****

**Taller de Oficios**

**Jueves 6 de septiembre**  
14:00 hs. Harinas sin TACC, con o sin opción.   
Las nuevas opciones, mandioca, teff, sarraceno.  
Expositores: Cynthia Sandoval (nutricionista), David Kiesewetter (Kwezi), Paz Aguilar (Olienka), Pablo Baumgratz (Coop. La Abundancia), Inés Bonifacio (cocinera) y Germán Torres (Salvaje Bakery)

15:30 hs. Helado artesanal  
Los secretos de un clásico argentino ¿Cómo empezó y por qué tiene tanto prestigio a nivel mundial?  
Expositores: Maximiliano Maccarrone (El Podio heladería) y Augusto Mayer (Proper)

17:00 hs. No tires más comida  
¿Dónde y cómo se desperdicia comida en la Argentina?  
Expositores: Agustín Benito (Sueño Verde), Ady Beitler (Nilus), Juan Martín Richter (La choza) y Narda Lepes.

18:00 hs. Sin mujeres no hay agricultura familiar  
¿Quién cultiva lo que comemos?  
Expositoras: Miryam Gorban (nutricionista), Perla Herro (cocinera), Rosalía Pellholz (Union de Trabajadores de la Tierra) y María de Michelis (periodista)

19:30 hs. Compostar  
Reducir, reutilizar, reparar, reciclar y compostar ¿Por dónde empiezo? ¿Puedo en un balcón? ¿Cómo se hace?  
Expositor: Santiago Macías (I latina) y Claudia Nuñez (Proyecto Sustentable)

20:30 hs. "Carniceros de oficio", el libro  
Trabajo sociológico, fotográfico y audiovisual. Homenaje y revalorización del oficio de carniceros.  
Expositores: Eduardo Torres (Fotografo) y Pablo Torres (Sociólogo).

**Viernes 7 de septiembre**

14:00 hs. Mauro Colagreco y Virgilio Martínez juntos   
Colaboraciones  
Expositores: Mauro Colagreco y Virgilio Martínez

15:30 hs. Todo lo que siempre quisiste saber sobre la papa  
¿Para qué nos sirve? ¿Qué papas tenemos? ¿Engorda? ¿Cuál elijo?  
Expositores: Iván María Ramallo (genetista), Pedro Bargero (chef Chila) y Patricio Kenny (médico nutricionista).

17:00 hs. El riesgo de una salmonera en Ushuaia  
El caso Chile, mitos y verdades ¿Quién se beneficia realmente?   
Expositor: Alex Muñoz (Director fundación Pristine Seas Latam) y Emmanuel Herbin (Chez Manu, Ushuaia)

18:30 hs. Del Pacífico al Atlántico, uniendo países mediante la cocina  
Principios para un aprovechamiento óptimo de nuestros recursos marinos, y de paso, comer rico.  
Expositor: Tomás Matsufuji Yasuda (cocinero Perú)

20:00hs. ¿Queso con qué?  
Buscamos el mejor match para cada queso. Vení a votar por tu pareja preferida.  
Expositores: Mauricio Couly (Ventimiglia), Eduardo Zurro (Santa Agueda), Coni Bosc (La Suerte) y Beatriz Coste (sommelier)

**Sábado 8 de septiembre**

12:30 hs. Mundial extravirgen  
No todo entra por los ojos. La utilización del olfato y el gusto para detectar los mejores aceites.  
Expositores: Ing. María Eugenia Gallego - Panel de catadores del Valle, del INTA EEACatamarca.

14:30 hs. Breve introducción al mundo cervecero  
Taller de materia prima, proceso de elaboración y degustación guiada de cervezas.  
Expositores: Sol Cravello (Jefa de Conocimiento Cervecero Patagonia) y Rodrigo Flores (Cervecero Patagonia)

15:30 hs. Chocolate + Mate = ChocoMate  
Dos productos que todos conocemos, juntos ¿A qué sabe?  
Expositores: Juliana Terpin (estudiante de Ing. en alimentos UCA), Tomás Cabrera (estudiante de Ing. en alimentos UCA) y Alejandro Beyeye (pastelero)

16:30 hs. Comer lo que te hace bien  
Probióticos, prebióticos ¿Qué son? ¿De dónde vienen? ¿Qué efecto tienen en nuestro organismo?  
Expositores: Ricardo Weill (Danone), Martín Ruso (cocinero) y Gonzalo Sánchez (Fermento Natural)

18:00 hs. Animales de caza  
¿Cómo, cuándo, dónde y por qué?   
Expositores: Christophe Krywonis, Gustavo Porini (biólogo) y Gladis Rebak (Doctora en Ciencias Veterinarias)

19:30 hs. Brebajes, tónicos y aguas  
Néctar de saúco, flor de Jamaica, chicha, tereré, horchata, etc. Hablan los que saben.  
Expositora: Inés de los Santos y Anthony Vazquez

20:30 hs. Mixología peruana con Pisco  
Vení a aprender sobre Pisco e insumos de las tres regiones del Perú, su versatilidad y el desarrollo en coctelería de vanguardia.  
Expositor: Manuel Cigarrostegui (bartender Perú)

**Domingo 9 de septiembre**

12:30 hs. Los fermentos están de moda, pero Asia empezó hace miles de años  
Salsa de soja, miso, umeboshi, natto... ¿Qué son, cómo se hacen y cómo se usan?  
Expositores: Seiki y Diego Sasaki (productores) y Takehiro Ohno

14:00 hs. El APC – sí, P- del maridaje con cerveza  
¿Qué es el maridaje con cervezas y cómo las maridamos con distintos quesos?   
Expositores: Sol Cravello (Jefa de Conocimiento Cervecero Patagonia) y Rodrigo Flores (Cervecero Patagonia)

15:00 hs. Empanadas argentinas  
Festejemos las diferencias y aprendamos un poco  
Expositores: Juan Braceli, Carina Perticone (semióloga) y Marcela Zisner (empanadera de La Úrsula, Salta)

16:30 hs. Pescado de río, boga, dorado, sábalo, tararira y surubí  
Conociendo nuestros productos. Es para todos, no tiremos nada.  
Expositores: Eduardo Avio y Paula Naón (dueños y cocineros de Estrada 123, Entre Ríos) junto a miembros de la Cooperativa de Pescadores de Entre Ríos

18:00 hs. Tierra de mate, desde las Cataratas del Iguazú hasta los Esteros de Iberá   
Perfiles de sabor, lo que desconocemos de nuestra identidad.  
Expositores: Instituto Nacional de Yerba Mate (INYM) junto a productores de yerba del Mercado: Kalena, La Obereña, Titrayjú, Arapegua y As de Bastos

19:00 hs. Desafío sensorial para los alimentos light  
El laboratorio de la UCA se traslada a la feria.  
Expositores: Diego Rocha (Becario postdoctoral del CONICET), Diego Golombek (biólogo y divulgador científico) y Narda Lepes