

CRONOGRAMA ESCENARIO ENTE PATAGONIA - FIT 2023

Sábado 30/09/23	
16 hs	Recetario de Hongos de Tierra del Fuego. Clase de cocina con degustación de #SaboresFueguinos a cargo del Chef Carlos Martinic (Ganador de "Bake Off Argentina, El Gran Pastelero" en su tercera edición) de la provincia de Tierra del Fuego. <i>"Ñoquis gratinados con Hongos asados".</i>
17 hs	Clase de cocina con degustación a cargo del Chef Juan Izaguirre de la provincia de Río Negro. <i>"Cremoso de choclo y cebollas ahumadas, pulpito tehuelche, langostinos, hierbas esteparias y hongos cordilleranos".</i>
18 hs	Degustación de Productos de mar y tierra #ExperienciaSantaCruz a cargo de los Chefs José Basualdo (Puerto Deseado) y Hugo González (Comandante Luis Piedra Buena) de la provincia de Santa Cruz. <i>"Langostinos al ajillo y merken en shot de morrón quemado, Paté cremoso de cordero con hongos patagónicos y Jamón de lomo de guanaco en tostón de hierbas locales".</i> <i>"Trucha Arco iris en escabeche con crocante de finas hierbas, Trucha arco iris con vinagreta de rosa mosqueta, mango y tuil de coral</i> <i>Pincho de gravlax de trucha ahumada, queso de oveja con salsa de cítricos y alcaparras".</i>
19 hs	Clase de cocina con degustación a cargo de los Chefs Nahuel Sepúlveda (Chos Malal) y Cristian Abarzúa de la provincia de Neuquén. <i>"Faina de Ñaco del Norte Neuquino. Cazuela de Pavo original - Reversión Galleta de Chichoca, Mayonesa de pavo y espuma de verduras".</i>
20 hs	Clase de cocina con degustación #SaboresdeChubut a cargo del Chef Pablo Soto de la provincia de Chubut. <i>Recorreremos la provincia a través de dos preparaciones elaboradas con productos característicos de nuestra Región. "Pincho de langostinos con ensaladilla de algas y crema de zanahoria, y lenguas de cordero al verdeo con polvo de hongos".</i>
20.30 hs	Show lanzamiento 8° Festival Esquel Tango 2023 de la provincia de Chubut.

Domingo 01/10/23

16 hs	Clase de cocina con degustación de cerveza y vinos "Sabores de la tierra en Chubut" a cargo de los Chefs Laureano Ríos y Sebastián Ríos de la provincia de Chubut. <i>"Guiso de trigo, charqui de ternera y merkén, en reducción de cerveza de frambuesa y hongos de pino confitados".</i> <i>Degustación de cerveza artesanal CIRIACO y vinos de Viñas Nant y Fall de Trevelin.</i>
17 hs	Clase de cocina con degustación a cargo del Chef Claudio Abraham de la provincia de Neuquén. <i>"Ensalada de Cordillera. Salteado de carne Wagyu de Plottier, sobre papa rosty, morillas, espárragos, cebolla colorada y gremolata".</i>
18 hs	Recetario de Hongos de Tierra del Fuego. Clase de cocina con degustación de #SaboresFueguinos a cargo del Chef Carlos Martinic (Ganador de "Bake Off Argentina, El Gran Pastelero" en su tercera edición) de la provincia de Tierra del Fuego. <i>"Anticucho y milanesas de gírgolas".</i>
19 hs	Clase de cocina con degustación a cargo del Chef Juan Izaguirre de la provincia de Río Negro. <i>"Pera, jalea de diente de león, kebab de chivo, frutos rojos, frutos secos, mermelada de cebolla morada".</i>
20 hs	Degustación de productos de mar y tierra #ExperienciaSantaCruz a cargo de los Chefs José Basualdo (Puerto Deseado) y Hugo González (Comandante Luis Piedra Buena) de la provincia de Santa Cruz. <i>"Langostinos al ajillo y merken en shot de morrón quemado, Paté cremoso de cordero con hongos patagónicos y Jamón de lomo de guanaco en tostón de hierbas locales.</i> <i>Trucha Arco iris en escabeche con crocante de finas hierbas, Trucha arco iris con vinagreta de rosa mosqueta, mango y tuil de coral y Pincho de gravlax de trucha ahumada, queso de oveja con salsa de cítricos y alcaparras".</i>