

Fórum



Un espacio Gastronómico de
creatividad y experiencias dulces



CHOCOARTE

Foro de Cocina Dulce en Asturias

Del 13 al 15 de Noviembre de 2015
Gijón

Recinto de la Feria de Muestras

Viernes 13 de 16:00 h. a 20:00 h.
Sábado 14 de 11:30 h. a 20:00 h.
Domingo 15 de 11:30 h. a 15:30 h.

www.forumchocoarte.com



Hans Ovando
Premio World Chocolate
Master 2013 y Mejor
Maestro Artesano
Chocolatero de España 2008



ITEPPA. Viernes 13. 17:30 h.
Belén Gutiérrez y Alberto Díaz de La Escuela del Gremio
de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias
realizarán el postre: "Vasito Caraïbe"



José Antonio Campoviejo
Sábado 14. 12:00 h.
"Chocolate frito con helado
de mantequilla Noisette"



Pablo Díaz
Sábado 14. 13:15 h.
Taller: "Hidratación y masas
madre en panificación"



Emilio Vidal
Sábado 14. 16:30 h.
"Postre de Otoño. Cremoso
de avellana caramelizada
con mousse de mandarina"



Jhonatan González
Sábado 14. 16:30 h.
"Sable de cacao,
jengibre y lima"



Alberto Fernández
Sábado 14. 16:30 h.
Cócteles: "Madame
Butterfly y Ópera Expresso"



Saul Vega
Sábado 14. 16:30 h.
Cócteles:
"Caruso y London Royal"



Sergio Helguera
Sábado 14 y Domingo 15.
12:00 h y 17:00 h.
Talleres de chocolate para
niños: "ChocoAula"



Noelia García
Domingo 15. 12:00 h.
"Dulces de Guisandera,
Casadiellas de mi abuela"



Sara López
Domingo 15. 12:00 h.
"Dulces de Guisandera,
Borrachinos en sopa de
frutos rojos con helado"

Organiza

Working
COMUNICACION

Co-Organiza

ITEPPA
Gremio de Artesanos Confiteros
del Principado de Asturias

Proveedor

makro

Colaboran

Cámara
Gijón

Gijón
Convention Bureau



Fórum CHOCOARTE

Foro de Cocina Dulce en Asturias



*Un espacio Gastronómico de
creatividad y experiencias dulces*

Viernes 13 de Noviembre de 2015

16:00 h. Apertura de puertas Fórum ChocoArte

16:30 h. Inauguración oficial del Fórum ChocoArte

17:30 h. Realización del Postre: **“Vasito Caraïbe”**.

Por Alberto Díaz, Director de ITEPPA y Belén Gutiérrez, profesora en ITEPPA, La Escuela del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias.

Sábado 14 de Noviembre de 2015

12:00 h. Show Cooking: **“Chocolate Frito con Helado de Mantequilla Noisette”**.

Por José Antonio Campoviejo, Chef del Restaurante “El Corral del Indianu”, Estrella Michelin y Dos Soles de la Guía Repsol.

13:15 h. Taller: **“Hidratación y Masas Madre en Panificación”**.

Por Pablo Díaz, Técnico de Panificación en Distribuciones Ángel Díaz y Fundación Irene Villa.

16:30 h. Fusión de Pastelería y Coctelería:

“Postre de Otoño”. Compuesto por cremoso de avellana caramelizada con una mousse de mandarina.

Por Emilio Vidal, de “Confitería Vidal”.

Cócteles de acompañamiento: “Madame Butterfly” y “Ópera Expresso”.

Por Alberto Fernández, Presidente de la Asociación de Barmans Profesionales de Asturias y propietario de “Ópera Café” y Saul Vega, Bar Manager en “Ópera Café”.

“Sablé de Cacao, Jengibre y Lima”

Por Jhonatan González, de “Pastelería Cabo Busto”.

Cócteles de acompañamiento: “Caruso” y “London Royal”.

Por Alberto Fernández, presidente de la Asociación de Barmans Profesionales de Asturias y propietario de “Ópera Café” y Saul Vega, Bar Manager en “Ópera Café”.

Domingo 15 de Noviembre de 2015

12:00 h. Show Cooking con degustación por “El Club de Guisanderas de Asturias”:

“Dulces de Guisandera: Casadiellas de mi Abuela”

Por Noelia García de “Restaurante Los Pisonos” -Casa de Comidas-.

“Dulces de Guisandera: Borrachinos en sopa de frutos rojos con helado de chocolate blanco”

Por Sara López, de “Flor de Cerezo Catering y Eventos”.

“ChocoAula”

Talleres de Chocolate para niños • Por Sergio Helguera

Sábado 14: De 12:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 19:00 h. • Domingo 15: De 12:00 a 14:00 h.

Organiza:

Working
COMUNICACION

Co-Organiza:

ITEPPA
Gremio de Artesanos Confiteros
del Principado de Asturias

Proveedor:

makro

Colabora:

Cámara
Gijón

Gijón
Convention Bureau

Choco Aula



By Sergio Helguera

Talleres de Chocolate



HARIBO

para niños

• www.forumchocoarte.com • forum@forumchocoarte.com •

Feria de Muestras - Gijón

Sábado 14 de noviembre de 12 a 14 h. y de 17 a 19 h.

Domingo 15 de noviembre de 12 a 14 h.

