basque
culinary
center

BCulinary**Lab**
Symposium:
Fermentation

14 Noviembre 2016

basque
culinary
center

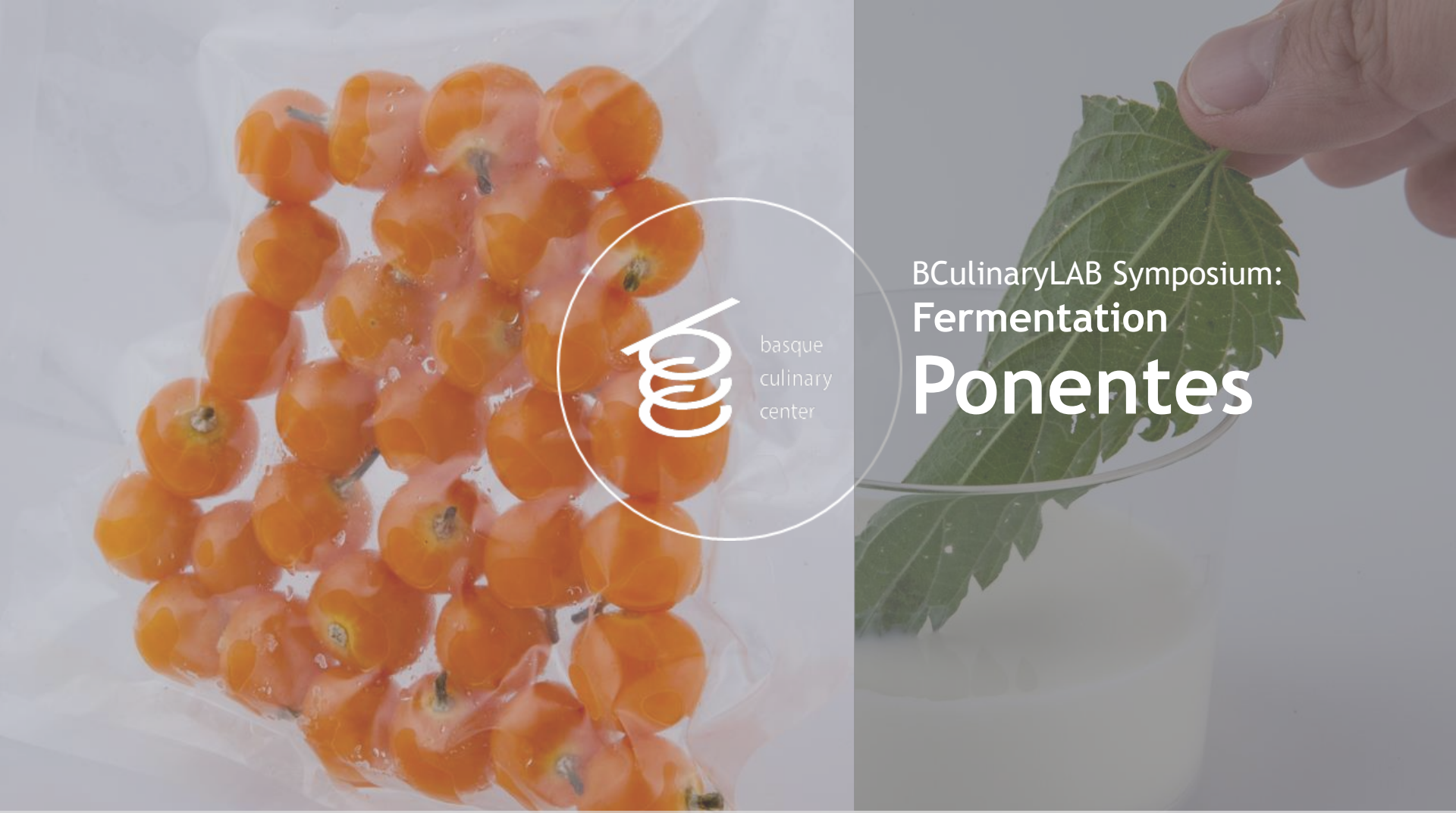
BCulinaryLAB Symposium

Simposio anual organizado por BCulinaryLab, en el que se expondrá un tema de interés basado en las últimas tendencias en centros de investigación, restaurantes líderes y proyectos desarrollados dentro del departamento del BCC INNOVATION.

