

TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA

GASTRONOMÍA

2014



Organizan:



ASOCIACION DE HOSTELERIA
Y TURISMO DE HUESCA



I.E.S. • SAN LORENZO •
ESCUELA DE HOSTELERIA Y TURISMO
HUESCA

algunos ponentes que han cocinado para nosotros:

Enrique Martínez García **Fermí Puig** Carles Mampel Juncosa
Manuel De La Osa Tony Botella Gaby Coarasa Jiménez
David Fernández Piracés **Xano Saguer i Gregori** Raúl Aleixandre
Andoni Luis Aduriz David Inglada I Burgos **Diego Ayuso**
Sergio Azagra Cruces **Carme Ruscateda i Serra** Roberto Aragón Barreu
José Rodríguez Rey Nicolas Ramírez Jiménez **Quique Dacosta**
Jordi Vila Badía **Sergio Sancerni** Iván Vilanova Bardají
Leandro Casas Turón Jordi Tugués Raimat Luis Segarra Roger Martínez
Diego Campos Muñoz **Olivier Fernández** Joxean Calvo
Koldo Roderó Josetxo Souto **Xavier Pellicer Guillo**
Luis Kiu Iñigo Lavado Otegui José Ignacio Manzano Sánchez **Ramón Aso**
Santi Santamaría Pepe Solla
Marcelo Tejedor **Jordi Bordas** Jon González **Nando Jubany**
Josechu Corella Josean Merino **Eneko Atxa** Oriol Balaguer
Aitor Basabe Echezarraga Diego Salamero **Alberto Righetti**
Ricardo Gil **Sergi Arola** Javier Turmo Alberto Abadia
Benito Ostariz **Ricardo Sanz** Edorta Lamo **Pepe Pérez**
Ramón Freixa Paco Roncero Raúl Bernal **Andoni Arrieta**
Xavier Sagrista **Xose Cannas** **Susi Díaz** Gaizka Gómez

LA ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA Y TURISMO DE HUESCA es la organización sectorial empresarial que escucha tus inquietudes, defiende tus intereses y te permite participar democráticamente ocupando un puesto en su dirección, **constituida en 1977 como interlocutor legítimo ante las Administraciones públicas.**

- Asesoría económica, jurídica y laboral
- Bolsa de empleo
- Circulares informativas
- Concursos de Tapas
- Confección de precios de obligatoria exposición al público
- Convenios con proveedores
- Cursos de formación
- Defensa del sector
- Descuentos con la SGAE
- Diálogo con instituciones públicas
- Guías y material promocional
- Lucha contra el intrusismo
- Negociación del Convenio Colectivo Laboral
- Talleres y certámenes gastronómicos

Todo esto y mucho más en...



**ASOCIACION DE HOSTELERIA
Y TURISMO DE HUESCA**

***¡La asociación es de todos!
Asóciate, juntos somos más fuertes***

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

llámanos al **974 22 79 43** • visítanos en **Plaza Luis López Allué, 3 de Huesca**
navega por nuestra web **www.hosteleriahuesca.com** • síguenos en **Facebook**

3
febrero
2014

EL MENÚ DE TRUFA

DÍA 3 DE FEBRERO DE 2014 (Lunes)
HORARIO: 17:00h.

PONENTE:

PAOLO CASAGRANDE

Restaurante Lasarte (Barcelona) (2 ESTRELLAS MICHELÍN)

Paolo Casagrande, de origen Italiano, cursó sus estudios en la escuela "Alfredo Beltrame" de Vittorio Veneto en el norte de Italia.

Empezó a formarse en diferentes restaurantes de su País natal y a viajar desde muy joven para adquirir los conocimientos necesarios para desarrollarse profesionalmente.

Ha ido en la búsqueda de nuevas técnicas, disciplina y creatividad entre tantas otras cosas, pasando por ciudades emblemáticas como Milán, Londres, Avignon, Paris y San Sebastián. De la mano de grandes cocineros de renombre internacional como Alain Solivères y Martín Berasategui con el que ha estado trabajando en conjunto para abrir y posicionar la cocina del restaurante gastronómico "MB" del Ritz Carlton Abama.

