



TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA
GASTRONOMÍA
2017



ORGANIZA:



CONTACTO:

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE HUESCA

Plaza Luis López Allué, 3 · 1º dcha.

22001 Huesca

Tfno: 974 227 943

WhatsApp: 619 715 850

formacionyempleo@hosteleriahuesca.com

www.hosteleriahuesca.com

 [hosteleriahuesca](#)

 [hostelehuesca](#)

 [hostelehuesca](#)



Carme Ruscalleda

RTE. SAN PAU, San Pol de Mar (Barcelona). 2 Estrellas Michelin.

"Guardo un grato recuerdo de cuando estuve en 2006. Aprovechad el tiempo, dedicad pasión, ilusión y autocrítica porque si hacéis un buen trabajo, la sociedad va a devolveros la calidad de lo que entreguéis".

Quique Dacosta

RTE. QUIQUE DACOSTA, Denia (Alicante).

3 Estrellas Michelin y entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo.

"La cocina es crear equipo y los reconocimientos que recibe un restaurante son consecuencia de este trabajo en equipo, de los platos y del mensaje que lancemos".

Eneko Atxa

RTE. AZURMENDI, Larrabetzu (Vizcaya).

3 Estrellas Michelin y Mejor Restaurante Sostenible del Mundo.

"Sois gente muy interesante y proactiva en la gastronomía. Os animo a seguir así con la programación de estos talleres y a seguir dando placer a nuestro clientes".

Edorta Lamo

A FUEGO NEGRO (San Sebastián).

Revolucionario del pintxo y la tapa y Libro de Cocina Más Innovador del Mundo en 2009.

"La creatividad nos sirve de estímulo, tratamos de divertir y contamos una historia que va desde la cocina, hasta detalles como la iluminación, la música o incluso las servilletas".

Paolo Casagrande

RTE. LASARTE (Barcelona). 3 Estrellas Michelin.

"Estos talleres son una oportunidad de crecer y aprender. No dejéis de creer en los valores de la gastronomía, un mundo tan completo, como bonito".

Custodio López Zamarra

Premio Nacional de Gastronomía, Mejor Sumiller de España.

Maitre durante 40 años del restaurante Zalacaín, (Madrid. Primer 3 Estrellas Michelin de España).

"Le diría a la gente joven que esta es una hermosa profesión. Si hay algo importante en la vida y fundamentalmente hermoso, es hacer felices a los demás y nosotros, los que trabajamos en restaurantes, somos los embajadores de esto".



LA COCINA VERDE DEL INVERNADERO DE RODRIGO DE LA CALLE

6
febrero
2017

DÍA 6 DE FEBRERO DE 2017 (Lunes)
HORARIO: 17.00h.

PONENTE:
RODRIGO DE LA CALLE
RTE. EL INVERNADERO. 1 Estrella Michelin.



