

Fiesta del hongo de pino



10 al 13 de mayo 2024

Esquel

PROGRAMA

Sábado 11 y domingo 12 de mayo de 15 a 23 h
Sociedad Rural de Esquel. Ingreso libre y gratuito
para participar de las charlas, clases y talleres
abiertos, puestos gastronómicos y feria de
productores y artesanos.

Sábado 11

De 10 a 13 - Taller participativo de recolección de hongos en la RNU Laguna La Zeta y recorrido por la Micosenda de Alto Río Percy / CIEFAP.

Sociedad Rural de Esquel

15 h. Charla "Introducción al cultivo de hongos comestibles" a cargo del CIEFAP.

16 h. Clase abierta de Claudio Jaramillo, Campeón argentino de la empanada, Campeón nacional de la pizza a la piedra y Campeón Sudamericano pizza gourmet.

16 h. Taller de acuarela "Reino Fungi" por Roxana Rapp (con cargo).

17 h. Carrera de mozos

18 h. Clase de Augusto Rousseau (El Bolsón), chef y propietario de restaurantes. Promotor de la cocina de la Comarca Andina y Juan Izaguirre (Bariloche), chef ganador del menú más representativo de la provincia de Río Negro en la última edición de Bariloche a la Carta.

20 h. Clase magistral de Silvia Valdemoros. Chef, conductora de TV y Radio desde hace más de 20 años. Mentora de Cocina Saludable. Productora y Food Stylist.

21.30. Taller abierto de tragos por La Encrucijada y Mr Piche.

22. Venta de plato especial elaborado con hongos, la recaudación será donada a una institución benéfica.

Domingo 12

10 h. Visita a la Micosenda en Sierra Colorada con degustación de pizzas con hongos / CIEFAP.

Sociedad Rural de Esquel

15 h. Presentación fotográfica "Hongos silvestres del bosque Andino Patagónico" a cargo del ingeniero forestal y fotógrafo de naturaleza Héctor Gonda.

16 h. Clase abierta de Diego Toro, chef de Toro's Wok especialista en sushi y comida asiática.

16 h. Taller de acuarela "Reino Fungi" por Roxana Rapp (con cargo).

17 h. Competencia de deshuesado de pollo para cocineros

18 h. Clase abierta de Pablo Soto (Comodoro Rivadavia), chef referente de la Gastronomía Patagónica. Impulsor de la gastronomía regional patagónica y asesor gastronómico.

20 h. Clase magistral de los chefs Sebastián Fredes y Silvia Valdemoros.

21.30 h. Taller abierto de tragos por Coolibreat.

Lunes 13

8 a 13 h. Salida de observación y reconocimiento de hongos PNLA (con cargo)

Las salidas del sábado y domingo con inscripción previa. Cupos limitados. Inscripción: Celular: +54 9 2945-653031 / eventos@merakisur.com