A posteriori se hace cargo de las cocinas de Castadiva un nuevo Resort de lujo en el Lago de cómo, Italia, para volver a España, a lado de Martín Berasategui en su proyecto gastronómico del Restaurante Lasarte, en el Hotel Condes de Barcelona.

PROGRAMA:

Presentación del restaurante y su equipo.

La trufa y su entorno.

MENU

- Ostra ligeramente ahumada a la parrilla con jugo espumoso de cebolla de Figueres, picadita de calamar, trufa y pan de patata.
- Crema de tuétano y trufa, cigala a la vainilla con bottarga y kaffir.
- Arroz cremoso de berro y trufa, caracoles y *burrata*.
- Yema de huevo de caserío con mantequilla tostada a la trufa negra, coliflor y crujiente de ajo negro al *piment d'Espelette*.
- Lubina al horno con mahonesa de trufa, cacao, cítricos y berenjena ahumada con ensalada de hojas tiernas.
- Manitas de cerdo *Duroc* rellenas de cebolleta trufada, topinambur y tamarindo.
 - Hoja de coco, chocolate y trufa.

PRECIO: 45 €

**Hu
es
ca**
LA MAGIA DE LA GASTRONOMIA



EL POSTRE DE RESTAURANTE

DÉMOSE LA IMPORTANCIA QUE SE MERECE



10
febrero
2014

DÍA 10 DE FEBRERO DE 2014 (Lunes)

HORARIO: 17:00h.

PONENTE:

RICARD MARTÍNEZ IZQUIERDO

Restaurante y Escuela Espaisucre (Barcelona)

En 2003 se diploma en Ciencias Empresariales por la Universidad de Barcelona, y es entonces cuando decide hacer un cambio total en su vida.

Estudia cocina en la escuela Bell-art, de la ciudad condal, y al finalizar sus estudios, empieza a recorrer grandes restaurantes para seguir con su formación (Racó de Can Fabes, Ramón Freixa, Mauro Uliassi, Embat...).

En 2007 decide seguir formándose junto a Jordi Butrón y Xano Saguer, en ESPAISUCRE.

Allí es donde, después de realizar el Curso de Pastelería de Restaurante, ficha por ESPAISUCRE, y pasa a formar parte del equipo pedagógico de la Escuela, así como del equipo de I+D.

Más adelante es nombrado JEFE DE COCINA del Restaurante ESPAISUCRE, dónde lleva ya 5 años.

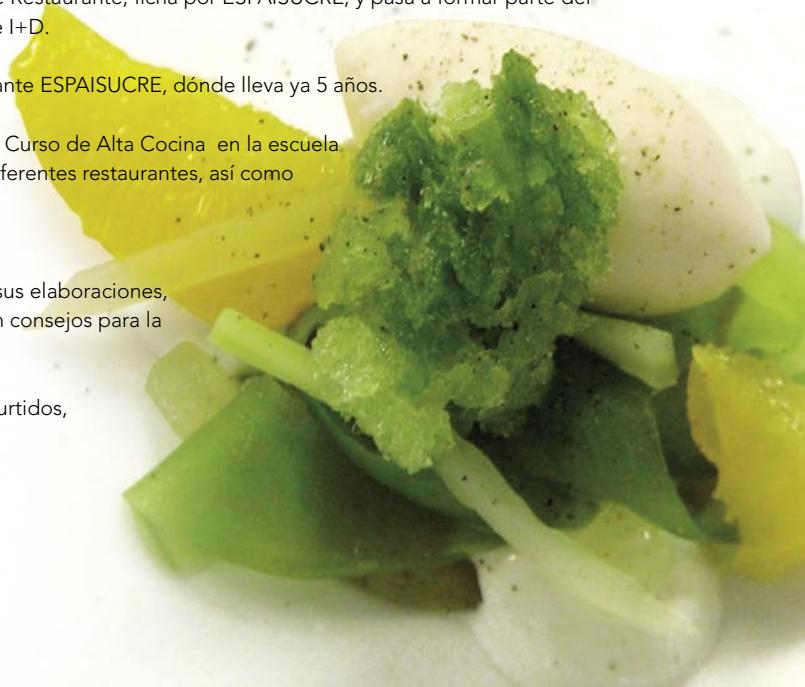
Paralelamente a su trabajo en Espaisucre, es docente en el Curso de Alta Cocina en la escuela Sant Ignasi, y realiza trabajos como asesor de postres en diferentes restaurantes, así como colaboraciones con el Gremio de Pastelería de Barcelona.

PROGRAMA:

Taller dónde se realizarán dos postres de restaurante, con sus elaboraciones, así como la explicación teórica de los mismos. Se ofrecerán consejos para la propia creación de postres con sentido.

- Como elaboraciones tendremos entre otras: cremas, encurtidos, helados o sorbetes, gelatinas, bizcochos, etc.
- Postre refrescante: pomelo, pepino y pimienta
- Postre final: caramelo, chocolate, whisky

PRECIO: 30 €



17
febrero
2014

FREETANGA

DÍA 17 DE FEBRERO DE 2014 (Lunes)

HORARIO: 9:30h. a 10:30h.

LUGAR: Salón de Actos de CEOS. Plaza Luis López Allué, 3. Huesca.

PONENTE:

JOSE ÁNGEL ALEGRE

Creativo, guionista, director de productos audiovisuales, Asesor de comunicación

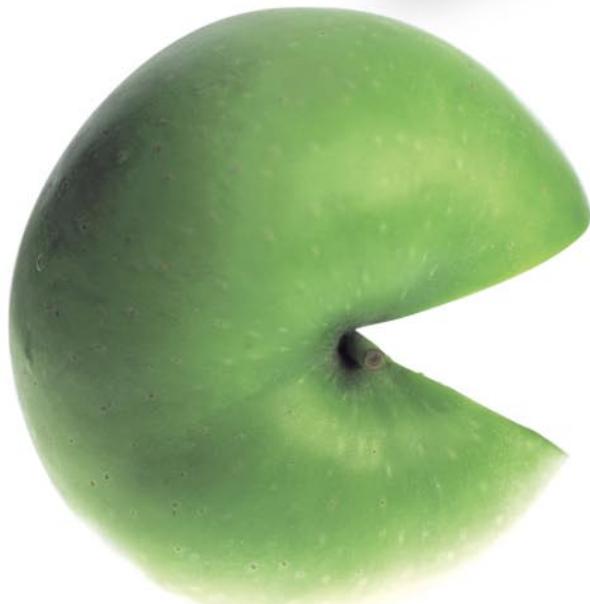
TALLER PATROCINADO POR
CAPYCUA

Desde hace más de 20 años, dirige Capycua Equipo Creativo - Comunicación, Diseño y Publicidad.

Desde hace 2 años es presidente de la Asociación de Fotógrafos y Videógrafos profesionales de la provincia de Huesca.

PROGRAMA:

¿Qué cuento? ¿Cómo lo cuento? ¿Qué vendo? ¿Cómo lo vendo? Cuatro pautas básicas para llevar a cabo un plan de comunicación asequible, razonable y manejable sin tener que hipotecar el restaurante para pagar la factura.



LA MAGIA LA HACES TÚ

17
febrero
2014

DÍA 17 DE FEBRERO DE 2014 (Lunes)

HORARIO: 11:00h. a 14:30h.

LUGAR: Salón de Actos de CEOS. Plaza Luis López Allué, 3. Huesca.

PONENTE:

CARLOS ANDREU PINTADO

Master en Dirección y Administración de Empresas (MBA) por el IESE – Universidad de Navarra.

Licenciado en Derecho por la Universidad de Zaragoza.

Es profesor habitual de Universidades españolas como la de Navarra, el CEU, la Antonio de Nebrija y de Escuelas de Negocios como IESE-IRCO, Instituto Internacional San Telmo, El Centro de Ibercaja...

Además es profesor visitante de otras Universidades como la de los Andes en Chile, la Iberoamericana en México.

En el inicio de su carrera profesional ocupó puestos directivos comerciales en empresas de distribución de suministros industriales, y en una empresa líder en el sector del vending.

Tras siete años en Iter Consultores, actualmente dirige su propia empresa de consultoría, formación y desarrollo.

Es autor del best seller "Del Ataúd a la Cometa" (Ed. Viceversa) del que se han publicado ya 8 ediciones.