TALLER PATROCINADO POR

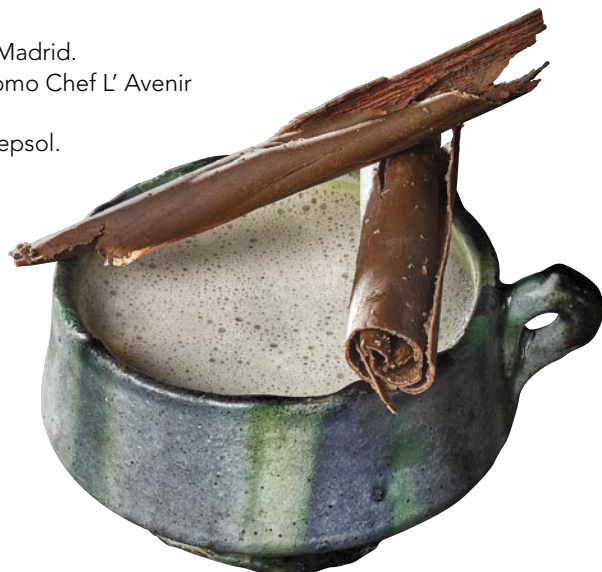
makro

1994. Comienza su formación gastronómica en la escuela de hostelería de Aranjuez. Tras obtener su titulación pasó por las cocinas de restaurantes como Lhardy, Goizeko Kabi, Romesco o Lur Maitea.
2000. Comienza a trabajar en el Hotel Huerto del Cura allí conoce al botánico Santiago Orts, ambos crean el concepto "Gastrobotánica".
2003. Su destino le lleva hasta Mugaritz, esta nueva experiencia le acerca y descubre con mayor profundidad el mundo vegetal y le da a conocer técnicas de alta cocina, después trabaja con el pastelero Paco Torreblanca.
2005. Durante este año trabajó en el antiguo "El Poblet" donde aprendió todos los secretos del arroz. Culminó su formación junto al gran maestro Martin Berasategui en Lasarte, al que Rodrigo considera su maestro y mentor. La influencia de Berasategui aún hoy puede apreciarse en sus platos.
2007. Rodrigo se instaló en Aranjuez y abrió el restaurante Rodrigo de la Calle donde ofreció una gastronomía en la que el producto vegetal de temporada es el protagonista y forjó un estilo propio de cocina basado en el respeto por la naturaleza.
2009. Le otorgan el Premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión.
2010. Nombrado Cocinero del año por la Camara de Comercio de Madrid. La Academia Internacional de Gastronomía le otorga el Galardón como Chef L' Avenir (Cocinero del Futuro) y publica su libro Gastrobotánica.
2011. Recibe la primera estrella Michelin y segundo sol de la guía Repsol.
2012. Crea el concepto "Revolución verde".
2013. Comienza su trabajo con las verduras fermentadas. Empieza su trabajo como asesor de Frutas y Verduras en MAKRO.
2015. Inaugura su restaurante "El Invernadero".
2016. Le conceden la primera estrella Michelin para el restaurante "El Invernadero".

PROGRAMA:

Paseo por el menú degustación del Restaurante "El Invernadero" de Rodrigo de la Calle.

PRECIO ASOCIADOS: 40 €
NO ASOCIADOS: 55 €



21
febrero
2017

LA COCINA DE ANTONIO ARAZO

DÍA 21 DE FEBRERO DE 2017 (Martes) • HORARIO: 10.00h. Comida: 14.30h.

PONENTE: ANTONIO ARAZO

Toda una vida en los fogones. Toda una vida trabajando y definiendo los productos y empresas de nuestra tierra. Toda una vida de esfuerzo y trabajo al sector de la hostelería y el turismo de la provincia de Huesca. Y sin embargo, Antonio quiere retirarse de la vida activa como más le gusta: trabajando con los productos de la tierra junto a un grupo de amigos y deleitando al público con algunos de sus mejores platos. ¡Qué mejor homenaje para alguien que ama y vive con pasión este oficio! Durante este taller podrás disfrutar de diferentes formas: elaborando algunos de estos platos junto a Antonio y que posteriormente podrá degustar el público invitado; entrar en cocina, ayudar en diferentes labores que se te indique junto a otros compañeros para disfrutar luego del menú; o tan fácil como sentarte a la mesa, dejar que te sirvan y recrearte en este evento, en este homenaje único, para un hostelero único y que forma parte de la historia de nuestra cocina.

LA COCINA DE ANTONIO ARAZO:

APERITIVOS

Sopa de Resurrección "Celia Villalobos" con trufa.

Bacalao Segadores.

Témpano de Laton de la Fueva con pimentón y aceite Palacio.

Sushi con arroz El Brazal, ensalada de temporada, atún, esparrago verde, anchoa, huevo duro campero, pimiento V y R, aceituna rellena y mahonesa.

Crujiente de peladuras de patatas de Chía con ajazeite y pimentón.

Torreznos de Cabeza de Lechón con sus talentos en buñuelos.

MENÚ

Bisaltos en escabeche de esturión de El Grado con quinoa y caviar.

Salmorejo de sardina de cubo con tomate de la abuela y su falsa Tortilla.

Recado de Binéfar con enjudia y cabeza de cerdo de Laton de la Fueva y verduras ecológicas y boliches de Viu.

Especial Masito de Chapullé Al chilindrón.

Alcorzado relleno con trufa y salsa de setas de Supervia.

La costilla con pimiento de San Juan del Flumen.

