

LA COCINA RURAL DESDE LA MONTAÑA CENTRAL ASTURIANA

gastrollarxxi

PROGRAMA DE ACTIVIDADES.

22, 23 y 24 de noviembre de 2021.





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.

11:15H.



PRIMERA SESIÓN DE PONENCIAS:

11:20H.



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).

12:00H.



Gastronomía rural y cocina del paisaje.

Javier Álvarez Farpón (Casa Farpón - Mamorana/L.lena).

12:40H.



¿Quién sirve vuestros manjares? La importancia de un buen servicio.

Paula Lamas (Roble by Jairo Rodríguez - La Pola L.lena/Pola de Lena).

13:20H.



El día que revolucionamos la cocina rural desde Las Pedroñeras.

Manolo de la Osa (Premio Nacional de Gastronomía Mejor Chef).



En "Area Master Class Oquendo" Talleres a lo largo de la mañana: **Espresso perfecto para no arruinar una comida** a cargo de **Manuel Menéndez Castro**. Barista de Cafés Oquendo.

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

Moreda de Aller.

16:15H.



SEGUNDA SESIÓN DE PONENCIAS:

16:20H.



Viaje cervecero by Cervezas 1906.

Susana Tena. Técnico especialista en cerveza.

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.



Cocina informal y en miniatura en tiempos de postpandemia. Herramientas para volver a las barras.

Mario Argüelles (TC28 y Trece Street Food - Mieres).

19:10H.



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 (Xixón/Gijón).

12:40H.



Gastronomía circular y cocina de secano.

Jesús Segura. Restaurante Trivio (Cuenca).

13:30H.



Espresso perfecto para no arruinar una comida.

Manuel Menéndez Castro (Barista de Cafés Oquendo) y Miguel Álvarez Basanta (Responsable de Laboratorio de Cafés Oquendo).

14:00H.



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



A continuación, **Comida cocktail de confraternización** en el Centro Social de La Ribera 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.

Joaqui Rodríguez. El Cordial / Casa Chema. Club de Guisanderas.

Nacho Manzano. Casa Marcial. Premio Nacional de Gastronomía 2021.

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

gastrollarxxi



ORGANIZA



Montaña Central