Los ponentes serán especialistas del tema realizando charlas y workshops específicos, terminando con una mesa redonda en la que se compartirán las ideas y conclusiones generadas durante la jornada.

Como era evidente el primer tema del simposio será la fermentación en esta primera edición. Pues hoy día está siendo un tema de gran relevancia gastronómica, tratándose en numerosos restaurantes, centros de investigación en todo el mundo y gran repercusión en el área de salud.

Lo interesante será reunir en una misma jornada a personalidades de relevancia mundial en fermentaciones procedentes de distintos ámbitos de conocimiento y experiencias. Con una visión más cultural, estará Sandor Ellix Katz; Mugaritz lo desde la innovación en restaurante de alta gastronomía; Sempio, como referencia mundial en la industria de la fermentación; y BCulinaryLab, desde un punto de vista científico y académico.



basque
culinary
center

BCulinaryLAB Symposium:
Fermentation

Ponentes

basque
culinary
center

Autor del libro “Arte de la fermentación”, en el que ofrece, de manera comprensiva pero detallada, una guía sobre fundamentos teóricos de fermentación y pautas prácticas para la elaboración casera de productos fermentados.

Se ha convertido en uno de las obras de referencia dentro de la literatura gastronómica.

Sandor Ellix Katz

Desde el restaurante Mugaritz, Dani Lasa; y Ramón Perisé dentro del departamento de I+D han llevado a cabo numerosos proyectos de investigación sobre fermentaciones que se han visto reflejadas en el restaurante, basando gran parte en “coberturas biológicas”.

mugaritz

Es la compañía coreana más antigua y de renombre en producción de salsa de soja. Ha llevado a cabo importantes investigaciones sobre la salsa de soja y su producción además del desarrollo de salsas tradicionales coreanas y otras salsas reconocidas por su calidad. Por su tecnología y calidad de producto se ha posicionado como líder en producción de salsa de soja y condimentos en el mercado.

Contaremos con el señor Hur, jefe del i+d de la compañía.

Sempio

BCulinaryLab es una cocina-laboratorio de Investigación y Desarrollo gastronómico con líneas de trabajo propias en el marco de funcionamiento del Centro de Investigación, Innovación y Emprendimiento del Basque Culinary Center.

Creando bases de conocimiento como la fermentación y el enfoque e importancia de enseñar fermentación en BCC.

BCulinaryLAB

8:45 AM
Joxe Mari Aizega
Palabras de bienvenida.

9:00 AM
Sandor Ellix Katz
The Art of Fermentation.

10:00 AM
BCulinaryLab
Fermentación académica.

11:00 AM
Coffe break

11:30 AM
Sempio
Mirada de industria y fermentaciones coreanas.

12:30 AM
Dani Lasa & Ramón Perisé
Mugaritz: Coberturas biológicas.

13:30 AM
Mesa redonda: El futuro de las fermentaciones?
Dani Lasa, Ramón Perisé, Sr. Hur, Sandor Katz y Diego Prado.

14:00 PM
Almuerzo
Auspiciado por Sempio.

Workshops:

Entrada Tipo 1:
15:30 PM
Sandor Ellix Katz
Workshop: Fermentation of vegetables and kombucha.

17:30 PM
Dani Lasa & Ramón Perisé
Workshop: Mugaritz, muestra de técnicas y platos.

Entrada Tipo 2:
15:30 PM
Sempio
Workshop: Culinary application of fermented foods tentatively

BCulinaryLAB Symposium:

Fermentación

Primera Edición

14 Noviembre 2016

BCulinaryLAB

basque
culinary
center

www.bculinarylab.com
www.bculinary.com