POSTRE

Sopa de yogur de Sieso con acelgas y jalea real, helado de acelgas con pasas al moscatel, crespillo de acelga, penca de acelga con chocolate y almendra, chicle de panal de abejas, polen inflado, piñones tostados con frutos rojos y su miel de Ernesto Angel.

Pan de boletus • Menú maridado con Vinos Bodega Pirineos • Cava - Licores • Lamines.

PRECIO ASOCIADOS: 40 €

NO ASOCIADOS: 55 €



JUGANDO CON LA COMIDA

7
marzo
2017

DÍA 7 DE MARZO DE 2017 (Martes)

HORARIO: 17.00h.

PONENTE:

CRISTIAN PALACIO REULA

RTE. BARAHONDA de Yecla (Murcia).



Cristian Palacio Reula, joven cocinero de Zaragoza que empezó a trabajar “entre fogones” con sólo 15 años, estudiando y trabajando en un hotel de su ciudad natal. Con 19 años decidió comenzar a viajar por el territorio nacional para ampliar sus conocimientos en el sector. Así, trabajó con varios chefs de distintas disciplinas culinarias, donde le inculcaron la importancia del trabajo en equipo y la necesidad de dar rienda suelta a la imaginación.

En el año 2012 llegó a Yecla (Murcia) para formar parte del proyecto de restauración de las Bodegas Señorío de Barahonda, donde él y Sofía Sanz (su mujer y jefa de sala) han creado una cocina muy personal y divertida que les ha llevado a obtener un Sol en las Guías Repsol 2016 y 2017, y a ser nombrado Mejor Jefe de Cocina en los Primeros Premios Gastronomía de la Región de Murcia.

Actualmente, además de liderar la cocina de Barahonda, está trabajando en distintos proyectos de diseño de vajillas con artesanos de Murcia.

PROGRAMA:

- Vídeo de tres minutos del restaurante.
- Técnicas y conceptos en los que la diversión, la sorpresa y los juegos serán los protagonistas sin olvidarnos de la importancia del sabor y el buen hacer.
- Se amenizará la jornada con algunos de los vinos de Barahonda.
- Elaboraciones:
 - “Foie de Patito de Goma”.
 - “Tarta de Limón”.
 - “La Misma Tarta de Antes... ..Pero Sin Hacer”.

PRECIO ASOCIADOS: 35 €

NO ASOCIADOS: 50 €



28**marzo
2017**

LA EXCELENCIA EN LA SALA

DÍA 28 DE MARZO DE 2017 (Martes)
HORARIO: 17.00h.

PONENTE:

ABEL VALVERDE PARERAS

RTE. SANTCELONI de Madrid. 2 Estrellas Michelin.

2001-actualidad. Restaurante Santceloni (2 estrellas Michelin) - Madrid 1^{er} Maître y Director.
1999-2001. Restaurante El Racó De Can Fabes (3 estrellas Michelin) - Barcelona 2^o Maître.
1996-1999. Restaurante El Racó De Can Fabes (3 estrellas Michelin) - Barcelona Jefe de Rango.
1995-1996. Hotel Hambleton Hall (1 Michelin) - Oakham, Inglaterra Jefe de Rango.
1994-1995. Hotel Santa Marta - Lloret de Mar, Girona Jefe de Rango.

- Premio Metròpoli al Mejor Restaurante del Año.
- Premio E.M.A.H. otorgado en Madrid Fusión al Mejor Servicio de Sala.
- Premio Canal Cocina al Mejor Restaurante.
- Premio Gourmet a la Mejor Acogida y Servicio.
- Premio Nacional de Gastronomía, mención de Honor, como Mejor Director de Sala.
- Premio al mejor Maître de Sala otorgado durante el certamen de España Original en Ciudad Real.
- Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala 2008.
- Premio Revista Metròpoli al Mejor Maître del año.
- II Premios Revista Club del Gourmet al Mejor Maître del año.
- Premio Gueridón de Oro de la San Sebastián Gastronomika.
- Premio Salsa de Chiles al Mejor Director de Sala.
- Premio a la Sala de la Comunidad de Madrid.

