

Jornadas Técnicas AsturPaladea

SÁBADO, 27 DE ABRIL

MAÑANA:

11.00 h. Inauguración Oficial Salón AsturPaladea

Presenta y Modera: Doña M^a Susana Fernández Iglesias. Socia Directora de la consultora Centro Niff. Consultora especializada en Desarrollo y Expansión de Empresa.

11.30 h. Conferencia inaugural:

“Casa Gerardo: La historia de una familia entre fogones”.

Ponentes: D. Pedro Morán y D. Marcos Morán, del Restaurante Casa Gerardo.

12.15 h. Conferencia:

“Diseño y confort en la cocina: Garantía de éxito”.

Ponentes: D. José Carlos Méndez de J.L. Refrigeración y D. Jordi Arrufat de Garcia & Casademont Kitchen Desing.

13.00 h. Conferencia:

Ganso Ibérico: *“De la Dehesa a la Despensa”.*

TARDE:

16.30 h. Conferencia:

“Catering: El arte de gustar”.

Ponente: D. Daniel Díaz Anca. Responsable y Socio de Catering Malena S.L.

17.15 h. Presentación:

“Oferta Formativa del CIFP, Hostelería y Turismo Gijón”.

18.00 h. Conferencia:

“Perspectivas emocionales y relaciones del disfrute culinario con el arte”

Ponente: D. Pedro Martino. Chef del Restaurante Naguar en Oviedo

DOMINGO 28 DE ABRIL

MAÑANA:

11:30 h. Conferencia:

“Produciendo en Ecológico”.

Presenta y modera: D. David Alonso. Presidente de la Asociación “Asturias Orgánica”.

Productores participantes:

- Miel La Puela
- Escanda Asturiana
- Queso Ovín
- Casería La Madera
- Finca La Matona Sariego

Degustación de sus productos al público asistente.

13:15 h. Demostración:

“Curso de Despacho de Barril”.

Grupo Mahou-San Miguel.

Degustación del producto utilizado durante el Curso al público asistente.

Jornadas Técnicas AsturPaladea

Conferencia Inaugural Jornadas Técnicas

Casa Gerardo:

“La Historia de una Familia entre Fogones”



Pedro Morán y Marcos Morán, del restaurante Casa Gerardo, serán los ponentes de la Conferencia Inaugural de las Jornadas Técnicas de **AsturPaladea**.

El próximo sábado día 27 de abril de 2013 a las 11:00 h. en el Palacio de Congresos Luis Adaro en Gijón tendrá lugar la inauguración del **I Salón Gastronómico de la Buena Mesa AsturPaladea**. Paralelamente al desarrollo de este Salón se desarrollarán unas Jornadas Técnicas a lo largo de todo el fin de semana.

La ponencia inaugural de estas Jornadas Técnicas correrá a cargo de los cocineros Pedro Morán y su hijo Marcos Morán.

Casa Gerardo

Las palabras tradición y vanguardia se fusionan en esta centenaria casa capitaneada por la 4ª y 5ª generación de la saga familiar (más de 130 años). En Prendes se cocinan vanguardistas tradiciones. Los platos más creativos se convierten en añajos junto a las fórmulas de los ancestros pasadas por el tamiz de la modernidad.

Pedro y Marcos Morán hacen un tándem único en la gastronomía española donde las visiones culinarias nacen de uno pero nunca llegan al comensal sin la observación y el apunte del otro.

Un cocinero de cuatro manos, dos cabezas y una única visión gastronómica, la Asturias culinaria del siglo XXI.

AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa, desarrollará su I Edición en el Palacio de Congresos Luís Adaro los días 27 y 28 de abril de 2013.

AsturPaladea acogerá en su I Edición a profesionales del sector de la Alimentación y sus afines, al igual que al público en general.



Refrigeración 
hostelería

JL REFRIGERACION Y CASADEMONT KITCHEN DESING EN ASTURPALADEA



• DISEÑO Y CONFORT EN LA COCINA: GARANTÍA DE EXITO

El salón Gastronómico ASTURPALADEA contará con la participación de JL Refrigeración, una empresa asturiana fundada en el año 1978, pero con tradición familiar en el sector desde hace más de cuarenta años, por lo tanto una de las empresas del ramo con mayor solera. Se trata de una empresa líder en Asturias en Maquinaria y Equipamientos de Hostelería, Cocinas industriales, e instalaciones de Frío industrial y comercial, así como de Climatización, Aire acondicionado, Ventilación y extracción de humos. Su amplia experiencia les permite adaptarse a las necesidades del cliente. Cuentan con un Servicio Técnico propio de calidad, y reconocido.

