**Una exposición para chuparse los dedos**

*Sandwiches, picadas, carne, empanadas, pastas, pescados y ensaladas. La oferta gastronómica que tiene preparada la nueva edición de Expoagro abarca a todo tipo de público, que podrá gozar de una verdadera fiesta culinaria durante los cuatro días.*

El patio gastronómico es una de las paradas obligadas para todos los visitantes de Expoagro. Luego de varias horas de recorridas por el predio, la necesidad de sentarse cómodamente a disfrutar de una rica comida representa un verdadero recreo. Y en la nueva edición, que se realizará del 13 al 16 de marzo, la exposición ampliará nuevamente la variedad y calidad de su oferta gastronómica, además de brindar espacios con mayor confort y servicios en este segundo año dentro del predio estable de San Nicolás (KM 225 de la RN 9).

Por el lado de los locales, la empresa de catering “Altos de Garibaldi" desplegará un completo menú que incluye carne, pescado, pastas y ensaladas. Se trata de opciones frescas y saludables, supervisadas bajo la atenta mirada de su chef, Ulises de Santis. Se trata de un espacio ideal para el público gourmet y también para relajar y tomarse una pausa con café en mano. La firma ofrece además servicio de delivery con un menú distinto cada día para todos los stands que forman parte de la exposición.

También oriundos de San Nicolás, Crico combina lo salado con lo dulce. Por un lado, se podrá disfrutar de empanadas, tartas, ensaladas y frescos sándwiches de miga, pollo y lomo. Por el otro, también se podrá saborear un amplio catálogo de tortas, como lemon pie, rogel, tiramisú, chocotorta o cheesecake. Todo elaborado con un especial cuidado en el más mínimo detalle y con ingredientes de alta calidad, que asegurarán al público una autentica experiencia culinaria basada en lo simple y artesanal.

Los foodtrucks, una tendencia gastronómica en imparable ascenso, también tendrán su lugar en la 12° edición de Expoagro. Desde Rosario llegarán ocho unidades junto a la Cámara de Foodtrucks de esa ciudad. Arturo Milano, el presidente de la entidad, sostiene que esta alternativa potencia la eficiencia, la calidad y la diversidad de la oferta gastronómica. Los carros convertidos en cocinas de alto nivel pertenecen a firmas de una amplia experiencia en el mercado y menús que abarcan a todo tipo de público, con opciones especiales para los más golosos, pero también para vegetarianos, hipertensos y celíacos, y ofertas diseñadas para expositores.

Por ejemplo, la firma “La Vendetta” se destaca en el rubro pizzas, ofreciendo un sabroso Stromboli: una masa de pizza aireada y liviana rellena de carne, pimientos y panceta. Por su parte, “Algo con Carmela” ofrecerá dos tipos de sándwiches: un crocante de pollo con cebollitas caramelizadas, rúcula y cheddar; y una bondiola a la chapa con mostaza de Dijón, verduras y papas pai. En tanto, “La Dolcetta” promete deliciosos tacos mientras que “Rosario Grill Truck” deleitará a los comensales con un wok de cerdo con vegetales y un sándwich de vacío desmenuzado con cebollas caramelizadas al borgoña.

Para los que prefieren de una rica picada, “Mondiola” será la opción más indicada con fiambres del típico gusto argentino que pueden ser acompañados con una fría cerveza artesanal. Y siguiendo con la tradición de los quesos y embutidos, también figura la opción de “Sandwichs Tandileros”, una empresa de servicios gastronómicos que asegura una excelente calidad de fiambres y productos oriundos de una ciudad que se destaca por sus salames, chorizos, sopresattas, longanizas y quesos danbo, reggianito y gouda, entre otros.