



Taller de Gastronomía 2009 - 2010

Organizan:



ASOCIACION DE HOSTELERIA DE HUESCA



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

3
noviembre
2009

los postres

de oriol balaguer

Día 3 de noviembre de 2009 (Martes) - Horario 17,00h.

PONENTE:

ORIO BALAGUER

BOUTIQUE BCN (Barcelona), BOUTIQUE MAD (Madrid) y BOUTIQUE JAPÓN

Tras su paso por la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona y por las mejores pastelerías de España y Bélgica se incorpora, durante 7 años, al equipo de Ferran Adrià, quien le ha definido como "uno de los profesionales más completos de la Gastronomía".

Distinciones:

- Mejor Pastelero-Respotero 2008
- Mejor Tienda Gastronómica 2008
- Profesional del Año 2006
- Mejor Web Gastronómica de España 2005
- Mejor Pastelero de Catalunya 2003
- Mejor Postre del Mundo 2001: *Las 7 Texturas del Chocolate*
- Mejor Libro del Mundo 2000: *El Libro de los Postres*. Montagud Editores
- Mejor Pastelero de Restaurante Español 1997
- Mejor Postre de España 1997
- Mejor Maestro Artesano Pastelero Español 1993

Cronología

- En **2002**, inaugura su Estudio de Chocolate y Pastelería en Barcelona
- En **2004**, ORIO BALAGUER abre sus puertas en Japón
 - En **2005**, abre la primera boutique en España
 - En **2008**, inaugura en Madrid la boutique de Gastronomía dulce más vanguardista del país
 - En **2009** se introduce por primera vez en el sector del catering y presenta Sweet & Salty

PROGRAMA:

- Tarta de Limón
- Naranja Aceite y P.X.
- Insinuación
- Texturas en Chocolate
- Pan Aceite y Chocolate
- Placer
- Los Bombones

PRECIO: 55€



10
noviembre
2009

el café

de la "A" a la "Z"

Día 10 de noviembre de 2009 (Martes) - Horario: 17,00h.

PONENTES:

SALVADOR SANS

Presidente del Forum del Café

ALEJANDRO SALVO

Miembro de la Junta del Forum del Café y presidente de ACBA

JOSEP ROVIRA GINER

Ex-presidente del Forum Cultural del Café

PROGRAMA:

1. Presentación del Forum del Café y sus objetivos
2. El mundo del café en origen
3. El Tueste del café
4. Mercado del café en España
5. El café en la Hostelería en general
6. El café en la Restauración
7. Oportunidades en la Restauración (Expresos perfectos, Cappuccinos, cócteles, valor añadido)
8. Concepto Barista
9. Campeonatos Baristas
10. Demostración de productos de los Campeonatos Baristas. Espresso, Cappuccino, cócteles con o sin alcohol
11. Comentarios con los asistentes

PRECIO: 30€



11
enero
2010

la cocina del azurmendi

Día 11 de enero de 2010 (Lunes) - Horario: 17,00h.

PONENTE:

ENEKO ATXA

Rte. AZURMENDI (Larrabetzu), Rte. VILLA MAGNA by Eneko Atxa (Madrid) y Rte. KALAKA (Bilbao)

Apasionado siempre por la cocina que ve en casa junto a su madre y su abuela, Eneko decide adentrarse en el mundo de la Gastronomía. Cursa estudios en la escuela de Hostelería de Leioa. Después junto a Juan Antonio Zaldúa trabaja en el Baserra Maitea y en el Asador Zaldúa, donde aprende a conocer las materias primas más nobles.

Tras su primer paso por esta casa, Eneko emprende viaje a Gipuzkoa, concretamente al restaurante Martín Berasategi (3 estrellas Michelin), tras esta etapa, regresa a Bizkaia, al restaurante Etxebarri de Axpe, donde ejerce de jefe de cocina para Víctor Arginzoniz; Después va al Andra Mari (1 estrella Michelin) y oficia como jefe de cocina, recibiendo diferentes premios, entre los que destaca el de Campeón de España de cocina de autor para jóvenes chefs.

En Septiembre de 2005, junto a su familia, Eneko abre el restaurante Azurmendi en Larrabetzu, donde los resultados están siendo excelentes.

En Enero de 2009 inauguró el restaurante Villa Magna by Eneko Atxa en Madrid (situado en el hotel Villa Magna). Como último paso, en Septiembre de 2009, inaugura un nuevo restaurante en Bilbao.

En 2006 son nominados a Mejor Restaurante Revelación dentro de la cumbre Internacional Madrid Fusión, donde Eneko ha sido ponente durante los 3 últimos años con su filosofía y sus técnicas que trabaja a diario en su restaurante.