Recientemente JL Refrigeración Hostelería ha firmado con la asociación HOSTELERÍA DE ASTURIAS, la entrada al CLUB HOSTELERÍA DE ASTURIAS, como proveedor oficial durante los dos próximos años. Gracias a ello, todos los hosteleros asociados de la región (más de 1.700 establecimientos en todo el Principado) se pueden ver beneficiados de múltiples ventajas y descuentos que JL les ofrece en exclusiva, para la renovación y el mantenimiento de sus equipamientos de maquinaria e instalaciones.



JL REFRIGERACIÓN es instalador y distribuidor exclusivo de CASADEMONT KITCHEN DESIGN para la zona norte de España. La compañía CASADEMONT KITCHEN DESIGN fue fundada en 1979 por Josep García y Joaquim Casademont, dedicados al diseño, fabricación e instalación de cocinas profesionales de alta gama para los sectores de la hostelería, restauración y catering: proyectos personalizados y a medida según las necesidades de espacio y el estilo culinario de cada cliente. Presentes a escala mundial en las cocinas de algunos de los mejores chefs del mundo, con ejemplos como El Bulli de Ferrán Adriá, el Celler de Can Roca, Ristorante Unico en Milán, Tim Raue en Berlín, La Côte de Saint Jacques en Joigny...En Asturias han realizado en colaboración con JL Refrigeración instalaciones para chefs como Nacho Manzano en Casa Marcial, o Pedro y Marcos Morán en Casa Gerardo.

José Carlos Méndez en representación de JL Refrigeración hostelería y Jordi Arrufat en representación de García&Casademont Kitchen Design, impartirán una Conferencia en las Jornadas Técnicas de ASTURPALADEA donde darán a conocer su Catálogo de Productos y Servicios.

La firma Ganso Ibérico de Dehesa presente en ASTURPALADEA



- **Ganso Ibérico de Dehesa impartirá una Conferencia en las Jornadas Técnicas el sábado 27 de abril bajo el título: “*Ganso Ibérico: De la Dehesa a la Despensa*”.**

Ganso Ibérico de Dehesa es un proyecto alternativo de ganadería ecológica basado en las capacidades del ganso para aprovechar los pastos y frutos de la dehesa. A partir de un sistema de cría extensiva, artesanal y ética, obtenemos un producto final de calidades óptimas, natural y saludable.

En alianza con Dani García, chef dos Estrellas Michelin, ha desarrollado unas calidades excepcionales en sus productos.



Frescos: La canal de oca, con un peso aproximado de 4 Kg y los espectaculares huevos son los productos más destacados. Además se comercializa pechuga y muslo y contra. Todos los productos son ecológicos y cuentan con el certificado halal que los acredita como alimentos aceptables según la sharia <<http://es.wikipedia.org/wiki/Sharia>> , o ley islámica

Curados: el magret curado y la sobrasada de oca son los productos curados. Cuentan también con el certificado halal.

Elaborados: Es la gama más amplia. Cuenta con la rillete, elaborada con carne y aderezada con frutos secos y especias, el paté de hígado magro, el magret asado en horno de leña tradicional, la pepitoria y el escabeche de oca, según recetas tradicionales y el ganso relleno.

Catering Malena:



“Un solo proveedor para todo un evento”

La firma asturiana “**Catering Malena**” participará en las Jornadas Técnicas de AsturPaladea. La tarde del sábado 27 de abril, D. Daniel Díaz Anca, responsable y Socio de esta compañía impartirá una conferencia bajo el título: “*Catering: El arte de gustar*”

“**Catering Malena**” nace en Oviedo en el año 1994 de la mano de Kike Gómez Haces (1954-2010) con la apertura de “**Dulcería Malena**”.

Con la experiencia de la dulcería vieron la necesidad de servir sus productos donde el cliente los necesite en cada momento. De ahí surge en 1998 Catering Malena.

En “**Catering Malena**” no cuentan con servicios estándar, una vez escuchado al cliente confeccionan el menú que más se adapte a sus necesidades tanto económicas como de presentación. “En **Catering Malena** personalizamos todos nuestros servicios”. Ya sea un evento familiar o empresarial, en las instalaciones de la empresa, en su casa o ahí donde usted les indique.

“**Catering Malena**” más que un simple proveedor de servicios aporta soluciones, flexibilidad, innovación, adaptación y una cuidada elaboración de todos sus productos.

Como empresa de catering sumen la responsabilidad de coordinar y supervisar los diferentes aspectos de una gestión global del evento. Ponen a su disposición: material técnico, material de apoyo, carpas y jaimas, actuaciones musicales, animadores, cuidadores infantiles, decoración personalizada...y todo aquello que pueda necesitar para que su evento sea un éxito.

