



1 Foro La Trenza

Almudévar · Huesca, 6-7 Junio de 2014

**XX Aniversario de la Trenza con
la C de Calidad Alimentaria de Aragón "C'alia"**



*Trenza
de Almudévar*





de Trenza Almudévar

Jornada · Foro

**XX Aniversario de la Trenza con
la C de Calidad Alimentaria de Aragón "C'alia"**

Con el apoyo y la colaboración de:





Trenza
de Almudévar



Trenza
de Almudévar



La Trenza aprovecha la alta calidad del trigo de Aragón como base de un original y exquisito producto de pastelería. Para garantizarlo frente a las imitaciones surgidas, la auténtica Trenza se vende con la garantía del sello Calidad Alimentaria.

El reglamento de la C garantiza la calidad de las materias primas y las proporciones mínimas de los ingredientes del hojaldrado y el relleno respecto a la harina para que el resultado sea un postre exquisito y sorprendente.

ORDEN de 12 de mayo de 1994, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca Aragón Calidad Alimentaria para la Trenza de Almodóvar. (BOA 25-05-1994)

Contexto y Justificación



Hace 20 años el Gobierno de Aragón otorgaba la marca “Aragón Calidad Alimentaria” a la Trenza de Almudévar, que posteriormente, en 1998, paso a denominarse “Calidad Alimentaria” y desde 2007 la nueva imagen es la marca “C’alial”.

Es una marca de garantía propiedad del Gobierno de Aragón, en la que están registrados los productos agroalimentarios; principalmente cultivos y productos elaborados tradicionales de la Comunidad y sus distintas comarcas.

Entre la variedad de productos que están avalados por el sello de Calidad Alimentaria no podían faltar los dulces, distinguiendo siempre a los que destacan por la calidad de sus materias primas y el cuidado en su elaboración. La Trenza de Almudévar fue el primer producto de pastelería en Aragón avalado con esta marca de garantía.

En este tiempo el Gobierno de Aragón ha fomentado diversas iniciativas y estrategias para el desarrollo del sector en nuestra Comunidad, como



la Estrategia Aragonesa de Competitividad y Crecimiento y el Plan Estratégico de la Industria Agroalimentaria de Aragón (EIAA) que tiene el objetivo de fomentar el desarrollo de este sector como elemento para dinamizar la economía y la demografía en el medio rural.

Entre otros objetivos, este Plan persigue el fomento de una cultura agroindustrial avanzada, a través de la formación, jornadas, seminarios, etc., y programas de asesoramiento sectorial con participación de expertos.

Este contexto estratégico y este aniversario se convierten, por tanto, en una oportunidad para hacer un evento que permita intercambiar opiniones, conocimiento, innovación y buenas prácticas en el sector de la repostería y pastelería de calidad, aprovechando este XX aniversario de la concesión de la marca C'Alial, en este evento Jornada-Foro de la Trezza.



Método y Programación



En la Jornada se pretenden combinar distintas metodologías de transmisión del conocimiento y de la innovación como son las mesas redondas, los talleres prácticos, las ponencias de expertos y las sesiones abiertas de innovación que favorezcan el dinamismo de la inteligencia colectiva en el sector agroalimentario.

Las actividades se dirigirán a distintos públicos, a los profesionales y expertos, a los consumidores y amas de casa, a los estudiantes de escuelas de hostelería y centros de formación del sector y al público en general a través de actividades lúdicas y de ocio.

Sesiones inicialmente previstas:

- Charla sobre Nuevas Técnicas en la Elaboración de Repostería.
- Charla-Sesión sobre la actividad en redes sociales de los blogueros gastronómicos más relevantes.
- Taller práctico de trenzas para consumidores y profesionales.
- Networking para favorecer el intercambio de experiencias y conocimientos en el sector.
- Charla-Sesión sobre comercio online de pastelería.
- Mesa Redonda sobre promoción alimentaria.
- Exposición de ilustraciones y fotografías sobre gastronomía.
- Concurso de creaciones pasteleras y reposteras.
- Mesa redonda sobre turismo y pastelería.
- Visitas guiadas al obrador de pastelería.

....



Para estas actividades está previsto contar con expertos gastronómicos de reconocimiento nacional e internacional, pasteleros de renombre y expertos del ámbito de la investigación y la docencia.

