**Agenda lunes 8 de julio**

**Cocina Verde**

12.00 - Torneo de Gastronomía Saludable.

15.00 - Guiso Nuestro El Morenito. Leo Gutierrez.

16.00 - Sabores de mar de Chubut: cazuela de pulpita Tehueche y langostinos rebosados. Santiago Roberts.

17.00 - Carbonada de cerdo, mamón y paltas. Filet premium de pacú laqueado en reducción en cerveza de algarrobo, maracuyá y miel. Diana Delssin.

18.00 - Galleta Gualeya y Música. Silvio Etchegaray.

19.00 - Río Negro en 3 pasos: ciervo ahumado, merluza y postre Río Negro. Sandro Javier Fogel.

**Cocina Sabores Gourmet**

12.00 - Torneo de Gastronomía Saludable.

15.00 - Receta con nuez pecán: Panna Cotta, ensalada mesopotámica y ñoquis de leche de cabra. Quique Sobral.

16.00 - Salteado de tuna, lonjita de pacú en brocheta más paté de chivo. Carlos Lösch.

17.00 - Pastelería con pistacho. Damián Enrique D´Croce.

18.00 - Alfajores artesanles cordobeses. Rita Soria.

19.00 - Recetas fáciles, económicas y con onda: budín de yogurt + tarta clásica. Jimena Monteverde.

**Plaza del encuentro**

17.00-Presentación artística del evento tango en Junín

20.00- Banda Melt Music

**Caminitos**

Continúa la propuesta para los más chicos: Del campo a la mesa

**Salón del Gusto**

Continúa el concurso Experiencias del Sabor, en el cual, el público elige su producto favorito.