



El jefe de Gobierno porteño, Horacio Rodríguez Larreta y el viceje, Diego Santilli, presentaron la edición 2016 de la Feria Masticar, que bajo el lema “Comer rico hace bien”, se desarrollará entre el 5 y el 8 de mayo próximos. “Además de ser una atracción en la Ciudad, genera mucho trabajo”, resaltó el jefe de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

“Además de ser una atracción en la Ciudad, genera mucho trabajo. Hay mucho trabajo detrás de cada local, de cada restaurante, pero también de cada producto. Eso es trabajo para la Argentina, trabajo para la Ciudad. Y ese es nuestro sueño, que la Gastronomía sea uno de los principales motores del posicionamiento y del crecimiento económico de Buenos Aires. Creo que Masticar es un claro ejemplo de eso”, señaló el Jefe de Gobierno durante la presentación.

Organizado por la Asociación de Cocineros y Empresarios (A.C.E.L.G.A), será la quinta edición de la Feria Masticar, que año tras año fue creciendo en convocatoria, y que en 2015 tuvo la visita de más de 110 mil personas.

Rodríguez Larreta resaltó que uno de los objetivos de su gestión es colocar a la Ciudad como “la capital gastronómica, primero de Latinoamérica, y una de las referencias del mundo”.

“Es un trabajo que tenemos que hacer entre todos. Tenemos todas las condiciones, tenemos una excelencia de cocineros, de productos, de creatividad. Buenos Aires es una ciudad súper atractiva, con lo cual tenemos que lograr que la gente venga también a comer, que creo que cada vez más lo hacen, pero es un objetivo que nos planteamos. En un par de año vamos a ser la referencia de todo el continente”, agregó.

{youtube}E3NZVxxfMbY?rel=0{/youtube}

Los vecinos podrán disfrutar a precios accesibles los riquísimos platos de restaurantes de la ciudad, elaborados por las propias manos de cocineros como Fernando Trocca, Donato de Santis, Germán Martitegui, Narda Lepes y muchos más. También habrá clases de cocina dictadas por Osvaldo Gross, Dollí Irigoyen, Cristophe Krywonis,

Además, maestros queseros, fiambrosos, asadores y panaderos compartirán su conocimiento a familias y aficionados para descubrir lo mejores sabores.