FERIA CAMINOS Y SABORES CÓRDOBA

PROGRAMACIÓN SÁBADO 27 DE SEPTIEMBRE

sábado 27		
Horario	**Evento**	**Sector**
12.30 a 13.30	*"Cocina para Celíacos",* Chef Cecilia Griguol, Esc. Azafrán.	Cocinas Regionales.
14 a 15	-Elaboración de comidas típicas friulanas y degustación de salame. -Grupo Ducj Insieme. Colonia Caroya.	Cocinas Regionales.
15:15 a 16:15	-Presentación Evento Jets Radiocontrolados; demostración de aviones radiocontrolados . Villa Rumipal.	Fogones. (Escenario Externo).
15.30 a 16.30	*"Rolls de Berenjena con Queso Vegano".* Cocina Hindú Ayurveda. Federico Bianchi. Mayadevi.	Cocinas Regionales.
16:30 a 17:30	*"Fiesta del Humor y las Comidas Típicas",* Pilar. Actuación: Grupo Folklórico "El Arenal".	Fiestas y Festivales Populares.
	Presentación danzas típicas, Ballets de Villa General Belgrano.	Fogones. (Escenario Externo).
17.00 a 18.00	*"Cocina molecular cordobesa",* la química aplicada a la cocina. Restaurante Inocencio. Jesús María.	Cocinas Regionales.
17:45 a 18:45	-*"Fiesta del Viento":* show de magia (Mago Pablo Lambertini), presentación de la cantante Mariel Dominguez, danzas árabes y la presencia de la Reina. Sorteo de estadías. Berrotarán. -*"Fiesta de la Familia"* Coronel Moldes: actuación Grupo "LOS SACHA".	Fiestas y Festivales Populares.
	"Fiesta de la Dulce Ciudad del País": danzas folklóricas; degustaciones y lanzamiento de la primera Edición. Arroyito.	Fogones (Escenario Externo).
18.30 a 19.30	Cocina Chic Cordobesa. *"Recetas de antaño con toques modernos".* Chefs Fausto Bravo, Eduardo Bazán. Restaurante San Leonardo. Agua de Oro.	Cocinas Regionales.
19 a 20	*"Festival Nacional de la Doma y el Folklore"*- Jesús María. Actuación de Grupo Brisas del Norte, 5 Sentidos y Jessica Benavidez.	Fiestas y Festivales Populares.
	Presentación *"Fiesta Nacional del Malambo"*: Cuarteto de Malambo - Malambo Solista y ballet. Laborde.	Fogones (Escenario Externo).

20:15 a 21	Presentación *"Fiesta de las Colectividades"* - Alta Gracia.	Fiestas y Festivales Populares.
20.00 a 21.00	Elaboración de Cerveza Artesanal y postres centroeuropeos. Santiago Godoy. Villa General Belgrano.	Cocinas Regionales.
20.15 a 21.00	Presentación de la Fiesta Nacional del Olivo-Cruz del Eje-grupo folclórico.	Fogones (Escenario Externo).

FERIA CAMINOS Y SABORES CÓRDOBA

PROGRAMACIÓN DOMINGO 28 DE SEPTIEMBRE

Domingo 28		
Horario	**Evento**	**Sector**
12.30 a 13.30	Caminos del té y repostería centroeuropea: preparaciones clásicas: selva negra y strudel. Casas de té. Villa Gral. Belgrano.	Cocinas Regionales.
14 a 15	*"Semana de la Tradición":* danzas típicas y degustación de regionales. Deán Funes.	Fiestas y Festivales Populares.
	Presentación de Río Ceballos y Colonia Caroya.	Fogones (Escenario Externo).
	"Festival de la Gallina Hervida": preparación de la famosa gallina hervida. Ricardo Martín. Luyaba. Traslasierra.	Cocinas Regionales.
15:15 a 16:15	-*"Fiesta Nacional del Agricultor"* Sampacho: Actuación de Sofía Brund (cantante) y presentación de la Reina. Lanzamiento de la *"25° Fiesta de la Flor del Pago"* Alcira Gigena: Actuación ballet folklórico y Nahuel Méndez (cantante), degustaciones y presentación de la Reina.	Fiestas y Festivales Populares.
	"Fiesta de Las Colectividades" Colectividades con danzas típicas y degustación de comidas. Alta Gracia.	Fogones (Escenario Externo).
15.30 a 16.30	Cocina de mi Granja: propuesta vegetariana con productos orgánicos de la huerta. Chef Matías Petiti Díaz. Esc. Azafrán.	Cocinas Regionales.
16:30 a 17:30	*"Fiesta Nacional de la Papa"* Villa Dolores: Presentación de Reina, entrega de materiales y actuaciones de ballets.	Fiestas y Festivales Populares.
	"Fiesta Nacional de la Alfalfa" San Basilio: Actuación de Banda de Rock "Che Ciruja" , presentación de la Reina.	Fogones (Escenario Externo).
17.00 a 18.00	*"Festival Nacional de la Bagna Cauda "* Calchín Oeste*:* elaboración de la típica bagna cauda. Amadeo Morelli.	Cocinas Regionales.

