

primer foro
cocina rural
soriana



**Valdeavellano
de Tera**
13/05/2013

Lugar
'Espacio Valdeavellano'



Organiza



www.sorianitelaimaginas.com

Organiza



www.sorianitelaimaginas.com

programa

cocina rural primer foro soriana

09:30 – 09:45h Acreditaciones

09:50 – 10:00h Inauguración

JAVIER PÉREZ ANDRÉS

Coordinador del I Foro de Cocina Rural Soriana

10:00 - 11:00h 'La incidencia de la cocina rural en la gastronomía soriana'

Yolanda Santos, presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur)

Carlos de Pablo, Rte. Casa Vallecas (Berlanga de Duero).

Maestros de Cocina de Castilla y León en Soria

Óscar García, Rte. Baluarte (Soria). Delegado de

Eurotoques en Soria

Simón de Francisco, presidente de la Asociación de Sumilleres de Soria

M^a Eugenia Lafuente, directora y profesora del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced de Soria

Ricardo Sánchez, Rte. Entrerrobles (Valdeavellano de Tera)

11:10 – 12:10h 'Las cocinas sorianas'

Luis Miguel Modrego, Rte.-Hostal Doña Juana (Ágreda)

Javier Romero, Rte. Venta de Corpes (Castillejo de Robledo)

Elena Lucas, Rte. La Lobita (Navaleno)

Marcos García, Rte. Puerta Pinares (Abejar)

Manuel García, Rte. Antonio (Almazán)

Ángel Cortés, Rte. Duque de Medinaceli (Medinaceli)

12:10 - 12:30h Pausa

12:30 – 13:30h 'Las redes sociales, claves en la promoción de un restaurante'

PONENCIA:

Víctor Gañán, Servilia

INTERVIENE:

César Martínez, periodista, sumiller y

hostelero. Virrey Palafox (El Burgo de Osma)

Pablo Cabezón, Rte. Los Villares (Los Villares de Soria)

Chema Díez, periodista

13:30 – 14:00h DEMOSTRACIÓN del manzado de la mantequilla de forma tradicional

14:00 - 16:15h Comida-degustación de productos sorianos

16:15 – 17:15h 'Claves para triunfar en un restaurante del medio rural'

Manuel de Pablo, Rte. Termes (Yacimiento arqueológico de Tiermes)

Juan Carlos Benito, Grumer

Jesús Jimeno, Rte. Cintora (El Royo)

Gerardo Crespo, Rte. El Bomba (San Esteban de Gormaz)

17:20 – 18:20h Cierre de la jornada

Clausuran las jornadas:

Luis Bartolomé, jefe de cocina del restaurante Eurobuilding de Madrid (cocinero soriano natural de Vinuesa)

Roberto Jiménez, maître soriano del restaurante Zalacaín de Madrid (cocinero soriano natural de Valdeavellano de Tera). Ambas presencias multiplicarán la dimensión del mensaje que, desde Soria, se quiere trasladar sobre la defensa de la cocina rural.

18:30h HOMENAJE

Reconocimiento a la escritora **Isabel Goig Soler**, por su aportación a la gastronomía soriana en numerosos trabajos literarios y etnográficos, en especial, aquellos libros que reflejaron, hace tres décadas, la cocina rural de toda la provincia de Soria.