PROGRAMA:

- La psicología en el servicio.
- Relación del personal con el cliente.
- El arte de moverse en la sala.
- Crear detalles diferenciadores en la sala.
- Gestión de quejas y problemas.
- Lapsus en el servicio: retoma del control.
- La toma de la comanda.
- Vuestra imagen / Nuestra imagen.

PRECIO ASOCIADOS: 40 €
NO ASOCIADOS: 55 €



EL PINTXO

COMO ESTILO DE VIDA

3
abril
2017

DÍA 3 DE ABRIL DE 2017 (Lunes)

HORARIO: 17.00h.

PONENTE:

JESÚS ÍÑIGO LURI

RTE. **ABACO** de Barcelona.



Restaurante **Zuberoa** (2 estrellas Michelin) en Oiartzun Gipuzkoa como stager y más tarde jefe de partida.

Restaurante **Rodero** (1 estrella Michelin) en Pamplona Navarra como jefe de partida.

Restaurante **Estadio Español** en Santiago de Chile como jefe de cocina.

Restaurante **Cabo Mayor** en Buenos Aires Argentina como jefe de cocina.

Restaurante **Arzak** (3 estrellas Michelin) como stager.

Restaurante **Jean Luc Figueras** (1 estrella Michelin) en Barcelona como jefe de partida.

Restaurante **Abac** (1 estrella Michelin) en Barcelona como jefe de partida.

Restaurante **El Bulli** (3 estrellas Michelin) en Roses Girona como stager.

Restaurante **Akelarre** (3 estrellas Michelin) en Donostia Gipuzkoa como jefe de partida.

Actualmente en Restaurante **Ábaco** en Pamplona Navarra como jefe de cocina y propietario.

PREMIOS

1^{er} Premio Campeón del Concurso de Jóvenes Cocineros de Navarra en 2002.

1^{er} Premio del Campeonato de Pintxos de Navarra en 2010 con el pintxo "Corte de morros".

1^{er} Premio del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria en 2012 con el pintxo "Esponja de antxoa".

1^{er} Premio del Campeonato de Pintxos de Navarra en 2013 con el pintxo "Airbag".

del Campeonato de Pintxos de Navarra en 2014 con el pintxo "Sardina de roca".

1^{er} Premio del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria en 2014 con el pintxo "Sardina de roca".

Premio al Mejor Concepto de Tapa del Concurso Nacional de pintxos y tapas de la ciudad de Valladolid en 2014 con el pintxo "Sardina de roca".

Un Sol en la guía Repsol en 2014.

1^{er} Premio del Campeonato de Pintxos de Navarra en 2015 con el pintxo "Streetfood".

Premio a la tapa vanguardista de Valladolid en el 2015 con el pintxo "Streetfood".

Segundo puesto en la semana del pintxo de Navarra en el 2016 con el pintxo "Airwaffle".

PROGRAMA:

- Callos Zen • Street food • Esponja de anchoa
- Air waffle • Roca de sardina • Cresta de gallo

PRECIO ASOCIADOS: 45 €

NO ASOCIADOS: 60 €



18
abril
2017

...SABOR!!!

DÍA 18 DE ABRIL DE 2017 (Martes)

LUGAR: Escuela de Hostelería de Guayente (Sahún).

HORARIO: 17.00h.

PONENTES:

MANOLO BARRANCO

Natural de Chisagüés (Huesca).

RTE. QUEMA de Zaragoza.

Experiencia profesional:

Restaurante La Sort, Moraira.

Restaurante El pesebre en Benasque.

Restaurante las Torres, Huesca.

Restaurante Lillas Pastia, Huesca.

Cadena Sol Meliá, Islas Baleares.

Hotel Fond d'argent, Andorra.

Cadena Best hoteles, Almería.

Restaurante Goizeko Wellington, Madrid.

Restaurante Aquarius, Andorra.

Restaurante El Callizo, Ainsa.

Restaurante La Granada, Zaragoza.

Restaurante Ricard Camarena, Valencia.

Actualmente Restaurante Quema, (Zaragoza) como Jefe de Cocina.



CESAR BISTUER

Natural de Fonz (Huesca).

Jefe de Bodega y Sumiller en MAKRO (Barcelona).

Formación académica:

Técnico en Hostelería y Turismo.

Técnico Especialista en Hostelería y Turismo en la Rama de Servicios.

