

El domingo 17 será un día muy especial en el barrio de La Boca, el más italiano de Buenos Aires. Con múltiples actividades y platos exquisitos para degustar, se celebrará una de las grandes tradiciones gastronómicas mundiales. Gratis. Patio Central, Salón Mayor y Calle Interna, Usina del Arte, Caffarena 1, La Boca.

Será un día único para disfrutar de extraordinaria tradición culinaria, muy cara al sentimiento de los argentinos y argentinas -descendientes de familias italianas que llegaron a nuestro país durante la primera mitad del siglo XX. Por eso, el domingo 17 seremos sede principal del gran cierre de la “Semana de la Cocina Italiana de Buenos Aires”: desde las 11 y hasta las 18 h se sucederán múltiples actividades, degustaciones, clases de cocina, charlas magistrales, feria de alimentos, música en vivo y de la segunda edición del Campeonato Argentino del pesto genovés al mortero, todo curado por el reconocido chef Pietro Sorva.

{youtube}-OjB2qy_G-E{/youtube}

Dentro de una gran programación, se destaca la charla que Pietro Sorva y Donato de Santis mantendrán sobre dos de las más bellas regiones de Liguria y Puglia, de sus características gastronómicas y exquisitos sabores (a las 14 h en Calle interna). A las 13 y a las 15 h en el Patio Central, se podrá asistir a un repaso por varios de los grandes clásicos de la ópera italiana. En calle interna, a las 16 h, se llevará a cabo la segunda edición de la competencia nacional de pesto genovés al mortero “Master Pesto”. Y a las 17 h, en el Patio Central, el grupo Maxi Manzo y Los Picantes interpretará clásicos de la música popular italiana para concluir una gran fiesta cultural.

PROGRAMACIÓN

11 a 18 h - Hall Central
Punto Verde Móvil - Aceite Vegetal Usado (AVUs)
En conjunto con la Agencia de Protección Ambiental, la Usina del Arte estará recibiendo Aceite Vegetal Usado

11 a 18 h - Salón Mayor
Puestos Italianos: degustación y venta de productos típicos
Pastas secas, pastas frescas, Aceite de oliva, pickles y conservas, salsas, chacinados, cerveza italiana, café italiano, vinos, las sfogliatelle saladas y cannoli, hierbas aromáticas y ensaladas mediterráneas, comida callejera (porchetta, arancini, panini, focaccia, piadina, ensaladas mediterráneas), especialidades de Puglia y autentica piadina.

11 a 18 h - Patio Central
Degustaciones gratuitas
APPYCE (Asociación de propietarios de pizzerías y casas de empanadas) - AFADHYA (Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines) - Aperol Spritz

11 a 18 h - Puesto de informes
Gran sorteo: curso corto de pizzas clásicas APPYCE
Invitamos a todos los visitantes del Gran Día de la Cocina Italiana a acercarse al área de informes de la Usina del Arte para completar el cupón de participación al sorteo.

12 a 17 h - Patio Central
Dj Fernando de Leo

12 a 18 h - El Aula Visuales
Taller de dibujo con modelos escultóricos
Creatividad y diversión en continuado
Edad recomendada: 4 a 7 años

12 y 12.30 h - Calle interna
Experimento cocina: Tiramisú
Receta: tiramisú italiano convencional y su variante sin lactosa
Edad recomendada: 4 a 7 (12 h) y 8 a 12 años (12.30 h)

13 h y 15 h - Patio Central
Ópera a la carta
Un recorrido por los fragmentos de las óperas italianas más representadas del mundo

13 h - Calle interna
Pastas Pisca presenta “Los secretos de la pasta seca" Recetas exitosas con pastas secas realizadas por los cocineros de la delegación argentina de F.I.C (Federación italiana cocineros) Región Buenos Aires.

14 h - Calle interna
Pietro & Donato: Liguria y Puglia. Memoria, gusto y territorio. Un viaje goloso entre los grandes sabores de Italia
Características gastronómicas de las regiones, dos ejemplos emblemáticos de comida mediterránea

16 h - Calle interna

Master Pesto: segunda edición de la competencia nacional de pesto genovés al mortero

17 h - Patio Central
Maxi Manzo y Los Picantes
Clásicos de la música popular italiana reversionados