|  | EN REDACCIÓN | **TEMA:** | Cocinas |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **RESPONSABLES:** | [paolapapaleolaboral@gmail.com](mailto:paolapapaleolaboral@gmail.com)[Camila Gandia](mailto:camila@agenciaaw.com) |
|  |  | **UBICACIÓN:** | [DÍA 2 - Cocinas](https://drive.google.com/drive/folders/15XJmVkDi5FDIBjcIajPyjMU48iY4ZHgu?usp=drive_link) |
|  |  | **IMÁGENES:** | [DÍA 2 - Cocinas](https://drive.google.com/drive/folders/15XJmVkDi5FDIBjcIajPyjMU48iY4ZHgu?usp=drive_link) |

**Sabores y estilo: el sello de Madame Papin, Juan Manuel Herrera y Javier Calamaro**

*Reconocidos chefs, cocineros y celebrities desplegaron su impronta en las cocinas Hudson y Paladini del Gran Mercado Argentino, con preparaciones que resaltaron los ingredientes locales y las tradiciones familiares. Talento, creatividad y sabores regionales.*

En la segunda jornada de Caminos y Sabores Edición BNA, el evento gastronómico más importante del país, que tiene lugar en La Rural hasta el 6 de julio, los espacios de cocina **Paladini** y **Hudson** vibraron con el talento y la creatividad de reconocidos chefs y figuras del espectáculo, en encuentros donde la tradición se fusionó con propuestas innovadoras, bajo el lema **“*Recasera con impronta de autor*”**.

Entre los destacados del día, **Madame Papin**, **Juan Manuel Herrera** y **Javier Calamaro** desplegaron recetas con identidad, mientras que cocineros como **Chano María** y **Cabito Massa Alcántara** aportaron su estilo personal ante un público entusiasta. Uno de los momentos más divertidos llegó de la mano de **Darío Barassi**, quien, con su humor característico, compartió una experiencia distendida junto a los cocineros **Mauricio Savoca** y **Diego Vega** en la cocina Paladini.

**Cocina Hudson**

Con un original “Pan Sorpresa”, con sandwiches de miga en su interior, el **chef y panadero Juan Manuel Herrera** se presentó en la cocina Hudson para celebrar los 25 años de elGourmet. Mientras contaba los secretos de esta receta, aseguró que siempre está bueno aprender y conocer a productores y ver qué vuelta de rosca se le puede dar al oficio. Por eso, cada vez que termina su participación, recorre los stands de Caminos y Sabores.

Herrera fue el último ganador del premio Gratitud, creado en 2023 para destacar la labor y dedicación de los cocineros y chefs que pasan por las cocinas de El Gran Mercado Argentino. “Fue muy emocionante y un orgullo, es un mimo al corazón haber recibido ese reconocimiento”, expresó.

Por la cocina Hudson también pasaron el **chef Gonzalo Benavídez** de Urquiza Bodegón (La Plata) con un arroz al horno con garbanzos, chorizo, morcilla, papa, tomate; y el **maestro panadero Tomás Jerez**, de Salvaje Bakery, se lució con una panera típica de bodegón con pan de campo de trigo sarraceno y bastones de queso.

**Chano María Maestro del Fuego** junto con Eugenia Brusca del IPCVA —auspiciante de la clase de cocina, con la carne argentina como estrella—, hizo una tapa de marucha cocción larga al horno en fuente y una versión jugosa a la plancha. Con el robot de cocina HEYBEZ, el **chef Cristian Signorile** elaboró un crudites de verduras y salmorejo y una colita de cuadril en su jugo con puré de papa cremoso y ajo negro y, de postre, una mousse de café con leche y dulce de leche.

Para terminar, **el músico Javier Calamaro,** quien está presentando en la feria su aceite de oliva Calamaro Gourmet,compartió escenario con Rodrigo Aguirre, para cocinar buñuelos de acelga y milanesa de bife de chorizo con costra de panko y cereales neutros. “La cocina viene de la mano de mi vieja, cocino desde chiquito de manera amateur”, indicó.

En la misma línea, aseguró: “La cocina es como la música, es un encuentro, es disfrute, es alimentación, la música alimenta el alma; yo lo veo muy cercano al arte de la música”. En su primera participación en Caminos y Sabores, el músico además fue el encargado de cantar el himno nacional en el acto inaugural del día jueves, entonando una versión tanguera de su autoría: “Fue un momento muy importante”.

Aguirre comentó que también fue su primera vez en las cocinas de Caminos y Sabores, donde muchos años fue visitante: “Hoy estar en el escenario la verdad que es un gran placer y una satisfacción enorme”, contó.

**Cocina Paladini**

Con su espíritu creativo y siempre divertida **Madame Papin** desembarcó en la cocina Paladini,auspiciada por Francesca by Molto. Ovacionada por el público de Caminos y Sabores, elaboró junto con el chef italiano Sebastián Raggiante, un puchero reversionado a su estilo.

Madame Papin participa del Gran Mercado Argentino desde la segunda edición, cuando asistía como productora con sus papas andinas: “Es la única feria en Argentina que se ocupa desde hace 19 años de dar realmente a conocer el producto del pequeño productor de todas las provincias, la única posibilidad de que nosotros los conozcamos es este encuentro que dura solamente cuatro días”. Por su dedicación y apoyo constante a los productores, en 2023 fue la primera en recibir el premio Gratitud.

El sabor del auténtico cabrito cordobés también estuvo presente a través de los chefs de la Agencia Córdoba Turismo que prepararon pizzas y niditos de cabrito de Quilino.

Además, el cocinero **Cabito Massa Alcántara** se lució con un mondongo y coliflor y una humita en olla y el **bartender Pablo Palmer** tentó al público con su coctelería en base al vermouth.

**Darío Barassi** fue el conductor de un momento divertido en el que, además, ofició de juez entre los **chefs** **Mauricio Savoca** y **Diego Vega** que protagonizaron una competencia para ver quién lograba el mejor Tomaticán Cuyano. El público pudo disfrutar de una combinación de productos regionales, historias locales y técnicas modernas de cocina.

Las demostraciones en vivo, el contacto con los visitantes y la puesta en valor de productos regionales reafirman a Caminos y Sabores como un escenario donde la cocina argentina brilla con nombre propio.

El Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires es el anfitrión de Caminos y Sabores edición BNA; Río Uruguay Seguros,SAGYP y Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes son sponsors; los gobiernos de Río Negro y de Tucumán y el Instituto Nacional de la Yerba Mate son auspiciantes; y el IPCVA, KER Hoteles, Metro Servicios, Santa Fe y Tierra del Fuego acompañan el evento.