Sumiller Diplomado en Cava y Restauración.

Experiencia profesional:

Restaurante Lillas Pastia, Huesca.

Maître y Sumiller en el Restaurante La Granada de Zaragoza.

Sumiller en el Restaurante Via Veneto de Barcelona.

Jefe de Bodega y Sumiller en Makro Barcelona.



PROGRAMA:

Durante el taller pretendemos buscar el sabor, rescatar los sabores olvidados en la memoria, adobos, confitados, salazones, buscaremos la esencia de los productos sacando a relucir sus cualidades, recordando todo aquello que está siendo olvidado, siempre con los pies en la tierra, se realizará maridaje y se hará una gestión de bodega que comprenderá: Compra, Márgenes, Rotación, Escandallos, Stocks, Devoluciones y Asesoramiento.

PRECIO ASOCIADOS: **45 €**

NO ASOCIADOS: **60 €**



COLABORA

makro

8

mayo
2017

DE AMÓS, LA COCINA ESENCIAL

DÍA 8 DE MAYO DE 2017 (Lunes)

HORARIO: 17.00h.

PONENTES:

JESÚS SÁNCHEZ

RTE. CENADOR DE AMÓS de Villaverde de Pontones (Cantabria). 2 Estrellas Michelin.



Experiencia profesional:

- Restaurante Bermeo (Bilbao).
- Restaurante Jacques Cagna (Paris) ** Michelin.
- Restaurante Chapon Fin (Burdeos) ** Michelin.
- Hotel-restaurante Ithurria de Ainhoa (Francia) * Michelin.

En 1993 con su mujer Marián Martínez al frente de la sala, abren el Cenador de Amós.

En 1995 la Guía Michelin les distingue con una estrella, que ha sabido mantener durante los últimos 20 años.

Desde su apertura hasta hoy el restaurante "Cenador de Amós" se ha convertido en punto de referencia de la gastronomía nacional.

En 2014 La guía Repsol distingue a "Cenador de Amós" con Tres Soles, máxima distinción en esta categoría.

Mejor Restaurante Clásico Contemporáneo en Madrid Fusión 2015.

En el 2016 es reconocido por la prestigiosa Guía Michelin con Dos Estrellas **.

PROGRAMA:

Elaboración de una selección de los platos de más éxito del menú degustación de 2016, año en el que Jesús Sánchez ha conseguido su segunda Estrella Michelin.



«ACEDRA», LA ESTRUCTURA PARA ENTENDER A TUS CLIENTES

URKO MUGARTEGUI

Director del CENADOR DE AMÓS.



2015-actualidad. Cenador de Amós (2 estrellas Michelin- 3 Soles Guía repsol).

2011-2014. Nerua (1 estrella Michelin- 3 Soles Guía Repsol).

2009-2011. Guggenheim Bilbao (2 Soles Guía Repsol).

2008. El Bulli (3 estrellas Michelin- 3 Soles Guía Repsol).

2006-2008. Arzak (3 estrellas Michelin- 3 Soles Guía Repsol).

2004-2006. Guggenheim Bilbao (1 Sol Guía Repsol).

2001-2004. Xukela.

- Autor de la metodología «aceDra», sistema de trabajo y perfeccionamiento para los equipos de Sala en restaurantes.
- Premio Euskadi de Gastronomía a Mejor Director de Sala 2012.

En 2014 decide invertir un año de su vida en la creación de la metodología «aceDra» (iniciales de acoger, conectar, emocionar, Deslumbrar, relajar y abrazar). Se trata de un sistema de perfeccionamiento del servicio de sala en los restaurantes mediante una personalización de procesos tanto internos como externos dados en la relación del restaurante con su cliente.

PROGRAMA:

Gestión del cliente en «aceDra», una metodología que ha creado y que ha implantado ya con gran éxito en el servicio y la atención al cliente en el Cenador de Amós.

PRECIO ASOCIADOS: 70 €
NO ASOCIADOS: 90 €



15
mayo
2017

UN DÍA ENTRE ATUNES ROJOS, DEL MAR A LA MESA

DÍA 15 DE MAYO DE 2017 (Lunes)

Balfegó es la empresa líder, a nivel mundial, en la pesca sostenible y el despiece de atún rojo del Mediterráneo. Los atunes se mantienen vivos en piscinas naturales frente a la costa de L'Ametlla de Mar, Tarragona, se crían en estado salvaje y sólo se pescan según la demanda del mercado.