17:45 a 18:45	*"Festival Nacional de Folklore*", Cosquín: Actuación del Ballet Camin Cosquín.	Fiestas y Festivales Populares.
17:45 a 18:45	Presentación *"Fiesta de la Dulce Ciudad del País"* Arroyito: Danzas folklóricas, degustaciones y lanzamiento de la Primera Edición de la Fiesta.	Fogones (Escenario Externo).
18.30 a 19.30	*"La Papa nos Nutre":* Recetas innovadoras con la papa. Escuela Le Mistral. Villa Dolores.	Cocinas Regionales.
19 a 20	*"Fiesta del Humor y las Comidas Típicas",* Pilar Actuación Grupo Folklórico "El Arenal".	Fogones (Escenario Externo).
20:15 a 21	Presentación Villa Gral Belgrano: Danzas Típicas, sorteos y degustación de comidas regionales, Presentación de sus Fiestas.	Fogones (Escenario Externo).
	"Fiesta de las Colectividades" Alta Gracia: Colectividad Árabe, Danzas típicas.	Fiestas y Festivales Populares.
20.00 a 21.00	*"Fiesta de las Colectividades"* Versión Gourmet: Chefs Roal Susulich y Maxi Buchiell. Alta Gracia.	Cocinas Regionales.

FERIA CAMINOS Y SABORES CÓRDOBA

PROGRAMACIÓN LUNES 29 DE SEPTIEMBRE

Lunes 29		
Horario	**Evento**	**Sector**
12.30 a 13.30	*"Lomo de Liebre flambeado con salsa de frutos silvestres de Córdoba"* Chef Fabián Schmidt. Fundación Universitaria Mariano Moreno.	Cocinas Regionales.
14 a 15	*"El Cabrito de Córdoba y sus Compañeros Regionales"*: el cabrito en versión gourmet con guarniciones serranas. Chef Matías Petiti Díaz. Azafrán Esc. de Gastronomía.	Cocinas Regionales.
15:15 a 16:15	*"Fiesta de Las Colectividades"* Alta Gracia: Presentaciones de Colectividades con danzas típicas y degustación.	Fogones (Escenario Externo).
15.30 a 16.30	*"Provoleta Rellena a la Napoles".* Federico Bianchi. Nonna Pía.	Cocinas Regionales
16:30 a 17:30	*"Fiesta Provincial del Trigo"* Villa Huidobro: Actuación de Sebastián Sosa (ganador de la Voz de la Fiesta Provincial del Trigo). -*"Fiesta del Inmigrante"* Carnerillo: Actuación cantante y danzas folklóricas, Presentación de la reina.	Fiestas y Festivales Populares.
	"Activá tus Sentidos Cocinando": Elaboración con hierbas aromáticas de Traslasierras. Darío Brugnoni. "Celia" Escuela Integral Gastronómica.	Cocinas Regionales.
17:45 a 18:45	*"Fiesta del Zapallo":* Las Perdices: Actuación de Ballet folklórico, degustaciones y presencia de la reina.	Fiestas y Festivales Populares.
	Presentación Villa General Belgrano - Danzas Típicas, sorteos y degustación de comidas regionales.	Fogones (Escenario externo).

