**Caminos y Sabores en la “Semana de los Cultivos Andinos”**

***En el marco de las acciones de la Mesa de Cultivos Andinos, del 27 al 29 de agosto, se llevará a cabo la Semana de los Cultivos Andinos, impulsada por los Ministerios Nacionales de Agroindustria, Educación y Turismo.***

Las actividades se desarrollarán en distintos puntos de la ciudad (Microcine del Ministerio de Agroindustria, Obelisco y en la Estación del tren Mitre en Retiro), con el fin de promover el consumo interno, difundir las propiedades nutricionales y dar a conocer la diversidad de productos con valor agregado que nacen desde el norte de la Argentina.

Los cultivos andinos son alimentos con historia. Los más emblemáticos son la quinoa, el amaranto, la papa, el yacón y el poroto, y se conocen desde hace 3.000 años A.C. Durante años se consumieron frescos, pero hoy se presentan como ingredientes de diferentes productos como fideos, galletitas, alfajores, sopas y postres, entre otros.

Caminos y Sabores, la gran feria del producto argentino, que desde hace 14 años pone en relieve a los alimentos y bebidas típicas de nuestro país, destacando la importancia de los productores, se suma a estas actividades. Bajo la premisa de cocinar el producto andino de la manera más sencilla y práctica, la cocinera “Madame Papin”, siempre presente en las cocinas de la feria Caminos y Sabores, estará brindando demostraciones de cocina dentro del Taller Aula Móvil de Gastronomía, utilizando a la quínoa y la papa nativa del norte como los ingredientes “estrellas” de sus platos. La cita es este martes 28 y miércoles 29 de agosto a las 15:30 en el Aula Taller Móvil de Gastronomía ubicado en el Obelisco.

El Aula Taller Móvil de Gastronomía es parte de la Red Nacional Aulas Talleres Móviles (ATM), programa del Ministerio de Educación de la Nación a través del Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET). Esta unidad móvil funciona como un aula taller y está totalmente equipada como una cocina profesional, que permite la puesta en juego de hábitos y competencias profesionales.

De esta manera, Caminos y sabores se suma al evento con el fin de recuperar el valor de la cocina elaborada en base a productos autóctonos, y alienta el consumo de hortalizas y frutas, esenciales para la alimentación rica y saludable.