En tan solo 2 años han conseguido asombrar a la crítica e incluso la propia Guía Michelin le ha otorgado su primera estrella. Además ha sido reconocido como mejor cocinero del año con el premio "euskadi" de Gastronomía otorgado por la academia vasca de Gastronomía y el Gobierno Vasco.

PROGRAMA:

- Huevo trufado al momento
- Ostra con aromas naturales extraídos del mar
- La huerta
- Vainas y patatas
- Caldo de cebolla con untuosos de calabaza y bacalao
- Pichón y cerezos
- Musgo en la pared

PRECIO: 45€



25
enero
2010

pintxos y tapas

Día 25 de enero de 2010 (Lunes) - Horario: 17,00h.

PONENTE:

JOSEAN MERINO

Rte. MARMITACo (Vitoria)

- Cocinero autodidacta, que aunque estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Euskadi (Artxanda), lo hizo en la especialidad de hotel. Por circunstancias de la vida se dio cuenta de que lo suyo era la cocina.
- Durante los 3 últimos años el restaurante MarmitaCo ha sido considerado como una de las 10 mejores barras de pintxos del país, en el Congreso Lomejordelagastromía. Sus pintxos han sido premiados en varios concursos y ha impartido ponencias en diferentes ámbitos tanto sobre cocina como sobre marketing en restauración.
- En la actualidad además de dirigir el restaurante MarmitaCo, dirige también Grupo Diver&Gente, empresa dedicada a la elaboración de platos precocinados, desarrollo de conceptos de negocio relacionados con la Hostelería y Gastronomía en general.
- Entre sus próximos proyectos está la apertura de QComo, "Gastronomía de bolsillo", un nuevo concepto de tienda de precocinados.

PROGRAMA:

- Piruleta de foie con crunchy de almendras, cacahuets salados y piña liofilizada
- Mejillón como ostra con lemon gras
- Capuccino de queso agour con vainas, panceta ibérica y picatostes de cebolla
- Ajoblanco ahumado con huevas de trucha, fresitas y algas
- Tataki de buey wagyu con vinagreta de trufa y soja
- Espárrago con praliné de cacahuete y sal de Añana
- Pastel de morcilla de Beasain con bizcocho de calabaza y naranja
- Carrillera de cordero con guarnición de temporada
- Leche, cacao, avellanas y azucar
- Goxua

PRECIO: 40€



15
febrero
2010

cocina

mes

la personalidad del restaurante a lo largo del año a través del menú de degustación

Día 15 de febrero de 2010 (Lunes) - Horario: 17,00h.

PONENTE:

SERGI AROLA

Rte. SERGI AROLA GASTRO (Madrid), Rte. AROLA (Barcelona) y Rte. AROLA (Sintra - Portugal)

Con aproximadamente 12 años, empieza a cocinar en casa para su abuelo; entra en la Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona. En su último año en la Escuela entra a trabajar en el restaurante "L'Aram" donde descubre la cocina creativa.

En 1995 entra a formar parte del equipo de Ferrán Adrià en el restaurante Talaia Mar que, bajo la asesoría de Ferrán, se convertiría en el referente de Ferrán en Barcelona.

Fue en la época de El Bullí cuando ganó el Certamen de Cocina de Autor de Vitoria (el 1^{er} no-vasco en ganarlo) también entonces pudo cumplir su sueño de pasar unos meses en el restaurante de Pierre Gagnaire, en París.

En 1997 le ofrecieron abrir su propio restaurante en Madrid, ciudad que enseguida acogió y valoró su cocina y con la que ha establecido una profunda complicidad.

En diciembre de 1998, les otorgaron la 1^a Estrella Michelin.

Tras tres años, en febrero del año 2000, inaugura el restaurante "La Broche-Sergi Arola". Previamente, en 1999, la Academia Internacional de Gastronomía le concedió el "Prix de l'Art de la Cuisine Aux Chefs de l'Avenir" como jefe de cocina con mayor proyección de futuro, título que en España sólo poseen Martín Berasategui y Elena Arzak.

En diciembre del año 2000 les otorgan la 2^a Estrella Michelin.

En abril del año 2001 les conceden la Guía Gourmetour, el Premio a la Mejor Pastelería de Restaurante.

En el 2002 la Guía Gourmetour le da el galardón de Mejor Cocinero del Año, y en 2003 le fue otorgado el Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Cocinero del Año.

a mes

Desde el mes de marzo de 2004 abrió el restaurante "Arola" en el hotel Ritz Carlton Arts de Barcelona.

Es uno de los socios y creativo del restaurante "La Paninoteca D'E" que pretende ser un nuevo concepto de restaurante de bocadillos gourmet.

En el 2007, junto a su cuñado, abre en Girona un nuevo concepto de restaurante de tostadas elaboradas, raciones y ensaladas, con la idea de abrir más locales en distintos puntos de la Provincia.