18.30 a 19.30	*"Córdoba que Gusta":* alta cocina gourmet con azafrán, maní y cabrito. Chefs Andrés Chaijale, Ivana Quiñones, Julián Espinosa. Esc. Gastronómica del Quorum.	Cocinas Regionales.
19 a 20	Presentación *"Fiesta del Salame"* Colonia Caroya: programación de la fiesta y degustaciones.	Fiestas y Festivales Populares.
	Festival Nacional del Folklore - Cosquín - Presentación de Ballet Camín Cosquín	Fogones (Escenario externo).
20:15 a 21	Presentación Festival *"Traslasierras y Noroeste Suenan".*	Fiestas y Festivales Populares.
20.00 a 21.00	*"Cabrito Marinado en Fernet".* Chefs Emiliano Toledo Arévalo. Esc. Sup. de Turismo y Hotelería "M. Montes Pacheco". Universidad Provincial de Córdoba.	Cocinas Regionales.

FERIA CAMINOS Y SABORES CÓRDOBA

PROGRAMACIÓN MARTES 30 DE SEPTIEMBRE

Martes 30		
Horario	**Evento**	**Sector**
14 a 15	Presentación de Río Ceballos: Campeonatos de Juegos de Época	Fogones (Escenario Externo).
	"Festival del Humor y las Comidas Típicas". Clásicos italianos. Rece Martín Biagiola. Municipalidad de Pilar.	Cocinas Regionales.
15:15 a 16:15	Presentación *"Fiesta Nacional del Salame"* Oncativo: Actuación de Banda Municipal, Degustación de salames de Oncativo.	Fiestas y Festivales Populares.
	"Fiesta de Las Colectividades" Alta Gracia: presentaciones de Colectividades con danzas típicas y degustación.	Fogones (Escenario Externo).
15.30 a 16.30	*"Calapurca y otros gustos de la cocina Jujeña".* Magda Choque Vilca, Provincia de Jujuy.	Cocinas Regionales.
16:30 a 17:30	*"Fiesta Nacional del Alfajor"* La Falda: Actuación de Carlos Abiague y pareja de baile de tango, Presentación de la Reina Nacional, degustación de alfajores, sorteos y presentación de Programación de la Próxima edición.	Fiestas y Festivales Populares.
17.00 a 18.00	*"Cocina de las Sierras":* clásica tortilla rellena con 12 huevos y el bife de chorizo con hongos serranos. Restaurante La Vaquita. Sta. Rosa de Calamuchita.	Cocinas Regionales.
17:45 a 18:45	Lanzamiento del *"Encuentro Nacional del Gaucho"* Río Cuarto: actuación de Payador, pareja de baile, cantante de folklore y presentación de Paisana de la fiesta, degustación de productos regionales y sorteos.	Fiestas y Festivales Populares.

18.30 a 19.30	Vigilante Gran Vadori: cocina de autor con variedad de quesos gourmets de "Quesos Don Santiago" Chef Carlos Bazán. Restaurante Gran Vadori. Falda del Carmen, Paravachasca.	Cocinas Regionales.
19 a 20	*"Fiesta Nacional de la Cerveza"* Villa General Belgrano: ballets, danzas típicas, Presentación de la Programación de la Fiesta.	Fiestas y Festivales Populares.
20:15 a 21	Presentación San Javier, Traslasierras: actuación de Grupo de danzas folklóricas.	Fogones (Escenario Externo).
20.00 a 21.00	*"Cocina Ancestral"* Revalorizar Técnicas de los Comechingones. Chef Lucas Galán, Escuela Azafrán.	Cocinas Regionales.

FERIA CAMINOS Y SABORES CÓRDOBA

STANDS:

Presencia institucional dividida por **Áreas Turísticas**.

Participación coordinada por Directores Regionales y comisiones organizadoras de fiestas.

Espacio:"Mercado" Pabellón Azul.

15 Stands en total.

Stands 1 Área Capital	**Stand 2 Área Noroeste**	**Stand 3: Área Traslasierras**
	"Fiesta Nacional del Olivo" Cruz del Eje.	*"Fiesta Nacional de la Papa"* Villa Dolores.
	"Fiesta Provincial de la Miel" San Marcos Sierras.	*"Rally de Burros"* Mina Clavero.
		"Fiesta de la Tradición" Nono.
Stand N° 4: Área Punilla.	**Stand N° 5: Carlos Paz.**	**Stand N° 6: Área Paravachasca.**
"Fiesta Nacional del Alfajor" La Falda.		*"Fiesta de las Colectividades"*. Alta Gracia.
"Fiesta Nacional del Tango" La Falda.		
"Festival Nacional del Folklore" Cosquín.		
"Fiesta del Duende" Cosquín.		
Stand N° 7: Área Calamuchita	**Stand N° 8: Villa General Belgrano**	**Stand N° 9: Área Sierras del Sur.**
"Encuentro de Jets Radiocontrolados" Villa Rumipal.	"Fiesta Nacional de la Cerveza" Va. Gral. Belgrano.	*"Fiesta Provincial del Turismo"* Achiras.
Santa Rosa de Calamuchita	*"Fiesta Nacional de la Masa Vienesa"* Va. Gral. Belgrano.	*"Concurso de Asadores"* Pincen.
	"Fiesta del Chocolate Alpino" Va. Gral. Belgrano.	*"Encuentro Nacional del Gaucho"* Río Cuarto.
		"Fiesta Nacional del maíz y la Cosecha Gruesa" Alcira Gigena.
		"Fiesta de los Sabores y Saberes" Las Higueras.
		"Fiesta de la Familia" Coronel Moldes.
		"Fiesta del Viento" Berrotarán.

		"Fiesta Nacional del Agricultor" Sampacho.
		"Fiesta Provincial del Trigo" Villa Huidobro.
		"Fiesta de la Flor del Pago" Alcira Gigena.
		"Fiesta del Inmigrante" Carnerillo.
		"Fiesta Nacional del Contratista Rural " Alcira Gigena.
Stand N° 10: Áreas Sierras Chicas.	**Stand N° 11: Área Norte.**	**Stand N° 12: Rutas de Acceso. Centro-Este.**
"Fiesta del salame típico" Colonia Caroya.	*"Festival de la Tradición"* Deán Funes.	*"Fiesta Nacional del Trigo"* Leones.
"Carrera de Chanchos" Colonia Caroya.	Semana de Tulumba.	*"Fiesta Nacional del Maní"* Hernando.
"Festival Nacional de la Doma y el Folklore" Jesús María.		*"Fiesta Regional del Zapallo"* Las Perdices.
		"Fiesta Nacional del Salame Casero" Oncativo.
		"Festival del Humor y las Comidas Típicas" Pilar.
Stand N° 13: Rutas de Acceso Sureste.	**Stand N° 14: Área Mar Chiquita.**	**Stand N° 15: Rutas de Acceso Noreste.**
"Fiesta Nacional del Oro Blanco" Canals.	Miramar.	*"Fiesta de la Dulce Ciudad del País"* Arroyito.
"Festival Nacional del Malambo" Laborde.	Balnearia.	*"Fiesta Nacional de la Bagna Cauda"* Calchín Oeste.
"Carnavales de Arias" Arias.		*"Festival del Humor, la Buena Mesa y la Canción"* San Francisco.
"Fiesta del Mate" Colonia Italiana.		

FERIA CAMINOS Y SABORES CÓRDOBA

SEMINARIO:

"COCINAS REGIONALES Y TURISMO"

29 de septiembre de 2014 de 9.00 a 18.00 hs

Síntesis del Programa:

10.00 Conferencia Inaugural sobre turismo cultura y gastronómico para el desarrollo regional público-privado. La experiencia en México.
Disertante: Mtro. Sergio Rodriguez Abitia (Director CCC Consultores y UNAM, México).

11.15 Mesa Redonda sobre alimentos identitarios y cocinas regionales. Coordinación: Laura Cerezo.

14.00 Mesa redonda sobre sistemas alimentarios, diversidad biocultural y cocinas. Tradición e innovación.

15.45 Conferencia sobre cocina y turismo, formación profesional. Experiencia andina. Disertante: Andrés Ugaz.

16.45 Mesa Redonda sobre cocinas regionales y turismo gastronómico. Marketing de destinos. Coordinación: Laura Cerezo.

18.00 cierre Lic Gustavo Santos. Presidente de la Agencia Córdoba Turismo.

Con inscripción previa sin cargo, al finalizar se entregarán certificados de asistencia.