**Para comer huevos sin culpa**

*Los productores de alfajores y chocolates serán algunos de los encargados de endulzar la 15ª edición de Caminos y Sabores del 6 al 9 de julio en La Rural. Mientras, se preparan para compartir la pasión por hacer chocolate a través de los tradicionales huevos de Pascua.*

Hay quienes sostienen que comer chocolate es bueno para el cerebro; otros aseveran que ayuda a combatir el frío. En fin, siempre hay buenas excusas para saborear delicias de chocolate, y por qué no, huevos de Pascua.

*Milagros del Cielo* y *Alfajores Ninet* son dos pymes “golosas” que se encuentran ubicadas en la costa argentina y hace tiempo participan de Caminos y Sabores. Cada una con sus exquisitas especialidades protagoniza el “Camino Dulce”, uno de los nueve recorridos temáticos que propone “El gran mercado argentino”, y en el cual los visitantes pueden deleitar su paladar con mermelada, almíbar, dulce de leche y de fruta, chocolatería, jaleas y mieles.

Reconocidas por sus deliciosos alfajores, cada una tiene su impronta, y en esta época no son ajenas a lo que demanda el mercado. De cara a Semana Santa, y a la espera de una ola turística durante cuatro días en el Mar argentino, ambos emprendedores se encuentran elaborando unos deliciosos y novedosos huevos de Pascua.

Fabiana Ocaranza, creadora de *Milagros del Cielo* enMar del Plata, hace 20 años que elabora huevos de Pascua y aclara: “Son artesanales”. En sintonía con las tendencias de consumo, redes sociales y edades, detalla: “Hacemos una línea para los más chicos con unicornios y emojis; toda la línea para adultos lleva decorados con flores de almendras, que quedan espectaculares, y van rellenos con chocolate”. Al respecto, confiesa que “en una época llenaba los huevos con juguetes, pero ahora ya no”.

Al recordar su niñez, cuenta: “Cuando era chica mis viejos compraban huevos de panadería, y yo odiaba esos huevos porque no tenían gusto a nada”. Cuando se inició en el mundo de la chocolatería, Ocaranza dijo: “Algún día voy hacer huevos ricos”, y ese día llegó. Son tan deliciosos que clientes de Buenos Aires recorren más de 400 kilómetros para comprar huevos en el local marplatense.

Desde Mar del Tuyú, en *Alfajores Ninet* también elaboran huevos de Pascua de todos los tamaños, de 30 gramos a un kilo, y para todos los gustos. En su vidriera se pueden apreciar huevos con sabor a chocolate con leche y chocolate blanco. Hasta hace dos años los decoraban con azúcar, ahora cambiaron el estilo. Tan es así que para Semana Santa comenzaron a fabricar huevos solamente con chocolate y rellenos con confites tipo *Rocklets*.

En sintonía con la última moda, este año Ocaranza apostó por la tendencia de los “medios huevos” y los define como “bien chanchos”. “Están rellenos con dulce de leche, galletitas *Óreo*, chocolinas, bombones *Ferrero Rocher*, figuras de chocolate y confites”, explica.

En tanto, Daniel Padin, director de *Alfajores Ninet*, destaca que hacer huevos de Pascua implica un trabajo totalmente distinto al de elaborar un alfajor. “Es aún más artesanal porque se hacen con molde, a mano y uno por uno; no hacemos un producto industrializado”, comenta, y resalta: “Primero se derrite el chocolate en una tolva, se templa, y después se va volcando y llenando los moldes uno por uno. Luego hay que esperar que se sequen, después se desmoldan, se llenan, se cierran, se decoran, se envuelven y ya están listos para degustar”.

Para disfrutar del chocolate en todas sus formas, el experto Padin recomienda “No guardar el chocolate en la heladera”, y advierte: “El calor también lo daña. Por lo cual, lo ideal es que esté a temperatura ambiente”.

Palpitando la 15ª edición de Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en el predio de La Rural, subraya: “Hace 10 años que participamos de Caminos y Sabores para dar a conocer nuestros productos. Apuntamos e invertimos en el formato de publicidad mediante promociones y degustaciones para que la gente nos conozca”, y destaca: “Siempre nos dio más resultado la recomendación, el boca a boca. Mucha gente nos conoció en Caminos y Sabores, después nos visitan en la Costa y compran nuestros productos para regalar”.

En el caso de Ocaranza, conoció Caminos y Sabores como visitante. Años atrás iba a pasear, y se dijo: “Algún voy a venir a la feria”, y así fue. “Hace cuatro años que participo con *Milagros del Cielo*, los mismos clientes de Buenos Aires comenzaron a decirme que expusiera en Caminos y Sabores. Me encanta ir porque vuelvo a ver mi público”.

Mayor información en: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)