“Catering Malena” cuenta con un equipo de profesionales experimentado e innovador con clara vocación de servicio.

Su oficina técnica, en contacto permanente con el cliente, coordina todos los aspectos de la gestión global del evento para garantizar un servicio de calidad.

Disponen de unas instalaciones de 600 m2 dotadas con todo el equipamiento necesario para la elaboración diaria de los menús.

Cuentan con número propio de registro sanitario nº 26.12607/O y todo su personal está en posesión del certificado de manipulador de alimentos.



Empresa de catering autorizada por sanidad del Principado de Asturias bajo nº 26.12607/O. Sistema de análisis de riesgos y de puntos críticos (ARCPC) implantado por la empresa ALCE calidad.

Centro Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo de Gijón, presentará en AsturPaladea su Oferta Formativa.



**CENTRO INTEGRADO de FORMACIÓN PROFESIONAL
HOSTELERÍA Y TURISMO**

Este Centro Educativo inicia su andadura en marzo de 1996; a partir del año 2006, pasa a formar parte de la Red de Centros Integrados de la Consejería de Educación del Principado de Asturias, siendo el centro público de referencia de la familia profesional de Hostelería y Turismo en esta Comunidad.

El CIFP de Hostelería y Turismo de Gijón ofrece Formación Profesional Inicial (presencial y a distancia) y Formación para el Empleo (empleados y desempleados).

El centro cuenta con formación bilingüe y participa en los programas europeos Erasmus y Leonardo.

Desde el curso 2009-2010 este CIFP posee un sistema de gestión de la calidad certificado con arreglo a la norma ISO 9001.

Conferencia de Pedro Martino en ASTURPALADEA

- **Perspectivas emocionales y relaciones del disfrute culinario con el arte**

El cocinero asturiano Pedro Martino impartirá su conferencia en las Jornadas Técnicas bajo el título “ *Perspectivas emocionales y relaciones del disfrute culinario con el arte*”

La gastronomía supone para el comensal una experiencia rica en emociones. El tacto, el olfato, el oído y la vista, mucho más allá del sentido del gusto, juegan un papel fundamental en el disfrute de la comida.

Un cocinero plantea sus creaciones desde puntos de vista que valoran esos aspectos y los dota de un sentido de conjunto, jugando con texturas, colores, geometrías, disposiciones y otras cuestiones que tienen significado sensorial y que sólo pueden entenderse desde una perspectiva de creación artística.

Pedro Martino ofrece en esta conferencia una experiencia práctica que ahonda en esas relaciones, descubriendo una riqueza oculta a primera vista que te permitirá entender el porqué de esas intensas emociones que genera el sencillo gesto de comer disfrutando de la comida.



Asturias Orgánica presente en ASTURPALADEA



- **Produciendo en Ecológico**



La Asociación Asturias Orgánica, y las empresas asociadas a la misma, presentarán en ASTURPALADEA su proyecto, sus productos y su comercialización.

El presidente de esta Asociación David Alonso, actuará como moderador en la Conferencia que impartirán el domingo 28 de abril. Será una conferencia participativa donde el público asistente a la misma pueda dar rienda suelta a sus dudas, preguntas y opiniones.

Una vez finalizada la conferencia y como cierre de la misma los productores asociados darán al público asistente una degustación de sus productos (Escanda Asturiana, Quesu Ovín, Casería La Madera, Miel La Puela, Finca La Matona Sariego).

El Grupo Mahou – San Miguel **en las Jornadas Técnicas de AsturPaladea**

El **Salón Gastronómico de la Buena Mesa AsturPaladea** contará con la presencia del Grupo Mahou - San Miguel que realizará un “Curso de Despacho de Barril”.

Este Curso consistirá en explicar cuáles son los componentes de una instalación de barril, cómo tratar el producto de forma correcta para que esté en buenas condiciones de despacho, y se explicará también los pasos que hay que seguir para el correcto despacho de una caña.

Para ello el Grupo Mahou–San Miguel montará en AsturPaladea un mostrador, donde irán instalados los cañeros, con la finalidad de realizar una demostración práctica de cómo tirar una caña. Durante la demostración de este “Curso de Despacho de Barril” el producto que se despache será gratuito para el público asistente, por gentileza de Grupo Mahou – San Miguel.

AsturPaladea, Salón Gastronómico de la Buena Mesa, desarrollará su I Edición en el Palacio de Congresos Luís Adaro los días 27 y 28 de abril de 2013.

AsturPaladea acogerá en su I Edición a profesionales del sector de la Alimentación y sus afines, al igual que al público en general.

