrutar de las recetas de reconocidos chefs y cocineros.

Según Madame Papin, reconocida con el premio Gratitud 2023, “Caminos y Sabores es la única feria que a lo largo de todos sus años mantiene su columna vertebral intacta que no es ni más ni menos que mostrar el alimento de todos los pequeños productores del país”.

Para esta edición la propuesta es honrar recetas de toda la vida sumando ingredientes autóctonos, técnicas modernas o presentaciones innovadoras para **robustecer la experiencia culinaria** de esos platos tradicionales. Esa fusión revitaliza la cocina criolla y atrae a **nuevas generaciones** de foodies que buscan tradición con un giro moderno.

De acuerdo con **Lucio Marini**, cocinero que promueve el uso de ingredientes autóctonos, “la tendencia de volver a las raíces y enfocarse en productos locales y tradicionales está ganando popularidad en la industria gastronómica”. Advirtió que este tipo de oferta, “conocida como ‘kilómetro cero’, es muy demandada por los clientes que buscan experiencias culinarias auténticas y sostenibles buscando conectar con la cultura y la tradición gastronómica de cada región”.

La chef **Karina Gao,** debutante en esta feria, aseguró que cada vez hay más restaurantes autóctonos“que de alguna manera llaman a volver a las raíces”. Además, aclaró que la demanda de estas propuestas “enriquece muchísimo la oferta gastronómica” y obliga a los cocineros a superarse cada día.

Según el reconocido cocinero **Coco Carreño**, “las personas que viven en grandes centros urbanos disfrutan mucho de conocer pequeñas localidades donde pueden probar las comidas locales de manera más auténtica y autóctona”. Acerca del potencial de los ingredientes locales para la reinvención de las recetas tradicionales, indicó que es muchísimo: “Hoy en día tenemos producción de cualquier ingrediente que se te ocurra y eso nos abre un abanico de chances en cuanto a recetas tradicionales y no tanto”.

De la mano de elGourmet, celebrando sus 25 años, estarán **Estefi Colombo**, **Juan Manuel Herrera** (Reconocimiento Gratitud 2024) y **Iwao Komiyama**. Este último chef japonés, ofrecerá una clase magistral en base a productos como los frutos de mar que, aunque no se asocian a recetas autóctonas, representan a Argentina en el exterior: “Afuera se habla del langostino argentino como uno de los mejores del mundo, se habla mucho del calamar argentino, hay muchos pescados blancos, que la gente no los conoce, no son valorados; a raíz de eso yo creo que hay que trabajar más con todo lo que son frutos de mar”.