Organiza

Working
COMUNICACION

Co-Organiza

 **ITEPPA**
Gremio de Artesanos Confiteros
del Principado de Asturias

Fórum
CHOCOARTE

Foro de Cocina Dulce en Asturias

Colaboran

Cámara
Gijón

Gijón

Convention Bureau

Así será el Fórum CHOCOARTE

Del 13 al 15 de Noviembre de 2015
Recinto Ferial "Luis Adaro", en Gijón

Fórum CHOCOARTE

Foro de Cocina Dulce en Asturias

*Un espacio Gastronómico de
creatividad y experiencias dulces*

Organiza: **Working** COMUNICACION
Co-Organiza: **ITEPPA** Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias
Proveedor: **makro**
Colabora: **Cámara** Gijón **Gijón** Convention Bureau

Espacio Gastronómico, con exposición comercial, de Cocina dulce en Asturias.

Fórum ChocoArte, Foro de Cocina Dulce en Asturias, celebrará su I Edición en el Palacio de Congresos y Exposiciones "Luis Adaro", en Gijón, del 13 al 15 de noviembre de 2015.

Este Fórum está organizado por Working Comunicación y como Co – Organizador y Dirección Técnica el ITEPPA, Instituto Técnico de la Pastelería y la Panadería Asturiana del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias.

Durante el fin de semana próximo Gijón será la capital nacional de la pastelería, coctelería, panadería y cocina dulce.

Fórum ChocoArte es un espacio gastronómico de cocina dulce con exposición

Co-Organiza:



Proveedor:



Colabora:



comercial que contará con la participación de profesionales de primer nivel del sector de la pastelería, cocina, panadería y coctelería.

Gijón se convierte en una cita ineludible donde conocer, degustar y comprar los mejores productos dulces, chocolates y turrone navideños.

Fórum ChocoArte es un espacio de fusión de la pastelería, cocina, panadería y coctelería. Asturias es la segunda región más importante en cocina dulce de España.

Un espacio gastronómico dulce donde poner en valor el sector de la pastelería asturiana, donde integrar la tradición con la innovación y la vanguardia en la cocina dulce.

www.forumchocoarte.com



Hans Ovando. Título de World Chocolate Masters 2013 y Mejor Maestro Artesano Chocolatero de España 2008. Participará la tarde del viernes 13 de noviembre en el acto de inauguración del Fórum.

Co-Organiza:



Proveedor:



Colabora:





“VASITO CARAÏBE”

La tarde del viernes 13 de noviembre, tras el acto de inauguración, ITEPPA, La Escuela del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias, realizará esta demostración. Alberto Díaz, director de ITEPPA y Belén Gutiérrez, profesora en ITEPPA, serán los encargados de la realización del postre.



“CHOCOLATE FRITO CON HELADO DE MANTEQUILLA NOISETTE”

Es el postre que realizará la mañana del sábado 14 de noviembre, José Antonio Campoviejo, Chef del Restaurante El Corral del Indianu, Estrella Michelin y Dos Soles de la Guía Repsol.

Co-Organiza:



Proveedor:



Colabora:





“HIDRATACIÓN Y MASAS MADRE EN PANIFICACIÓN”

Es el Taller que impartirá la mañana del sábado 14 de noviembre Pablo Díaz Iglesias, Técnico de Panificación en Distribuciones Ángel Díaz y Fundación Irene Villa.



“SABLÉ DE CACAO, JENGIBRE Y LIMA”

Es el postre que realizará Jhonatan González de la Pastelería Cabo Busto en el Fórum ChocoArte la tarde del sábado 14 de noviembre.

Co-Organiza:



Proveedor:



Colabora:





“POSTRE DE OTOÑO”

Compuesto por cremoso de avellana caramelizada con una mousse de mandarina. Es el postre que realizará en la tarde del sábado 14 de noviembre Emilio Vidal de “Confitería Vidal”.



“MADAME BUTTERFLY Y ÓPERA EXPRESSO”

Son los dos Cócteles de acompañamiento al “Postre de Otoño” que realizará Alberto Fernández, Presidente de la Asociación de Barmans Profesionales del Principado de Asturias y propietario de Ópera Café, junto a Saul Vega, Bar Manager en Ópera Café

Co-Organiza:



Proveedor:



Colabora:





“CARUSO Y LONDON ROYAL”

Son los dos Cócteles de acompañamiento al postre “Sable de Cacao, Jengibre y Lima” que realizará Saul Vega, Bar Manager en Ópera Café junto a Alberto Fernández, Presidente de la Asociación de Barmans Profesionales del Principado de Asturias y propietario de Ópera Café.

Saul Vega es Tercer mejor Bartender de España en el Campeonato Nacional de Coctelería 2015 y Ganador del Campeonato de Asturias de Coctelería en el año 2013, 2014, 2015.



“DULCES DE GUIANDERA” SHOW COOKING CON DEGUSTACION

Noelia García del Restaurante Los Pisones (Casa de Comidas), participará en representación del Club de Guisanderas la mañana del Domingo 15 de noviembre en el Fórum ChocoArte realizando la receta:

“Casadiellas de mi abuela”.

Co-Organiza:



Proveedor:



Colabora:





“DULCES DE GUIсандERA” SHOW COOKING CON DEGUSTACION

Sara López, de Flor de Cerezo Catering y Eventos, participa la mañana del domingo 15 de noviembre en el Fórum ChocoArte, en representación del Club de Guisanderas, realizando la receta:

“Borrachinos en sopa de frutos rojos con helado de chocolate blanco”.



“CHOCOULA”

Talleres de Chocolate para niños a cargo de Sergio Helguera, que tendrán lugar la mañana y la tarde del sábado 14 de noviembre y la mañana del Domingo 15 en el Fórum ChocoArte patrocinados por Chocolates Valor y Caramelos Haribo.

Co-Organiza:



Proveedor:



Colabora:

