

LA COCINA RURAL DESDE LA MONTAÑA CENTRAL ASTURIANA

gastrollarxxi

PROGRAMA DE ACTIVIDADES.

22, 23 y 24 de noviembre de 2021.

Tres jornadas completas. Mañana y tarde.





LUGARES Y UBICACIONES



Centro Social de La Ribera (Soto La Ribera /Soto de Ribera)



Escuela de Hostelería del IES Valle d'Ayer (Morea d'Ayer/ Moreda de Aller)



Teatro Vital Aza (La Pola L.lena /Pola de Lena)



Espacio MCC (Mieres Centru Cultural) Mieres



Pitos de Caleyá Sierra del Aramo (El Vallín/ Morcín)



Centro Cultural El Vallín (Morcín)



Instalaciones de Speltastur (Sotiel.lo / L.lena/Lena)



Llagar Panizales (Mieres)

PROGRAMA

Lunes, 22 de noviembre de 2021.

Centro Social de Soto de Ribera.

10:00H.



Inauguración Oficial. Intervenciones protocolarias de representantes institucionales, patrocinadores y organizadores.



PRIMERA SESIÓN DE PONENCIAS:

11:20H.



Cocina rural, tradición, identidad y sostenibilidad.
Nacho Manzano (Casa Marcial- La Salgar/Parres).

12:00H.



Km0 en el siglo XXI: Del rescate de lo olvidado a la vanguardia técnica y productiva.
Amaranta Rodríguez y Javier Olleros (Culler de Pau- O'Grove).

12:40H.



Gastronomía rural y cocina del paisaje.
Javier Álvarez Farpón (Casa Farpón Mamorana/L.lena).

13:20H.



El día que revolucionamos la cocina rural desde Las Pedroñeras.
Manolo de la Osa (Premio Nacional de Gastronomía Mejor Chef).

Escuela de Hostelería del I.E.S. Valle de Aller.
Moreda de Aller.



SEGUNDA SESIÓN DE PONENCIAS:

17:00H.



Mujeres en el presente de la gastronomía rural.
Natalia Menéndez (Casa Chuchu.- Turón/Mieres).

17:35H.



Nuevos y viejos ingredientes para una nueva cocina rural asturiana.
Pedro Martino (Restaurante Pedro Martino- Caces-Uviéu/Oviedo).

18:10H.



Gastronomía asturiana desde tierras de viticultura heroica.
Pepe y Kike Ron. (Restaurante Blanco-Cangas de Narcea).

18:45H.



Quién sirve vuestros manjares? La importancia de un buen servicio.
Paula Lamas (Roble by Jairo Rodríguez – La Pola L.lena/Pola de Lena)

19:10H.



**Cocina informal y en miniatura en tiempos de postpandemia.
Herramientas para volver a las barras.**
Mario Argüelles (TC28 y Trece Street Food -Mieres)

20:00H.



Crear en uno mismo con La Hospitalidad como base.
Marcos Granda (Restaurante Skina- Marbella, Restaurante Clos-Madrid, Restaurante Ayalga-Ribeseya/Ribadesella)

Martes, 23 de noviembre de 2021.

GastrollarXXI en ruta.

10:00H.



Visita a instalaciones de Pitos de Caleyá Sierra del Aramo.
El Vallín-Morcín.

10:40H.



Mesa de trabajo sobre carnes de calidad.
Centro Cultural de El Vallín. Intervienen:
Manuel Alonso Megido (Casa Milia, Felechosa d'Ayer).
Amador García Suarez (Pitos de Caleyá Sierra del Aramo, Morcín).
Rubén Fernández García (Ganadero y presidente de la IGP Ternera Asturiana).

12:10H.



Visita a instalaciones de Speltastur (Escanda Asturiana SL)
Sotiel.lo (L.lena/Lena).

12:40H.



Mesa de trabajo sobre harinas y panes de calidad.
Instalaciones de Speltastur. Sotiel.lo (L.lena/Lena). Intervienen:
Fernando Farpón (Speltastur).
Marcos Granda (Panaderías Fermento).
Alejandro de Limés (I+D+i en Manintienemiga/Cangas de Narcea).

14:30H.



Visita a instalaciones de Llagar Panizales.
Mieres.

15:40H.



Mesa de trabajo sobre nuevas tendencias en el mundo de la sidra.
Llagar Panizales (Mieres). Intervienen:
Eduardo Coto @ciderguerrilla (Jurado internacional de sidra).
Tano Collada (Enólogo especializado en sidra).
Tino Panizales (Llagar Panizales).



Gala Premios Gastronómicos María Luisa García.

20:00h. Mieres Centru Cultural.

Conducida por la actriz y presentadora de televisión **María Cotiello**.
Introducción musical a cargo de **Alfredo Gonzalez** y **Silvia Quesada**.
Fallo de los premios gastronómicos a cargo del Crítico gastronómico de ABC
y Salsa de Chiles; **Carlos Maribona**.

Categorías:



Premio María Luisa García/Cocina de Paisaje a la trayectoria profesional.
Dirigido a aquellas mujeres profesionales del ámbito de la cocina asturiana que han dedicado una su vida a este sector, dando ejemplo y contribuyendo al mantenimiento y enriquecimiento de nuestra cultura gastronómica.



Premio María Luisa García/Alimentos del Paraíso Natural a la producción local.
Dirigido a todos aquellos productores/as locales, adscritos a la marca Alimentos del Paraíso Natural, que están aportando y contribuyendo con su trabajo al mantenimiento de la esencia de una auténtica gastronomía local.



Premio María Luisa García /Caja Rural de Asturias a la proyección rural.
Dirigido a aquellos emprendedores y proyectos que están apostando por la vuelta a la aldea como herramienta de futuro, contribuyendo así a la reactivación del medio rural y la superación del actual reto demográfico.

Cierre musical a cargo de **Alfredo González** y **Silvia Quesada**.

Miércoles, 24 de noviembre de 2021.

Centro Social de Soto de Ribera.

10:00H.



Arranque jornada de clausura

10:10H.



Cocinar el territorio.

Luis Alberto Llera. Restaurante Lera (Castroverde/Zamora).

11:00H.



Comernos el paraíso.

Xune Andrade. Restaurante Monte (San Feliz - L.lena/Lena)

11:50H.



La Asturias que sabe a mar.

Lara Roguez. Kraken Art Food.

12:40H.



Gastronomía circular y cocina de secano.

Jesús Segura. Restaurante Trivio.

13:30H.



Redacción de conclusiones de la 1ª edición de Gastro||arXXI



Comida cocktail de confraternización dirigida por los chefs de la comarca y servida por la Escuela de Hostelería del IES Valle d'Ayer.



Gala de Clausura.

20:00H. Teatro Vita Aza (L.lena).

Presentación de la gala y monólogo introductorio a cargo del actor **Alberto Rodríguez.**

Introducción musical y artística.

Mesa redonda.- **Historias de vida entre fogones:**

Moderador: **Mikel López Iturriaga.** Director de El Comidista

Participan:

Ana Fé Fernández Areces. El Cenador del Azul (Mieres) Club de Guisanderas.

Jose A. Campoviejo. El Corral del Indianu (Les Arriondes/Arriondas.-Parres)

Lara Roguez. Kraken Artfood (Xixón/Gijón).

Manolo de la Osa. Premio Nacional de Gastronomía y referente de la cocina rural en España.

Cierre musical y artístico.

Foto de familia con todos los participantes presentes de Gastro||arXXI.

LA COCINA RURAL DESDE LA MONTAÑA CENTRAL ASTURIANA

gastrolarxxi



ORGANIZA



Montaña Central