**Agenda del domingo 7 de julio**

**Cocina Verde**

12 hs. FEHGRA: Torneo de Gastronomía Saludable

15 hs. Martín Pereyra cocina Tarta de pejerrey

16 hs. Silvia Tejerina cocina Humitas salteñas

17 hs. Sabores de Santa Fe con Lucio Marini

18 hs. Valentín D'Affarra cocina Pastel del General y postres de Ana

19 hs. Cocina de Chubut con Sebastián García

**Cocina Sabores Gourmet**

12 hs. Torneo de Gastronomía Saludable

15 hs. El ganador del Concurso "Pasión por la Carne Vacuna" cocina con Coto Fernández

16 hs. Valeria Nutrifit cocina Popurrí de Champignones

17 hs. Felicitas Pizarro presenta “Felicitas y sus tips para las carnes”

18 hs. Pablo Martín presenta “Fast food conciente para la familia: Mini Burguer saludable, pesto de olivas verdes y pan de molde”

19 hs. Ximena Sáenz presenta “Cuenca lechera argetina: un paseo por los diferentes quesos producidos en nuestro país”

**Plaza del encuentro**

17 hs. Ballet La Azotea, Grupo Será y Marcos Riccetti.

20 hs. Djs Soledad Rodríguez Zubieta.

**Salón del gusto**

Los visitantes podrán participar como jurado del concurso Experiencias del Sabor y elegir su producto favorito.

**Caminitos**

Un espacio diseñado para los más chicos, con la propuesta “Del campo a la mesa”.

**Plaza del Mercado**

Un patio con puestos gastronómicos, pensado para comer y beber en la feria.

**Happy Hour**

Domingo y lunes 2x1 en entradas y bebidas a partir de las 20 hs. Con música en vivo.

**Lo que hay que saber**

Del sábado 6 al martes 9 de julio

La Rural, Predio Ferial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Valor de la entrada: $ 200.

Jubilados: $100

Menores de 12 años gratis, acompañados por un mayor.

Horarios: Sábado 6, Domingo 7 y Lunes 8, de 12 a 22:30 hs | Martes 9: de 12 a 21 hs

Más información sobre promociones especiales en [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)