



Lunes, 20 de marzo

CONFERENCIAS – AUDITORIO

9:30 **La importancia del productor agroalimentario como vertebrador del territorio**

Modera **Miguel Ángel Mainar**, periodista y vicepresidente de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España

Marcos Barranco, presidente de la Asociación de Productores Agroalimentarios de la Provincia de Huesca

Olivier Guyonneau, jefe de gabinete del Departamento de Hautes-Pyrénées

Jean-Michel Coustal, presidente del consorcio Le Noir de Bigorre

Josetxo Souto y **José Ramón Aso**, chefs del restaurante Callizo de Aínsa

Juan García, representante de la Red de Hortelanos de Sobrarbe – Un Paso Atrás

10:30 **La marca de calidad alimentaria**

Modera **Francisco Aznar**, periodista

Françoise Ledoux, coordinadora técnica de la marca Ha-Py Saveurs en la asociación Ambition Pyrénées

Eva Lázaro, representante de la marca de calidad alimentaria de productos aragoneses C'alia

Francisco Javier Fano, director de Mejora Competitiva

12:00 **Investigación y desarrollo de nuevos productos agroalimentarios**

Modera **José Miguel Martínez Urtasun**, director de *Gastro Aragón*

Sara Remón, técnica de apoyo de investigación del Instituto Agroalimentario IA2

Ingrid Tarruella, responsable de desarrollo en alimentación y farmacia de Air Liquide

Guillermo Cebrián, responsable de investigación de nuevas tecnologías de conservación de la Universidad de Zaragoza

13:00 **Vinos blancos del lugar**

Modera **Rafael Abadía**, propietario y sumiller del restaurante Las Torres de Huesca (una estrella Michelin)

Jesús Artajona, enólogo de Enate

José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero

Jesús Astráin, enólogo de Bodega Pirineos

Alejandro Ascaso, enólogo y propietario de Edra

Christophe Decours, enólogo de Domaine Brumont, Château Montus y Château Bouscassé



Hecho en los
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

16:30 **La cocina del Ternasco de Aragón IGP**

Modera **Arturo Gastón**, consultor de comunicación gastronómica

Carlos Borraz, ganadero de ovino de Alquezar, productor de ternasco de la IGP de Aragón. Consejero Casa de Ganaderos.

Miguel Escuer Carnicería Escuer

Alberto Ferruz, chef del restaurante BonAmb de Javea (dos estrellas Michelin)

Toño Rodríguez, chef del restaurante Saborea de Biescas

17:15 **Una historia dulce de aquí**

Modera **Luis Laiglesia**, editor del programa *Oído cocina* de Huesca Televisión

Raúl Bernal, maestro pastelero y chocolatero

Vicente Ascaso, propietario de la pastelería Ascaso de Huesca

Isidro Tolosana, pastelería Tolosana de Almudévar

Aitor Otín, propietario de Helados Elarte de Bierge

Guillermo Sarrate, gerente adjunto de Chelats Sarrate de Alcampell

Mariano Lacasta, maestro pastelero de la pastelería La Suiza de Jaca

Representante de Gâteau à la broche

18:00 **Nutrición: la calidad y el producto de proximidad como equilibrio nutricional de nuestra cocina**

Modera **Adolfo Cajal**, médico y gastrónomo

Francisco Ratia, presidente de Cadis Huesca y representante del proyecto *Huesca más inclusiva*

Lucía Bellosta, coordinadora del proyecto de innovación Gastronomía inclusiva en la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

Miguel Montoro, médico responsable de la Unidad de Gastroenterología y Hepatología del hospital San Jorge de Huesca

José Luis Cabrero, cocinero y representante de los Comedores Colectivos de Sobrarbe

18:45 **Trucha y caviar: los productos Pyreina y el caviar Per Sé**

Modera **Cristina Martínez, Garbancita**, divulgadora gastronómica

Laurent Villaeys-Sakalian, propietario y director de producción de Pyreina y del caviar Per Sé

Josetxo Souto y **José Ramón Aso**, chefs del restaurante Callizo de Aínsa

Charo Val, chef de La Alacena del Gourmet – Catering & Events de Ibiza

19:30 **La cocina del pato y el foie-gras francés**



Hecho en los
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Guy Espagnacq, chef del restaurante Le Petit Gourmand de Tarbes

Manuel Godet, chef del restaurante L'Empreinte de Tarbes

20.30 Entrega del premio del **I Concurso Internacional de Cocina con Trufa Negra**
(*Tuber melanosporum Vitt.*) de Huesca

TALLERES – SALAS PLANTA 1ª

Sala 1

11:30-12:30 Coloquio **La sala: ¿qué fue?, ¿qué es?, ¿qué debería ser?**

A cargo de:

Rafael Abadía. Propietario de Restaurante Las Torres 1 Estrella Michelin

Carlos Orgaz. Presidente de Maîtres de Aragón

Juan Carlos Jiménez. Profesor Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo

Javier Pardo Ferrer. Profesor de servicios de la Escuela de Hostelería de Guayente

Eduardo Puyuelo, profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

Miguel Serrano. Alumno de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

12:30-13:30 Charla **Cómo se mueven los contenidos de vídeo en las redes sociales**,

Txabar Allué, *El Cocinero Fiel*

16:30-17:30 Taller **La gestión de la crítica en Facebook**,

Alicia Pac, responsable de Marketing Divertido

17:30-18:30 Taller **Cómo fotografiar y mejorar con el móvil la foto de tu plato o producto**,

Gabi Orte. Empresa Chilindrón

18:30-19:30 Charla **Cómo afrontar una entrevista**,

Fernando Herce, periodista.

19:30-20:30 Charla **Tú web, su actualización y la buena gestión de tu escaparate al mundo**

Daniel Puértolas, representante de la agencia Numéricco

Sala 2-3

10:30-11:30 Taller-Degustación **Nuevos cortes de Ternasco de Aragón IGP**

Darío Bueno, chef del hotel Abba Huesca, y **Javier Robles**, maestro del cordero



Hecho en los
Pirineos



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

12:00-13:30 Taller **Cata e inmersión en el mundo del vino Somontano**,
Manuel Blasco, sumiller de la D. O. Somontano

16:30-17:30 Taller **Posibilidades del vino en la coctelería moderna**

Javier Castellón, Francisco Martínez, profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

17:30-18:30 Taller **Azafrán** con demostración de cocina en directo
Iván Vilanova, Benabarre Sabor y Chef del Restaurante Carmen
Daniel Grau, Azafrán d'Estaña

18:30-19:30 Taller **Corte de jamón**,

Agustín Resmella, profesor y alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca

19:30-20:30 Taller- degustación: "**Espacio N; Tradición y Evolución. Cocina de sabor**".

A cargo del equipo de cocina del Restaurante La Venta del Sotón.

EXPOSICIÓN, DEMOSTRACIONES Y DEGUSTACIONES – SALA POLIVALENTE

LUNES, 20 DE MARZO

10:30 Apertura de la exposición de productos

SALA MULTIUSOS - ACTOS VARIOS

LUNES, 21 DE MARZO

10:30-14:00 Alimentando La ciencia. Propuesta educativa. Instituto Agroalimentario de Aragón. Universidad de Zaragoza.
Esciencia.

HALL – EXPOSICIÓN CATÁLOGO

LUNES, 20 DE MARZO

10:30 Exposición del catálogo de publicaciones sobre cocina y alimentos de los Pirineos realizado por **José María Pisa**