Balfegó pesca siempre animales adultos, de entre 100-300kg, en su punto óptimo de grasa y libres de estrés, por ello sus condiciones organolépticas son excelentes, tanto si se sirve fresca como congelada.

El conocimiento de la anatomía de este gran pez ha permitido a Balfegó desarrollar un sistema de despiece y de elaboración de porciones que favorece el aprovechamiento máximo del producto así como la obtención del más alto placer gastronómico de cada pieza. Es por este motivo que los principales restaurantes del planeta sirven atún rojo del Mediterráneo del grupo Balfegó.

PROGRAMA DEL VIAJE:

05:00. Salida de Huesca en autobús.

08:00. Llegada al puerto de L'Ametlla de Mar, salida a alta mar para ver faenar al equipo Balfegó y ver el proceso que siguen a la hora de seleccionar las piezas y su posterior sacrificio. El que quiera se podrá dar un baño entre los atunes.

Una vez en la planta visita a las instalaciones y se verá cómo se reciben los atunes.

Degustación. Comida a base de atún, diferentes partes del despiece y diferentes maneras de elaborarlo.

17:30. Vuelta a Huesca.

Plazas limitadas (prioridad los bonos)

PRECIO ASOCIADOS: 40 €
NO ASOCIADOS: 55 €



TALLER PATROCINADO POR



EL CHEF: CREATIVIDAD vs RENTABILIDAD / MIS DESPENSAS SON EL MEDITERRÁNEO

23
mayo
2017

DÍA 23 DE MAYO DE 2017 (Martes)
HORARIO: 17.00h.

PONENTE:

MANUEL ALONSO FOMINAYA

RESTAURANTE MANOLO. Playa Daimus.

Restaurante Manolo comienza en el año 1985 sobre la misma arena, con una cocina de proximidad absoluta, sencilla y marinera. Después, cuando Manuel y su hermano se hacen cargo del Restaurante, Manuel quiere aprender y lo hace con Raúl Aleixandre, Martín Berasategui, Arzak,... fueron sus referentes, con ellos conoció otra visión de la gastronomía, la sinceridad y transparencia de los sabores, la idea de la precisión, la disposición al atrevimiento de tratar de acercarse como muy pocos cocineros a ese ideal que parece inalcanzable, como el infinito: la perfección.

Todo ello ahora se ve reflejado en sus platos pero Manuel Alonso lo ha llevado más allá. Detallista, tenaz, intuitivo y atrevido siempre en la búsqueda de nuevas sensaciones, de llevar a sus comensales no solo a disfrutar con el paladar sino también a recrearse en esa naturaleza aurea, en la simetría de la composición tanto en la forma como en los matices que cromáticamente vislumbran antes de un bocado una experiencia extrasensorial.

Manuel Alonso propone una cocina de mercado actual, donde el producto luce, y los ligeros matices resaltan su sabor y calidad, una cocina moderna; pero manteniendo el sabor original de los productos, creativa, pero fiel a los sabores tradicionales.

La cocina de Casa Manolo figura en las más prestigiosas guías del país, Michelin, Repsol, Gourmetour, entre otras. El crítico Antonio Vergara lo sitúa entre sus restaurantes arroceros por excelencia, José Carlos Capel, entre los diez mejores lugares de España donde comer arroz (además de los callos), considerado por la publicación "Vanity Fair" como uno de los diez mejores chiringuitos del país, por Carlos Maribona como uno de los 10 mejores sitios con vistas al mar, además La Guía Michelin destaca su bodega como una de las más completas de España.

En 2014 la Guía Michelin le otorga su primera estrella y en 2016 se hace con el segundo sol de la Guía Repsol. En su tierra es galardonado como mejor restaurante de la comunidad valenciana por el Almanaque Gastronómico de la comunidad, y lo sitúan entre los 10 mejores restaurantes de la comunidad valenciana en la guía "50 mejores restaurantes de la Comunidad", reconocimientos a la constancia y al trabajo de muchos años.