Algunos de estos participantes son:

- Miguel Ángel Mainar, vicepresidente de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España.
- José Luis Solanilla, “Con Mucho Gusto” Heraldo de Aragón.
- Ibon Beraza, socio fundador de www.apanymantel.com
- Rafa Gorrotxategi, jefe de producción de la Confitería Gorrotxategi.
- Ramón Añaños, consultor de tiendas virtuales.
- Eric Ortuño, director Escuela de Pastelería Hoffman de Barcelona.
- Ana Acín, concejal de Turismo de Huesca.
- Manuel Segura, Museo Pastelería, Daroca.
- Manolo Lorés, presidente Asociación Pastelería Huesca.
- Jesús Solanas, subcampeón nacional de sumilleres y vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón.
- Luis M. Albarrán, director General Promoción y Comercialización.
- Fernando Calvo, presidente D.O. Jamón de Teruel.
- Pedro Gómez, presidente ADEPACA.
- Daniel Molina, presidente de la DO Cebolla Fuentes de Ebro.
- José Ignacio Domingo, Asociación Industria Alimentación de Aragón.
- Ana Hernández, consultora redes sociales y on-line.
- Javier Muniesa, del blog Gastronomía & Cía www.gastronomiaycia.com
- Mikel Zeberio, director de Viandar y crítico gastronómico de Deia.

Método y Programación

Viernes, 6 de Junio

MESA REDONDA

La promoción Agroalimentaria de Calidad.

SESIÓN

Descubrir la Bollería Hoffman.

SHOWROOM

Degustación de Productos.

SESIÓN

Experiencias de Comercio Online en Pastelería.

EXPOSICIÓN

Ilustración Dulce · Aragón Dulce en Imágenes.

Sábado, 7 de Junio

TALLER DE TRENZAS

Para Entusiastas.

MESA REDONDA

Gastronomía y Redes Sociales.

MESA REDONDA

Turismo y Gastronomía Dulce.

CONCURSO

Creaciones pasteleras y repostería.



Ubicación e Instalaciones



El I Foro de la Trenza se realizará en Almodévar-Huesca, localidad sede de Pastelería Tolosana y que da nombre a la creación de referencia en la pastelería aragonesa: Trenza de Almodévar.

Se llevará a cabo en las modernas instalaciones del centro de ASPANOA en Almodévar, cedido para esta ocasión por la organización social.



Programa

Viernes, 6 de Junio

17,00 h

Sesión de Apertura e Inauguración

*Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
Presidente de la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón.
Pastelería Tolosana.*

17,15 h

Mesa Redonda

“Promoción Agroalimentaria de Calidad”.

*Luis M. Albarrán, Director General Promoción y Comercialización.
Fernando Calvo, Presidente D.O. Jamón de Teruel.
Pedro Gomez, Presidente ADEPACA.
Daniel Molina, presidente de la DO Cebolla Fuentes de Ebro.
José Ignacio Domingo - Asociación Industria Alimentación de Aragón.*

17,15 h

Demostración práctico de pastelería en el obrador

“Descubrir la Bollería Hoffman”: Innovación y Tradición.
Nuevos rellenos y actualización de un clásico como el croissant.
*Eric Ortuño. Director Escuela de Pastelería Hoffman de Barcelona,
vencedor II Concurso Mejor Croissant Artesano de España.*



18,15 h

Showroom

Degustación de Productos de Calidad Certificada de Aragón, por ADEPACA.

18,30 h

Sesión

“Experiencias de éxito en comercio on-line de pastelería”.

Ibon Beraza, Socio fundador de www.apanymantel.com

Rafa Gorrotxategi, Director de producción www.gorrotxategi.com, de Tolosa.

Ramón Añños, fundador y director de Factor_ID, consultoría y servicios de marketing online.

Presenta y Conduce:

Ana Hernández, Consultora redes sociales y on-line.

20,00 h

Recorrido por la exposición **“Aragón Dulce en Imágenes”** y las obras del **“I Certamen de Ilustración Dulce”**.

Programa

Sábado, 7 de Junio

9,00 h

Taller de Trenzadas para Entusiastas I

En el obrador de Pastelería Tolosana, por Luis Tolosana.

10,15 h

Mesa Redonda

“Gastronomía y Redes Sociales”.

José Luis Solanilla, “Con Mucho Gusto” Heraldo de Aragón.

Javier Muniesa, del blog Gastronomía & Cía www.gastronomiaycia.com

Mikel Zeberio Director de Viandar y crítico gastronómico de Deia.

Presenta y Conduce:

Miguel Ángel Mainar, vicepresidente. Asoc. Periodistas Agroalim. España.

11,00 h

Taller de Trenzadas para Entusiastas II

En el obrador de Pastelería Tolosana, por Luis Tolosana.

11,30 h

Mesa Redonda

“Turismo y Gastronomía Dulce”.

Rafa Gorrotxategi, Presidente de la Mesa de Turismo de Tolosa.

Ana Acín, concejal de Turismo de Huesca.

José Manuel Segura de Pastelerías Manuel Segura de Daroca.

Presenta y Conduce:

Manolo Lorés, Presidente Asociación Pastelería Huesca – Ruta Dulce.



12,30 h

Maridajes Excelentes de la Trenza de Almudévar.

Conduce:

Jesús Solana, Subcampeón Nacional de Sumilleres.

13,30 h

Fallo del Jurado y Entrega de Premios .