PROGRAMA:

Está totalmente contrastado que el éxito en la vida de una persona, depende básicamente de la Satisfacción Personal y la Actitud Mental Positiva, por eso en esta jornada trataremos la Motivación de las personas, Aceptación de responsabilidades, el optimismo, dejar de quejarse, buscar la solución y no el problema, trabajar con más esfuerzo, aprender de los buenos, disfrutar del momento, olvidarse de la crisis... En el fondo, encontrar la motivación en uno mismo de tal manera que seamos capaces de generar en nosotros cambios considerables tanto a nivel personal como a nivel profesional.

PRECIO: 30 € (Incluye comida)

Hu
es
La Magia
Ca

3
marzo
2014

TRADICIÓN EN MOVIMIENTO

COCINA EN MINIATURA - TAPAS

DÍA 3 DE MARZO DE 2014 (Lunes)

HORARIO: 17:00h.

PONENTE:

DAVID GARRANCHO GALLARDO

Andra Mari Restaurante & Bar, Aralar Taberna (San Sebastián)

De familia hostelera, se licenció como chef en el Lyceo de Hostelería de Biarritz, Francia. Tras hacer prácticas en hoteles como "Le Crillon" de París, o el "Grand Hotel" de San Juan de Luz, y en algunos de los mejores restaurantes del País Vasco, se va de jefe de cocina a la capital financiera de Guatemala, dirigiendo la cocina de un restaurante español primero, y abriendo su propio restaurante después.

En el 2000, con 25 años, vuelve a San Sebastián, donde se pone al frente del Bar-Restaurante Andra Mari, cerca del palacio de congresos Kursaal, y en 2012 el Bar-Restaurante Aralar en el Casco Antiguo de San Sebastián. Locales ambos que sigue dirigiendo en la actualidad. Este año abre otro local en el casco viejo de Donostia.

PROGRAMA:

- Oreja frita con mojo verde.
- Pulpo a feira con espuma de papa.
- Terrina de foie-gras con chutney de tomate.
- Bola de Carne Picante en Orly.
- Kokotxa de Bacalao Pil-Pil.
- Ningyo Yaki de Plátano.

PRECIO: 40 €



REINVENTANDO EL RECETARIO TRADICIONAL DE TERNASCO DE ARAGÓN

10
marzo
2014

DÍA 10 DE MARZO DE 2014 (Lunes)
HORARIO: 17:00h.

PONENTE:
ANTONIO ARRABAL JIMÉNEZ
Hotel Abba Burgos

- Finalista en campeonato de Castilla y León 2007 Bocouse de oro.
- Primer clasificado campeonato de Aragón de cocina Lorenzo Acín 2009.
- Segundo clasificado semifinal cocinero del año Castilla y León 2009-2010.
- Finalista en el concurso nacional Teruel gusto mudejar 2010.
- Mención de mejor joven cocinero Aragonés 2010.
- Primer clasificado en tapa más creativa con queso Madrid Fusión 2011.
- Segundo clasificado campeonato de España de pescados anzuelo de oro en granada en octubre 2011.
- Tercer clasificado en campeonato de España de cocina creativa Madrid Fusión 2012.
- Primer clasificado campeonato nacional de cocina con ajo morado las Pedroñeras 2012.
- Medalla de plata con el equipo Español de cocina en la Nestle Culinary Cup Santo Domingo 2012.
- Primer clasificado campeonato la creme Unilever 2012.
- Mención de mejor cocinero Aragonés del 2012.
- Finalista campeonato de España de restauradores y cocineros Madrid 2013.
- 2º clasificado semifinal cocinero del año abril 2013.
- 2º clasificado en el programa de Antena3 Topchef España.

PROGRAMA:

- Menestra de verduras con carpaccio de paletilla confitada.
- Guiso de patatas, mollejas de Ternasco de Aragón y trufa.
- Ternasco de Aragón con papada ibérica y chilindrón.
- Risotto de cuello de Ternasco de Aragón con queso patamulo, azafrán y trufa.
- Tierra y mar (entrecotte de Ternasco de Aragón y langostino).
- Pizza en textura de borrajas y Ternasco de Aragón.
- Guiso de patas de Ternasco de Aragón, huevo y patata.

PRECIO: 40 €

COLABORA TERNASCO DE
ARAGÓN IGP



17
marzo
2014

EMPA(n)TIA

UNA PROPUESTA DE CARTA DE PANES

DÍA 17 DE MARZO DE 2014 (Lunes)

HORARIO: 17:00h.

PONENTE:

DANIEL JORDA PEÑA

Panes Creativos (Barcelona)

Empieza a desarrollar una nueva idea de panadería unida a la alta gastronomía en el horno familiar (Panadería Trinidad), y consigue el Premio del Ayuntamiento de Barcelona al mejor comercio de la Ciudad.

Licenciado en Bellas Artes, cosa que ha influido favorablemente en todo su trabajo en el obrador.

En 2010 participa con una ponencia en MadridFusión.

En 2012 es invitado a participar con una MasterClass en el Word GOURMET SUMMIT DE SINGAPUR.

Trabaja con Janice Wong en el 2 AM BAR de Singapur.

Tras esta magnífica experiencia monta su propio obrador La Trinidad, Panes Creativos, en Barcelona siendo referencia dentro del sector desde hace años.

Hay que hacer constar que entre todos sus clientes cuentan 8 Estrellas Michelin.

Imparte cursos en toda España así como en su propio obrador.

Habitualmente es invitado por diferentes escuelas de negocios para hablar de temas de creatividad y emprendedores.

PROGRAMA:

5 panes diferentes y diferenciadores para una carta atractiva de panes de restaurante.

- Focaccia a las finas hierbas.
- Irish soda bread.
- Pan rústico, ideal para pequeñas chapatas.
- Farinatas: ideal para snacks y primeros.
Farinatas de sabores (la farinata es un pan superfino y crujiente en forma alargada, sirve para snacks, también para realizar millojas saladas).
- Panes naan.

Cata de diferentes panes.

Se enseñará a amasar a mano, introducción a la autólisis y pequeña introducción a masas madre y fermentaciones.

PRECIO: 30 €



PARA GUSTOS... LOS GIN TONIC!!!

24
marzo
2014

DÍA 24 DE MARZO DE 2014 (Lunes)
HORARIO: 17:00h.

PONENTE:
JOSE M^a RELLO RELLO

TALLER PATROCINADO POR
SCHWEPPE'S

Dedicado profesionalmente al mundo de la Hostelería desde hace más de 25 años, ha profundizado especialmente en el campo de la Coctelería y el Café (barista).
Gerente del Café Boulevard, en Arnedo, (La Rioja), imparto cursos de iniciación a la coctelería, tanto para una empresa de formación, como otros a nivel privado.
Desde el 2011 imparte Master Class de Gin Tonic para la firma Schweppes.
Presidente de la Asociación de Barmans de La Rioja.
Miembro del Jurado de Campeonatos de Coctelería, tanto Autonómicos como Nacionales.

PROGRAMA:

- Introducción a la Ginebra, procedencia, distintos tipos de ginebra y formas de elaboración.
- Introducción a la TÓNICA, origen, distintos tipos de tónicas y tónicas actuales.
- Breve historia del Gin Tonic.
- Pautas y procedimiento para la elaboración del Perfecto Gin Tonic.
- Qué debemos y que NO debemos hacer en cuanto a su elaboración.
- Qué tónica utilizar con cada tipo de ginebra.
- Tipos de cristalería a usar.
- Repaso a las diferentes formas de elaborar un Gin Tonic.
- Gin Tonic Invertido.
- Mini Gin Tonic.
- Gin Tonic sin alcohol.
- El Gin Tonic florero o macedonia de frutas.
- La decoración.
- La fruta y su corte.
- El Vodka Tonic.
- Debate entre asistentes a lo largo de todo el Taller.

PARTICIPACIÓN ACTIVA DE LOS ALUMNOS

PRECIO: 25 €



1
abril
2014

VEINTE AÑOS NO SON NADA "LA FIESTA DE LAS ESTRELLAS"

DÍA 1 DE ABRIL DE 2014 (Martes)
HORARIO: 10:00h.

**TALLER PARTICIPATIVO Y DEGUSTACION DE LAS
ELABORACIONES**

**Los establecimientos LILLAS PASTIA y RESTAURANTE LAS
TORRES elaborarán junto con los alumnos asistentes al Taller 8
PLATOS DE LAS 3 ESTRELLAS MICHELÍN.**

PASTEL DE KABARROCA (Juan M^a Arzak)
MILHOJAS DE FOIE Y ANGUILA (Martin Berasategui)
HUERTA VEGETAL (Eneko Atxa)
CUBALIBRE DE FOIE GRAS (Quique Dacosta)
CARPACCIO DE PIE DE CERDO (Joan Roca)
SARGO, CON SALSA DE ALCAPARRAS Y LIMÓN (Carmen Ruscalleda)
GIGOT DE TERNERA BLANCA (Santi Santamaría)
SUFFLE ALASKA (Pedro Subijana)

Las elaboraciones serán posteriormente servidas bajo la coordinación del Restaurante Flor de Barbastro y Restaurante Las Torres de Huesca en sala y Restaurante Lillas Pastia de Huesca en cocina (comida ofrecida por la Asociación de Hostelería). Se abrirá coloquio.

PRECIO: 30 €

TALLER Y CENA COLOQUIO

7
abril
2014

NUEVA COCINA TRADICIONAL

DÍA 7 DE ABRIL DE 2014 (Lunes)

HORARIO: 17:00h.

PONENTE:

DIEGO HERRERO MONTES

Restaurante Vidocq (Formigal)

Nació en Bilbao, estudio cocina en el Instituto de nuevas carreras del País Vasco. Tras pasar su juventud trabajando en diferentes restaurantes de Vizcaya y Cantabria llegó a la localidad oscense de Formigal hace ya 20 años. Empezó como jefe de cocina en la estación de Formigal para pasar más tarde a prestar sus servicios también como jefe de cocina al Hotel Formigal perteneciente a la misma empresa.

Ya hace cinco años abrió en esta misma localidad su propio restaurante que se llama VIDOCQ (recomendado por la Guía Michelin). Gran defensor de los productos de proximidad en su cocina, realiza colaboraciones con instituciones y productores para poner en valor estas joyas culinarias.

PROGRAMA:

- **SOÑANDO ENTRE PUCHEROS:**
 - Esto no es un bokata de tortilla de patata.
 - Krunchi's Flakers.
 - Pensando en mi mundo "Valle de Tena"
- **FUSIÓN DE CULTURAS:**
 - Sukiyaki de garbanzos de la Hoya de Huesca, fideos Udon, verduras de temporada y dos caminos a elegir el mar o la tierra.
- **MUNDO DULCE... MUNDO SALADO...**
 - Coulant de centollo, trufa de chipirones, pastel ruso de nécoras.
- **RECORDANDO MIS RAICES.**
 - Pan de maíz y olivas, lascas de bakalao, cuajada de purrusalda, chips de alcachofa.
- **EN DEFENSA DE MI TERRITORIO.**
 - Cordero lechal tensino sobre falso risotto de su alma.
- **LOS NUEVOS COCTELES NO SE BEBEN, SE COMEN.**
 - Dulces elaboraciones utilizando la cadena de sabores de la coctelería clásica.

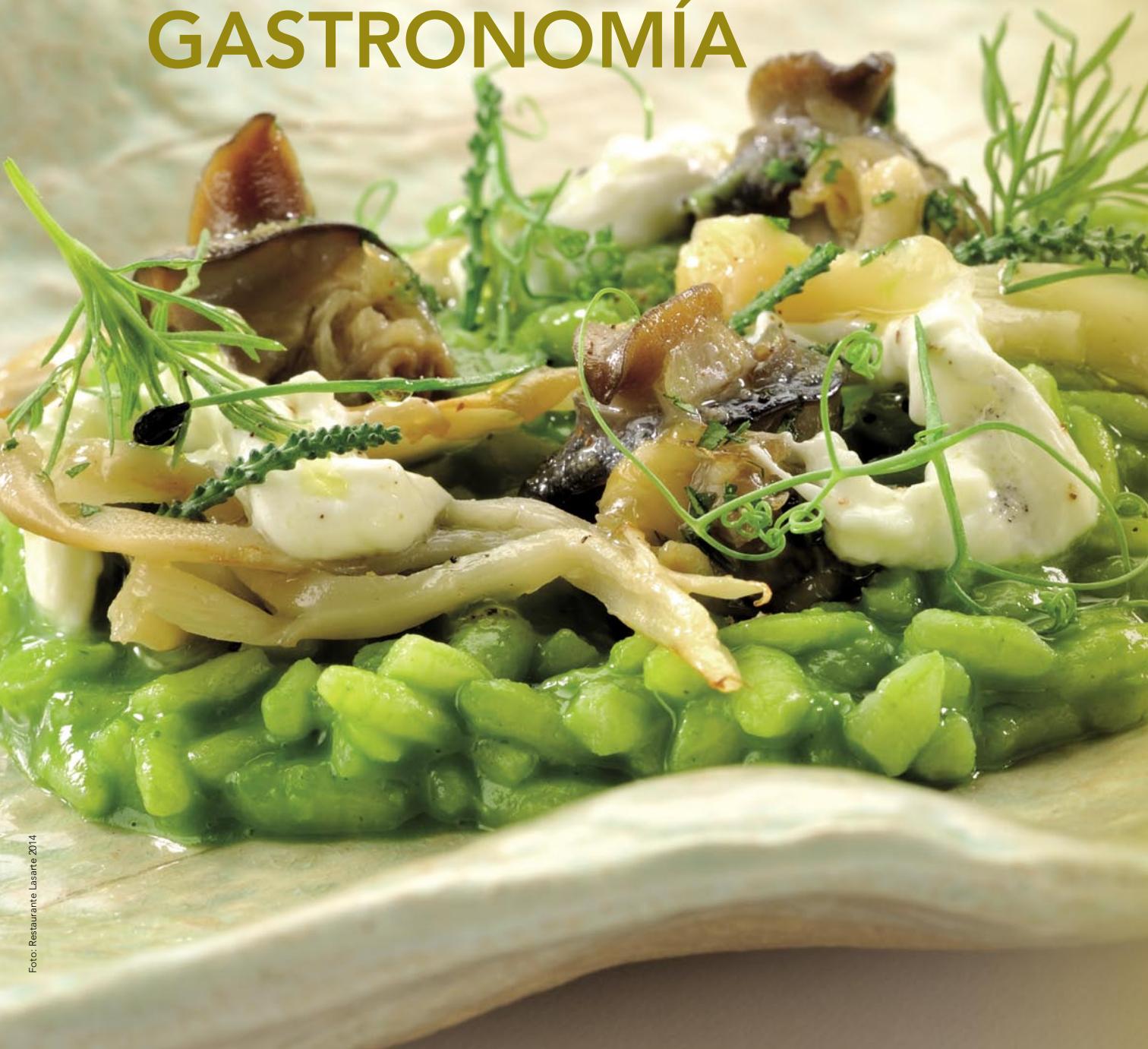
CENA-MENÚ

Cena-Coloquio degustación (del menú elaborado en el curso) en el **Hotel Abba** (HUESCA).

PRECIO: 75 €



TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA
GASTRONOMÍA



2014

DIRIGIDO A

- Profesionales y Empresarios de establecimientos asociados a esta Asociación de Hostelería y Turismo de **Huesca**, a la Asociación de Empresarios de Restaurantes de **Zaragoza** y a la Federació D'hostaleria de **Lleida**.
- Profesorado y alumnos de la Escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Huesca, **Escuela de Hostelería San Lorenzo** · C/ Madrid, 2 · 22004 HUESCA
EXCEPTO el curso del día 17 de febrero de 2014 que se celebrará en el Salón de Actos de la CEOS (Plaza Luis López Allué, 3, bajos – HUESCA).

PLAZO DE INSCRIPCIÓN

La inscripción se realizará llamando a la oficina de la Asociación de Hostelería (Tel.: 974 22 79 43) y por riguroso 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.

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 **340 €**, (incluye comida día 17 de febrero y cena día 7 de abril) pero para aquellas empresas asociadas a alguna de las tres Asociaciones que desde el inicio se inscriban a todos los actos del Taller de Gastronomía (cursos-cena) se beneficiarán de una **reducción de 45 €**, por lo que deberán abonar la cantidad de **295 €/persona**.

Colaboran:



Sabemos de Sabores



Patrocinan:



SOMONTANO
DENOMINACION DE ORIGEN