PROGRAMA:

El Chef: creatividad vs rentabilidad.

La figura del chef ha alcanzado un nivel tal de notoriedad que ha puesto de moda esta profesión, pero ¿a qué decisiones se enfrenta un chef que es gerente de su propio negocio?, ¿cómo afronta la propuesta creativa frente a la cuenta de resultados? Manuel Alonso, chef y gerente de Restaurante Casa Manolo desde hace más de 20 años, nos contará su experiencia y cómo asume los retos diarios de su profesión.

Mis despensas son el Mediterráneo.

Manuel Alonso nos mostrará mediante la elaboración de 4 platos con pescado, como trabaja este producto de proximidad.

- Galete de atún tratado en la brasa con salsa perigeaux.
- Pescadilla con caldo de hervido valenciano.
- Rodaballo con jugo de sus espinas, alcaparras fritas y albedo de cidro.
- Salmonete con una segunda piel crujiente y salsa de naranja y anchoas.

PRECIO ASOCIADOS: 40 €

NO ASOCIADOS: 55 €

5
junio
2017

NUEVAS IDEAS Y PROPUESTAS EN POSTRES PARA RESTAURANTE Y PASTELERÍA

DÍA 5 DE JUNIO DE 2017 (Lunes)
HORARIO: 17.00h.

PONENTE:
RAMON MORATÓ PARÉS
Director Creativo Global de Cacao Barry



Nacido en Manlleu (Barcelona). Sin ningún vínculo familiar con la pastelería y tras terminar sus estudios, empieza su aprendizaje en varios establecimientos.

Combina su aprendizaje con el paso por todos los cursos que imparte la Escuela del gremio Provincial de Pastelería en Barcelona. Durante una época de stage en varias de las mejores pastelerías españolas, pasa también por importantes escuelas y centros de tecnología como la ZDS en Solingen, Alemania y Richard Conseil en Lyon, Francia.

Su espíritu emprendedor le ha llevado a participar en números concursos, entre los que destaca el Mejor Maestro Artesano Pastelero: M.M.A.P.E. 97, máxima distinción de la pastelería española.

Fruto de sus años de trabajo, su experiencia y su constante afán de innovación, publicó "RAMON MORATÓ chocolate" que fue galardonado con el Premio al Mejor Libro del Mundo del 2007 sobre el Chocolate otorgado por los prestigiosos premios Gourmand World Cookbook Awards.

La posibilidad de relacionarse con múltiples profesionales de diferentes campos, le aporta un amplio conocimiento del sector y le permite descubrir su pasión por enseñar, investigar y crear productos relacionados con el mundo dulce.

Esto le ha llevado a impartir en los últimos años, cursos, seminarios y conferencias por todo el mundo y colaboraciones especiales como el proyecto de colaboración en la universidad de Harvard a través de la Fundación Alicia.

Actualmente es el Director Creativo Global para la marca francesa Cacao Barry.

PROGRAMA:

Taller en el que se desarrollara el paso a paso de diferentes postres para restaurante y pastelería así como las últimas novedades en chocolatería.

Durante la sesión se dará especial importancia al montaje del paso a paso de los postres y sus diferentes técnicas.

Se degustarán las elaboraciones realizadas.

PRECIO ASOCIADOS: **45 €**

NO ASOCIADOS: **60 €**



21
junio
2017

LA VANGUARDIA NO ESTÁ REÑIDA CON LA TRADICIÓN

DÍA 21 DE JUNIO DE 2017 (Miércoles)

HORARIO: 17.00h.

PONENTE:

TOÑO RODRÍGUEZ IGUACEL

CATERING Y EVENTOS DEL PIRINEO.