Concurso “Recetas de la Trenza”

Andrés Cantos, Director Escuela de Hostelería.

Luis Tolosana, Pastelería Tolosana.

14,00 h

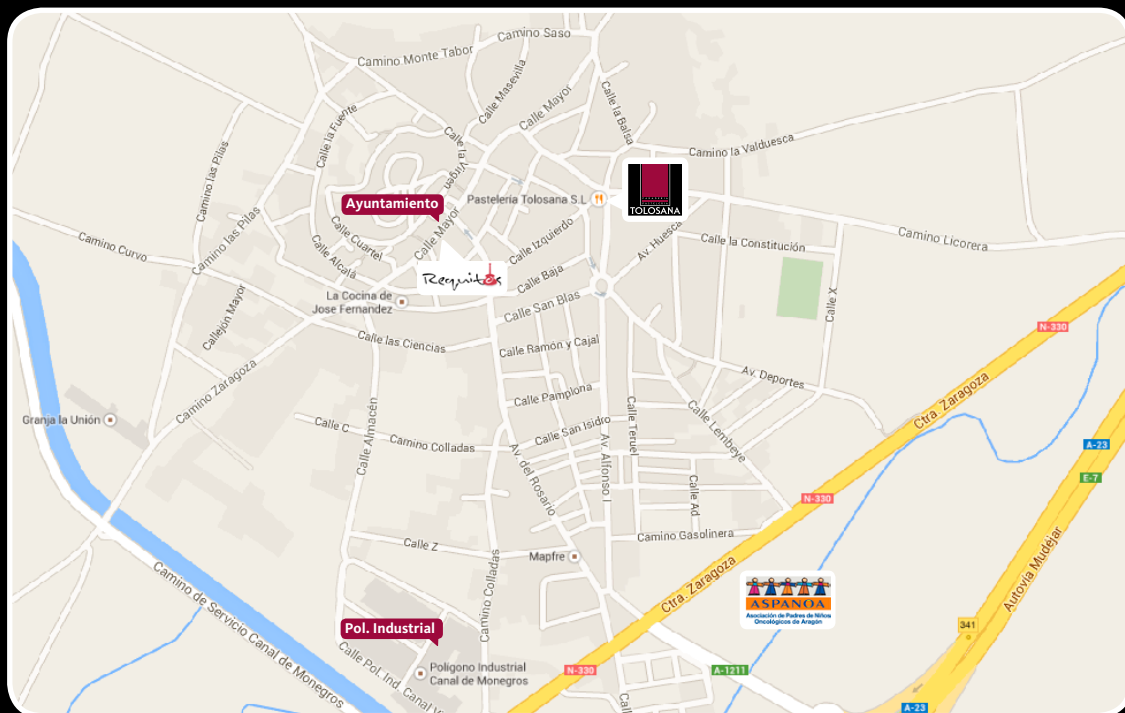
Clausura del I Foro de la Trenza.

Representantes institucionales y colaboradores.

A lo largo de toda la Jornada del viernes y del sábado se podrá visitar la Exposición **“Aragón Dulce en Imágenes”** y las obras finalistas del **“I Certamen de Ilustración Dulce”** en las instalaciones de Aspanoa en Almudévar.

Durante la jornada del viernes se podrá asistir al **Showroom · Degustación de Productos aragoneses de calidad certificada**, promovido por la Asociación para el Desarrollo y Fomento de los Productos de Calidad Alimentaria (ADEPACA).

A lo largo de la jornada del sábado se realizarán visitas guiadas al obrador de **Pastelería Tolosana en Almudévar** de una hora de duración, de entrada libre previa inscripción.



Pastelería Tolosana

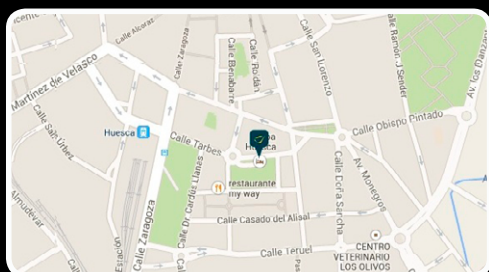
P. I. Canal de Monegros, parc. C-1 – 22270 Almudévar (Huesca)
 974 25 07 05 · info@pasteleriatolosana.com

Aspanoa

Carretera E-7, A-23 dirección
 Huesca-Zaragoza salida Almudévar
 22270 Almudévar (Huesca)
 M^a José Labarta: 608 73 06 71
 aspanoa.almudevar@aspanoa.org

Restaurante Requitos

Lugar de celebración de la cata de pan
 c/ Mayor, 93 – 22270 Almudévar (Huesca)
 974 25 09 69 · info@requitos.com



Hotel Abba

Lugar de celebración de la cena
 c/ Tarbes, 14 – 22005 Huesca
 974 29 29 00