En Febrero de 2008, inaugura Sergi Arola -Gastro-, donde a los nueve meses de abrir recupera 2 Estrellas Michelin.

PROGRAMA:

Elaborará los platos principales del menú de febrero en Sergi Arola Gastro

PRECIO: 55€



22
febrero
2010

técnicas

de tratamiento de las verduras: recuperación de variedades

Día 22 de febrero de 2010 (Lunes) - Horario: 17,00h.

PONENTE:

RICARDO GIL

Rte. TREINTAITRES (Tudela - Navarra)

Cocinero inquieto, desciende de una familia amante y dedicada a la Gastronomía. A esta herencia familiar él se encarga de aportar su interés por mantenerla viva, innovando y reinventando el germen que su abuela sembró. Creando platos llenos de tradición, pero con vivaces destellos de creatividad.

Su gran pasión, las verduras, le ha llevado a inventar técnicas propias para su manejo y utensilios nunca vistos que le permiten extraer de ellas sus matices más delicados. Y esto a su vez le ha brindado la ocasión de compartir tribuna con los mejores chefs del mundo en los congresos y cumbres internacionales de Gastronomía de mayor prestigio en nuestro país como: "Madrid Fusión", "BCN Vanguardia", "Vive las verduras-Baluarte-Pamplona", Jornadas Agrogastronómicas de Roquetas de Mar entre otras.

Ha recibido entre otros el premio Turismo Reyno de Navarra, la medalla al buen servicio y calidad por CIEMP institución que otorga premios a la calidad, medalla gastronómica en Pau (Francia) y plato de oro a los productos de nuestra tierra y su elaboración con imaginación. Además, durante tres años consecutivos ha sido merecedor del premio al mejor Plato de Verduras en las Jornadas de Exaltación de las Verduras que se celebran en Tudela de Navarra.

PROGRAMA:

Ricardo hablará de su gran pasión: las verduras. De cómo cultivarlas y tratarlas para sacar lo mejor de ellas. Mostrando nuevas técnicas y utensilios inventados por él. Y también de lo importante que es mantener y recuperar variedades autóctonas, como el cardo rojo.

PRECIO: 40€



2
marzo
2010

la cocina el mar

Día 2 de marzo de 2010 (Martes) - Horario: 17,00h.

PONENTE: PEPE SOLLA

Rte. Casa Solla (Poio - Pontevedra)

En el año 1995 comienza la formación de cocina compaginando la función de jefe de sala con la de ayudante de cocina en el restaurante, y además con algunos cursillos adicionales.

- Noviembre 1995. Curso de pastelería impartido por Cristian Felder, jefe de pastelería del Hotel Crillon de París.
- En 1996 Campeón Gallego de Someliers y 6º puesto en el Nacional.
- Desde el año 1999 dirige la cocina del Restaurante Solla. Además imparte cursos de cocina como colaborador del Centro Superior de Hostelería de Galicia y desde el 2002 con la empresa de formación Seminario para a Formación e Desenvolvemento da Hostelería Galega, año 2005 profesor encargado de Galicia de la Escuela de Cocina al Vacío de Persapia, método George Pralux (inventor de la cocina al vacío).
- Año 2003, como la propiedad del restaurante familiar Casa Solla.
- Año 2004 y sucesivos, participo de forma constante como ponente en los diversos certámenes gastronómicos Lo Mejor de la gastronomía, Madrid Fusión, Forum Gastronómico de Santiago, Forum Gastronómico de Girona,...

DISTINCIONES AL RESTAURANTE

1977. Medalla de Plata del Ministerio de Comercio y Turismo.

1989. Medalla ó Mérito Turístico de Galicia.

1996. Medalla de Prata da Xunta de Galicia.

1991. (apox.) 1 estrella en la guía Michelin.

2008. Sigue estando en las máximas calificaciones de la comunidad en las guías nacionales, Michelin, Gourmetour, Campsa, Lo Mejor de la Gastronomía...

PROGRAMA:

- Sopa "dashi" de vieira
- Navaja lima-limón
- Sardinias marinadas con sorbete de tomate
- La croqueta "cream" de mejillón
- Lomo de caballa ligeramente lañado con su caldo de asado
- Merluza de pincho de Celeiro, verduras y escabeche templado
- Mirabeles, quemada y yogur
- Tarta de Santiago 2009

PRECIO: 55€



15
marzo
2010

crisis.

¿recorte de gastos

la

En colaboración con la Asociación Turística del Valle de Benasque



Asociación Turística Valle de Benasque

Día 15 de marzo de 2010 (Lunes) - Horario: 10,30h.