- 2006-2008 trabaja en el restaurante las Margas golf de Sabiñánigo como jefe de partida.
- 2009-2013 jefe de cocina en el hotel Tierra de Biescas de 4 estrellas.
- 2013 monta la empresa Catering y Eventos del Pirineo S.L. junto con otros dos socios.
- Ganador del concurso comarcal de tapas en 2011 y 2015 en el Valle de Tena.
- Ganador del concurso provincial de tapas en 2012.
- Finalista en el concurso nacional de tapas de Valladolid así como en el de Madrid gourmets del 2013, 2014.
- Ganador del premio a la tapa vanguardista en el 2012, 2013, 2014, 2015 y 2016 en el concurso comarcal del Valle de Tena.
- En noviembre del 2014 ganador del concurso de cocina y repostería Lorenzo Acín proclamándose mejor cocinero de Aragón 2014-2015.
- Elegido mejor cocinero joven de Aragón del 2015 por la A.C.A.
- Ganador del concurso internacional Jaén paraíso interior con aceite de oliva virgen extra del 2016 que se celebró en el marco de Madrid fusión.
- Ganador como ayudante del concurso chef lactalis de Madrid fusión 2016.
- Representante de la cocina de Aragón y de España, en distintos países, Italia (Milán y Palermo) e Israel.
- Segundo en el nacional del langostino de Vinaroz de este año.





PROGRAMA:

En este taller vamos a explicar cómo hacemos las cosas Alfredo, Armando, Toño y todo el equipo de Catering y Eventos del Pirineo y restaurante Saborea, como lo plasmamos en nuestros platos, en nuestra sala y en nuestro día a día. Queremos hacer un viaje por estos 3 años que llevamos trabajando en nuestra empresa Catering y Eventos del Pirineo y en el recientemente inaugurado restaurante Saborea de Biescas.

3 años haciendo vanguardia, pero basada en la tradición, aunque muchas de nuestras elaboraciones no lo parezcan. Utilizamos muchas de las últimas técnicas y las aplicamos, tanto en sala, como en cocina, y eso es lo que queremos enseñar.

Menú vanguardia y tradición

Aperitivos diferentes y divertidos.

Rojo pasión, pasión por lo que hacemos.

La remolacha contra la tradición.

Una de callos... pero a nuestra manera.

Un digestivo... pero con nitrógeno líquido.

Un pulpo, una alegría.

El Ternasco de Aragón no podía faltar.

Una fruta, y un chispazo.

Un café...

CENA-MENÚ:

Cena-Coloquio degustación (del menú elaborado en el curso) en Rte. Las Torres (Huesca).

PRECIO ASOCIADOS: 75 €

NO ASOCIADOS: 90 €

2017

DIRIGIDO A

Profesionales, Empresarios de Hostelería y público en general.

Preferencia de inscripción y precios especiales para los establecimientos asociados a esta Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de **Huesca**, a la Asociación de Empresarios de Restaurantes de **Zaragoza** y provincia y a la Federació D'hostaleria de **Lleida**.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela de Hostelería San Lorenzo:

C/ Madrid, 2 · 22004 Huesca.

EXCEPTO:

El día 18 de Abril de 2017 que se celebrará en la Escuela de Hostelería de Guayente – Sahún (C/ Santuario, s/n).

El día 15 de Mayo de 2017 – Viaje a visitar las instalaciones de Balfegó (incluye salida a alta mar, baño con los atunes para quien lo desee y comida).

PLAZO DE INSCRIPCIÓN

La inscripción se realizará llamando a la oficina de la Asociación de Hostelería (Telf: 974 22 79 43) y por orden de pago en la entidad financiera BANTIERRA en el nº de cuenta: **ES70 3191 0300 38 4631822923**, indicando nombre de tu empresa y curso o cursos que vayas a asistir.

Dicho justificante se enviará al fax 974 23 91 01 de la Asociación o al correo electrónico formacionyempleo@hosteleriahuesca.com

Plazas limitadas a la capacidad del aula.

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

El precio de cada curso viene reflejado al pie del mismo.

PRECIO ESPECIAL

El precio total de los cursos asciende a 515 €, (incluye viaje a Balfegó) pero para aquellas empresas asociadas que adquieran el bono a todos los actos del Taller de Gastronomía (cursos, viaje, cena), se beneficiarán de una **reducción de 65 €**, por lo que deberán abonar la cantidad de **450 €/persona**.

2º bono⁽¹⁾ para la misma empresa, el precio de éste será de **400 €/persona**.

(1) Posibilidad de fraccionamiento del pago.

HUES

LA MAGIA

CA





PICO ANETO
3.404m

TUHUESCA



Colaboran:



Freixenet



SIENTE EL SABOR™



Patrocinan:

