

JORNADA ALTA GASTRONOMÍA EN MINIATURA

- 18 de Noviembre de 2019 -

Durante la jornada cada uno de los maestros elaborarán y mostrarán a los asistentes algunas de sus tapas o pintxos campeones. La jornada terminará con una cena donde se disfrutarán de estos pintxos y tapas campeonas acompañadas de grandes vinos.



HORA	ACTIVIDAD
9:30	Visita al mercado de los maestros cocineros
10:30	Llegada de cursillistas a centro EFIDES
11:00	Rueda de prensa
11:30	PRIMERA PONENCIA
	JOSÉ LUQUE Premio a la Tapa más Tradicional de España 2017, Subcampeón del Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2015 Chef ejecutivo de Westin Palace, Madrid Es un gran apasionado de la cocina española. Le gusta crear y adaptar platos tradicionales de nuestra cocina a nuevas formas y sabores. Ama y cuida la materia prima en sus platos..
12:30	Demostración Patrocinadores
12:40	Demostración: Los Vinos de la jornada
13:00	Descanso
13:15	Tertulia
13:45	Comida de trabajo
16:00	Demostración: Patrocinadores
16:15	SEGUNDA PONENCIA
	RAMÓN LAPUYADE Subcampeón de España 2017 - Restaurante Hostal El Portal, Alcolea de Cinca (Huesca). Si por algo se caracteriza el trabajo de este cocinero aragonés es por mimar el producto. Detrás de sus creaciones hay un importante trabajo intentando siempre captar los gustos de los clientes y procurando siempre mejorar.
17:15	Tertulia
17:45	Demostración Patrocinadores
18:00	Descanso
18:15	TERCERA PONENCIA
	JORGE OTXOA Campeón de Pintxos del País Vasco, Navarra e Iparralde 2018 - El Mercao, Pamplona Como el nombre de su establecimiento, el mercado tradicional es la base de su cocina, pero con una diferencia importante sabe mezclar lo tradicional con la cocina de otras culturas.
19:45	Tertulia
20:15	Descanso
21:00	Cena de Alta Gastronomía en Miniatura. Cada maestro elaborará dos de sus tapas campeonas. Un menú de seis platos con el que podremos descubrir los sabores de estos campeones de la cocina en miniatura.