



aula
de encuentros
gastronómicos




**XXIII Salón Profesional
de Hostelería de Navarra**
17, 18 y 19 mayo 2011 · Baluarte, Pamplona

ORGANIZA



PATROCINA



PROVEEDORES OFICIALES



COLABORAN



www.salondelhosteleria.com
www.navarragastronomia.com
www.hostelerianavarra.com

¿Qué es Aula de Encuentros Gastronómicos Reyno Gourmet?

Este evento forma parte de las actividades formativas previstas dentro del Salón de Hostelería de Navarra. El formato del encuentro consiste en una serie de ponencias, debates y talleres que sirven para que los hosteleros y restauradores navarros tengan puntos de inflexión, reflexión e innovación sobre los que poder aprender y evolucionar. El acento de todas acciones previstas está puesto en la formación desde una perspectiva realista. El objetivo es ofrecer un programa basado en contenidos razonables y con demanda por el profesional del sector.

Inscripciones gratuitas para profesionales

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Asociación de Hostelería de Navarra (AEHN)
Tel: 948 268 412 candi@hostelerianavarra.com
Plazas limitadas, se cubrirán por riguroso orden de inscripción.

Ponencias, debates y talleres

martes 17

Lugar de las ponencias:
Sala de Exposiciones
XXIII Salón de Hostelería
Baluarte, Pamplona

Presentador y moderador del evento:
Mikel Zeberio, periodista y crítico gastronómico

11.15 - 12.30h

Cocina de mercado en los Mercados Municipales de Pamplona

Iago Pazos y Marcos Cerqueiro de Abastos 2.0 presentarán un nuevo concepto innovador de restauración: la cocina de mercado en el propio mercado. La actividad consistirá en recorrer previamente el Mercado Municipal de Santo Domingo, a las 9 horas en la puerta principal, seleccionando productos de temporada, para después realizar un menú con dichos ingredientes, emulando lo que Abastos 2.0 hace en su pequeño local del Mercado de Abastos de Santiago de Compostela. **Patrocinador: Mercados Municipales de Pamplona**

12.30 - 13.00h

Presentación de Basque Culinary Center

La gastroescuela del futuro. La evolución académica de la gastronomía apoyada y avalada por los más grandes cocineros internacionales, que se han comprometido con este gran proyecto para formar a los cocineros del mañana.

13.00 - 14.00h

Alta cocina en grandes eventos

El reputado cocinero Eneko Atxa, del Restaurante Azurmendi (dos estrellas Michelin), demostrará cómo es posible llevar la alta cocina al formato de restauración en grandes eventos, obteniendo los mismos resultados que en un restaurante gastronómico.

17.00 - 18.00h

Verduras navarras, una visión de futuro

Paco Morales del Hotel Ferrero (una estrella Michelin y ganador del Concurso de Jóvenes Cocineros de Vitoria 2011) aportará su particular visión del uso de nuevas técnicas y conceptos, aplicados a las excepcionales verduras de la huerta Navarra de Tudela. **Patrocinador: Jesús Agorreta Baigorri S.L.**

18.00 - 19.00h

Gastrobares, nuevo modelo de negocio

Quique Dacosta (dos estrellas Michelin) mostrará las tapas, snacks y pequeños bocados como concepto y cómo pueden convertirse en un punto de apoyo a nuevos modelos de hostelería. Dacosta regenta en la actualidad, además de su restaurante gastronómico, otros tres locales donde la tapa es la protagonista: AirelTapas Bar en el Aeropuerto de Alicante, Mercatbar y Vuelve Carolina en Valencia.

* Cena de gala ofrecida por los Restaurantes del Reyno en Baluarte. Resto de datos por confirmar.

miércoles 18

11.00 - 12.00h

Interiorismo y arquitectura en hostelería

Ponencia en la que Enrique Kahle de Kahle Oiza Arauzo Arquitectura y Kilian Muro de Decostudio analizarán la necesidad de profundizar en conceptos como la iluminación, el espacio o el sonido, a la hora de diseñar un local.

En el posterior coloquio intervendrá Ángel Gambero del Restaurante El Peregrino (integrante de los Restaurantes del Reyno).

12.00 - 13.00h

Algas, las verduras del mar

Tan amplio como desconocido, el universo de las algas marinas será ilustrado por el cocinero Daniel Alborn, que acercará a los asistentes los diferentes sabores, matices y texturas de las algas, además de mostrar las formas apropiadas de cocinarlas y sacarles partido gastronómico. **Patrocinador: Porto Muñios**

13.00 - 14.00h

Cocina para sonreír

Xabier Gutierrez, responsable de I+D+I del Restaurante Arzak (tres estrellas Michelin y 8º mejor restaurante del mundo), nos planteará como la diversión puede ser una magnífica arma de trabajo, para despertar a través de la provocación amable, una reflexión en el comensal. La imaginación será el hilo conductor a través del cual se reproducirán fractales, un rape varado por la bajamar o se jugará con la cera en un plato de carne.

17.00 - 19.00h

Pinchos Vs. Tapas

Ponencia demostrativa de la diferencia entre dos conceptos gastronómicos similares, pero diferentes en su esencia. Contaremos con Mario Ríos, Curro Noriega, de Besana Tapas (Utrera), 2º de cocina del Celler Can Roca (tres estrellas Michelin y 2º mejor restaurante del mundo), y Josean Merino del Restaurante MarmitaCo de Vitoria, premio a la Mejor Tapa Vanguardista

y premio a la Innovación. Posteriormente se planteará un debate, moderado por Mikel Zeberio, con la participación de Fernando Huidobro abogado y periodista gastronómico, buscando los puntos en común y la divergencia entre estos dos formatos. En el coloquio participarán los cocineros pamploneses de los bares Gaucho, La barra del Melbourne y Chelsy.

jueves 19

11.00 - 12.30h

Cocina con conservas

Las conservas serán el hilo conductor para que dos grandes exponentes de la cocina navarra y gallega, David Yarnoz del Restaurante Molino de Urdaniz (una estrella Michelin e integrante de los Restaurantes del Reyno) y Pepe Solla (nominado a la segunda estrella Michelin), realicen una serie de elaboraciones partiendo de productos en conserva de la huerta y del mar. **Patrocinador: Conservas El Navarrico.**

12.30 - 14.00h

¿Cómo montar un restaurante sin cocina? 5ª gama en gastronomía

Alfonso Castellano jefe de cocina de Estado Puro de Paco Roncero (dos estrellas Michelin), planteará cómo llevar a cabo el novedoso concepto de los restaurantes de ensamblaje, utilizando como punto de partida los productos de 5ª gama de calidad. **Patrocinador: Tutti Pasta**

17.00 - 18.00h

El misterioso mundo de las setas

El autor del libro Resetas, Enrique Pérez del Rest. El Doncél de Sigüenza, realizará una exposición sobre el mundo de las setas en la gastronomía, incidiendo en los métodos de elaboración y conservación. Le acompañará el Doctor Elizalde, micotoxicólogo del Hospital de Navarra, que analizará los peligros del consumo de setas, que tantos fallecimientos ha provocado en esta última temporada. **Patrocinador: Gobeies**

18.00 - 19.00h

Ayer y hoy del servicio de sala

Joserra Calvo de Jefe de Sala de Mugaritz (dos estrellas Michelin y 3er mejor restaurante del mundo) y Diego Rodríguez Rey del Restaurante Bohío (una estrella Michelin), presidirán un debate que enfrentará de manera amistosa, didáctica y evolutiva el servicio de sala, desde su trayectoria más conservadora, hasta la más vanguardista, exponiendo cuales pueden ser los puntos sobre los que ir avanzando y innovando. Contaremos con la participación Enrique Pérez del Restaurante El Doncél, además de Angel Mari Regeiro del Restaurante Enekorri e Iñaki Idoate del Restaurante Alhambra, como representantes de los Restaurantes del Reyno. Al debate seguirá brindis con Bodegas Chivite, para clausurar el Aula de Encuentros. **Patrocinador: Bodegas Chivite**

