



25 Aniversario Asociación de Cocineros de Aragón

Quinto Certamen Nacional de
Gastronomía



22 y 23 de octubre 2018 / Palacio de Congresos de Zaragoza

En este certamen se promocionarán los productos de Aragón y se seleccionarán a los mejores profesionales de la gastronomía española en dos categorías: cocineros y reposteros.

XVI Certamen de Cocina y Repostería de Aragón Lorenzo Acín

I Foro Nacional de Cocina y Turismo de Interior

Expo-gastronómica

Homenaje a las Escuelas de Hostelería de Aragón

La Asociación de Cocineros de Aragón (ACA) celebra el 25 aniversario de su creación durante el año 2018. Para ello ha diseñado un calendario de actividades entre las que destaca la organización del V Certamen Nacional de Cocineros (FACYRE), los días 22 y 23 de octubre, en el Palacio de Congresos de Zaragoza, donde se celebrará la primera edición del Foro de Cocina y Turismo de Interior.

Este evento está propiciado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Aragón.

22 octubre

09:00 a 15:00 XVI Certamen de Cocina y Repostería de Aragón Lorenzo Acín (Escenario Auditorio).

11: 00 Encuentro de Escuelas de Hostelería de Aragón.

12:00 Apertura del Área expo-gastronómica (Hasta las 20:00).

PASEO INAUGURAL POR ZONA EXPOSICIÓN Y ESCENARIO CONCURSANTES: Consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, Joaquín Olona; Consejero de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, José Luis Soro; Presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón, Domingo Mancho; y Presidente de Feria de Zaragoza, Manuel Teruel.

14:30 Pausa

16:30 Foto de familia del Presidente de Facyre, Mario Sandoval, con cocineros participantes en el Certamen Nacional. Palacio de Congresos de Zaragoza.



17:00 I Foro Nacional de Cocina y Turismo de Interior (Sabor a Interior)

(Escenario Auditorio)

Apertura con intervención de autoridades.

El objetivo del Foro Nacional de Cocina y Turismo de Interior es subrayar la fructífera relación entre los cocineros y empresarios hosteleros con su productor agroalimentario más próximo. Este maridaje proporciona una experiencia turística de primer orden, motiva al turista a decantarse por un destino u otro, y propicia, fortalece y afianza una marca genuina de destino turístico. Se trata de una iniciativa creada y dirigida por el periodista gastronómico Arturo Gastón.

18:00 MESA 1 (Escenario Auditorio)

Título: Cocina de interior, marca de turismo de calidad. Tendencias del turismo gastronómico

Modera: Arturo Gastón, periodista gastronómico y consultor de comunicación. Director de Sabor a Interior.

- Fernando Gallardo, crítico de hoteles en el diario El País desde 1987. Analista de tendencias y nuevos conceptos de turismo.
- Jemma Markham: un Relais & Châteaux en el corazón del Matarraña, La Torre del Visco.
- Antonio Arrabal, Top Chef España, propietario del restaurante y laboratorio gastronómico Lajamada / LAB Jamada (Burgos).
- Juan Manuel Terceño, sumiller González Byass.

19:00 MESA 2 (Escenario Auditorio)

Título: Casos de éxito: Instituciones, cocineros y productores, ¿maridaje perfecto?

Modera: Carmen Alcaraz del Blanco. Actualmente escribe en El Mundo. Cofundadora e impulsora del proyecto #Gastrónomas. En redes: @bonavivant.

- Rafa Gimena, Periodista y consultor en comunicación. Codirector del grupo Missatges. Cronista gastronómico: La fiesta del Aplec del Caragol de Lleida.
- Patricio Pérez, gerente del Consejo Regulador de la I.G.P Ternasco de Aragón: RU T.A. & Concurso Ternasco de Aragón.
- Óscar Checa (RNE Escapadas). Escapadas gastronómicas ejemplares.

20:00 Escenario Auditorio Palacio Congresos Zaragoza:

- Acto conmemorativo 25 aniversario A.C.A.
- Homenaje a las Escuelas de Hostelería de Aragón, entrega de distinciones con motivo de la estrecha colaboración que han mantenido con A.C.A. durante toda su trayectoria.

21:30 Bantierra (Sala de Columnas): Cena-cóctel bienvenida a concursantes del Certamen Nacional. IMPRESINDIBLE CON INVITACIÓN

- Bienvenida a los participantes del V Certamen Nacional de Cocina y Repostería.
- Acto protagonizado por productos de Aragón Alimentos.

23 octubre

9:00 a 15:00 Certamen Nacional de Cocina y Repostería (Escenario Auditorio).

11:00 a 20:00 Apertura del Área expo-gastronómica



10:00 I Foro Nacional de Cocina y Turismo de Interior (Sabor a Interior)

MESA 3 (Aulas)

Título: ¿Cómo nos ven & Cómo los vemos?

Modera: Cristina Martínez, blog Garbancita

- Eva Lázaro, secretaria ADEPACA (Asoc. Para el Desarrollo y Fomento de los productos aragoneses con Calidad Alimentaria): C´Alial: 25 años de "C" de Calidad.
- Laurent Sakalian y Pepe Melsa: Del Esturión del Grado al Latón de La Fueva.
- Pepe Marín, productor delegado de Canal Cocina.

11:30 Coffee Break

12:00 I Foro Nacional de Cocina y Turismo de Interior (Sabor a Interior)

MESA 4 (Aulas)

Título: Casos de éxito: Instituciones, cocineros y productores, ¿maridaje perfecto?

Modera: David Salvador, blog 7 Caníbales

- Raquel Latre, presidenta D.O. Somontano: Ruta del Vino del Somontano, Territorio Gastronómico 2018.
- Ricardo Gil, chef y propietario de los restaurantes 33 (Tudela) y Casa Lac (Zaragoza): El poder de la Huerta.
- Fernando Blasco, gerente TuHuesca: Hecho en Los Pirineos, experiencia gastronómica transfronteriza.

13:30 Pausa

16:00 – 20:30 Certamen Nacional de Repostería

21:00 Acto de entrega de premios del Certamen de Cocina y Repostería de Aragón, y del Certamen Nacional de Cocina y Repostería.

22:00 Cena-cóctel clausura en Palacio de Congresos.



Más información y secretaría técnica: 676 996 652 / 615 623 127

comunicacion@arturogaston.com

www.cocinerosdearagon.es