LUGAR: HOTEL ANETO (Benasque)

PONENTE:

10,30h. - 11,30h.

RICARDO BORRAS IGLESIAS

- Socio titular de *Advocats i Associats Sapena Soler Borrás, S.L.*, Licenciado en Derecho
- Desde 1988 hasta 2005 asesor jurídico de la Cía. **WINTERTHUR**
- Desde el año 1998 ha colaborado con la Cía. de Seguros **OCASO** y Letrado de **D.E.P.S.A.**
- Es **autor** de diversos **artículos jurídicos y relacionados con el mundo del derecho**, que han sido publicados en la revista **Abogacía Española, Derecho y Sociedad**

PROGRAMA:

- Seguro Patrimonial
- Responsabilidad Civil Explotación
- Responsabilidad Civil Patronal
- Responsabilidad Civil de Productos o intoxicaciones
- Obligaciones aseguradoras del Convenio Colectivo
- Actos Fuera del Recinto Habitual
- Incapacidad Temporal del Empresario y/o Trabajadores
- Cobertura de Vida



única alternativa...?

PONENTE:

12,00h. - 15,00h.

FRANCISCO SAGASTAGOITIA

- Consultor Senior de VdM Consultores
- 25 años en Kodak en puestos de dirección (formación, ventas, marketing, administración)
- 10 años como consultor de gestión y dirección en todo tipo de sectores de actividad empresarial
- Colaborador habitual del I.A.F., CREA y CEOS/CEPYME en Aragón
- Técnico superior por el ISCEUM
- Licenciado en filosofía y doctorando

PROGRAMA:

- Análisis de las acciones triunfadoras y fallidas realizadas por las empresas en anteriores crisis
- España. Sectores que crecen a pesar de las circunstancias actuales
- ¿Qué hicieron las PYMES que salieron reforzadas de las anteriores crisis?
- Puntos críticos y fundamentales que las PYMES deben acometer si quieren tener futuro
- Resumen de acciones que permiten a las PYMES soportar el momento presente y estar preparadas para crecer en cuanto cambie la coyuntura

PRECIO: 45€ (Incluye comida)

23

marzo
2010

una vida de

emociones

con amor a un oficio

Día 23 de marzo de 2010 (Martes) - Horario: 17,00h.

PONENTE:

DIEGO AYUSO

Cocinero del Rte. Lillas Pastia (Huesca)

“Siempre he procurado hacer lo que me gusta”. Este es mi ideal de vida. Se refleja en el amor a mi oficio, desde mis inicios en las escuelas de Guayente y San Lorenzo, he continuado camino para ser un profesional con los consejos de Mariano en el restaurante Navas. Compartiendo los siguientes años junto a Carmelo Bosque (y ya son 13 años juntos), acrecentando mis valores en la cocina.

Descansando en mis vacaciones en los fuegos de Berasategui, Zuberoa, El Bulli, El Celler de Can Roca, etc.
Y transmitiendo mi trabajo en foros como el de Madrid Fusión.

Hoy tengo el placer de expresarme en estos Talleres de Gastronomía, en mi ciudad Huesca, desde la Taberna del Lillas Pastia, donde defiendo junto a Roberto Aragón y un excelente equipo de amigos, la Gastronomía de la cultura, de la tradición, de la creatividad y de la innovación, con la satisfacción de verme arropado por mis compañeros de profesión.

PROGRAMA:

- Dos elaboraciones en base a la elaboración de fondos buscando la perfección
- Dos elaboraciones atendiendo al producto y a la tradición
- Tres snacks buscando la creatividad
- Tratamiento del pescado con el apoyo de la técnica, el cromatismo
- Mi puesta en valor

CENA: MENÚ

Cena-Coloquio degustación (del menú elaborado en el curso) en el Rte. Lillas Pastia (Huesca)

PRECIO: 85€





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 provincia y a la Federación de Hostelería 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 15 de Marzo de 2010 que se celebrará en Benasque

PLAZO DE INSCRIPCIÓN

La inscripción se realizará llamando a la oficina de la Asociación de Hostelería (Telf: 974 22 79 43) y por riguroso orden de pago en la entidad financiera **CAI** en el no de cuenta: 2086 0300 38 0700248070, 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.

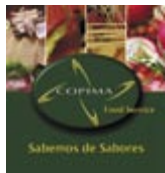
PRECIO ESPECIAL

El precio total de los cursos asciende a **450€**, pero para aquellas empresas asociadas a cada una de las asociaciones, que desde el inicio se inscriban a todos los actos del Taller de Gastronomía (cursos-cena), se beneficiarán de una **reducción de 50€**, por lo que deberán abonar la cantidad de **400 euros/persona**.

Colaboran:



veintiocho
ESTUDIO CREATIVO



Patrocinan:

