

CRONOGRAMA ESCENARIO ENTE PATAGONIA - FIT 2022

Sábado 01/10/22

17 hs	Presentación del Festival Nacional del chef con clase magistral de Matías Tesoriero. NEUQUEN.
17.45 hs	Productos de mar y tierra característicos de Santa Cruz a cargo del Chef José Basualdo. Brusquetas de escabeches de mar y tierra, mini tostadas con variedad de pates y jamón de cordero y presentaciones de salamines y embutidos de cordero entre otros. SANTA CRUZ.
18.30 hs	Sabores de Chubut con maridaje. Chef Francisco González. Sommelier Esteban Acosta. CHUBUT.
19.15 hs	Clase Magistral y Degustación - "Paseando por Rio Negro", Juan Izaguirre y Daiana Chaia. RIO NEGRO.
20 hs	Degustación de gin de Montaña y Mar y otros sabores fueguinos. TIERRA DEL FUEGO.

Domingo 02/10/22

16 hs	Clase Magistral y Degustación - "Paseando por Rio Negro", Juan Izaguirre y Daiana Chaia. RIO NEGRO.
17 hs	"Sabores de Chubut" Clase de cocina con maridaje y degustación. Chef Francisco González. Sommelier Esteban Acosta. CHUBUT.
18 hs	Degustación de gin de Montaña y Mar y otros sabores fueguinos. TIERRA DEL FUEGO.
19 hs	Fiestas Populares Neuquinas. La alegría de vivir nuestras tradiciones. Apertura de Temporada.
20 hs	Productos de mar y tierra característicos de Santa Cruz a cargo del Chef José Basualdo. Brusquetas de escabeches de mar y tierra, mini tostadas con variedad de pates y jamón de cordero y presentaciones de salamines y embutidos de cordero entre otros. SANTA CRUZ.