

Gastronomía

Sábado 30 de junio
19 h a 2 de la mañana



La Noche de la Filosofía
Una fiesta del pensamiento 2018

1. Farinelli

Cocina Picnic. Proyecto creado por Marina Bissone junto a la chef María José Moretti.

2. Lab Cafe

Laboratorio de bebidas de alta calidad a base de espresso y café filtrado.

3. 1893 por Danilo Ferraz

El primero en servir pizza a la parrilla en la Ciudad de Buenos Aires.

4. Salvaje Bakery por Germán Torres

Panadería original con productos elaborados a base de Masa Madre.

5. Julep de Inés de los Santos

Creadora de tragos ricos y bien servidos. Referente la coctelería argentina.

6. Guapaletas

Helados artesanales en formato de paletas elaborados con materias primas nobles y sin conservantes.

7. So Bagle

Cocina de familia de elaboración casera. Influencia europea y americana para una versión del bagel argentino.

8. Los Petersen

Con más de 20 años dedicados a la alta cocina, los hermanos Petersen demuestran que el buen oficio se descubre a través del trabajo diario.

9. Pura Tierra por Martín Molteni

Martín Molteni es un pionero en la cocina autóctona y de alta gama. Recorrió el país para poner en valor los productos de nuestra tierra. Así elaboró un estilo único inspirado en los productos locales y de estación.

10. Inmigrante por Lea Di Mare

Cocina bajada de los barcos. Propuestas simples basadas en la técnica clásica y con gran respeto por los productos de nuestra tierra.

11. Raíces por Fernanda Tabares

Cocinera y sommelier. Su cocina es un homenaje a las madres y a las abuelas argentinas.

12. Cabaña Las Dinás

Chacinados artesanales y gourmet, elaborados por la familia Panighetti en la ciudad de Tandil. Productos argentinos de alta calidad.

13. La Fuerza

Vermutería inspirada en la cultura popular de los bares de ciudades y pueblos argentinos.

Charlas de sobremesa

19:30 h

Alimentación, cocina y filosofía por Carina Peticone

20:00 h

Martín Molteni y Fernanda Tabares: el ejercicio de lo identitario y lo representativo en el trabajo de cocina.

20:30 h

Gonzalo Alderete Pagés y Leo Di Mare: la cocina bajada del barco y los productos locales.

21:00 h

Juanito: difundir y performatizar la identidad en los medios.

21:30 h

Marcial Sánchez Elía: El vino como forma de vida en nuestro país.

22:00 h

Danilo Ferraz de 1893 + Germán Torres de Salvaje Bakery + Alexis Zagdański de Lab Café: negociar con lo global en la praxis de cocina.

22:30 h

Federico Manzuoli de Guapaletas: producto terminado, valores transmitidos.

Lugar: Planta baja, plaza del centro

Horario: de 19 h a 2 h