PRODUCTU LOCAL.

Defender l'empléu de productu de cercanía, kilómetru cero y con certificaciones locales d'orixe y calidá como fundamentales na nueva gastronomía del mediu rural.

RETU DEMOGRÁFICU.

Plantegar la gastronomía local amestada a la pequeña producción agroalimentaria como importante ferramienta para'l retu demográficu de l'Asturies rural del s.XXI.

NUEVOS ENCLINOS.

Encetar l'aplicación de nuevos enclinos de consumu gastronómicu na restauración rural local, teniendo en cuenta'l contestu xeneráu tres la pandemia de la covid-19.

DE RAIGAÑU Y SOSTENIBLE.

Apostar por un mediu rural sostenible y modernu, averándonos a conceutos como'l de la gastronomía circular; ensin arrenunciar al nuesu pasáu, nin a les nueses raíces.

PRODUCTO LOCAL.

Defender el empleo de producto de cercanía, kilómetro cero y con certificaciones locales de origen y calidad como fundamentales en la nueva gastronomía del medio rural.

RETO DEMOGRÁFICO.

Plantear la gastronomía local anexada a la pequeña producción agroalimentaria como importante herramienta para el reto demográfico de la Asturias rural del s.XXI.

NUEVAS TENDENCIAS.

Abordar la aplicación de nuevas tendencias de consumo gastronómico en la restauración rural local, teniendo en cuenta el contexto generado tras la pandemia de la Covid-19.

DE RAÍZ Y SOSTENIBLE.

Apostar por un medio rural sostenible y moderno, acercándonos a conceptos como el de la gastronomía circular; sin renunciar a nuestro pasado, ni a nuestras raíces.

ORGANIZA

Montaña Central

PATROCINAN

Alimentos del paraíso natural · Cocina de paisaje · Asturias paraíso natural · Caja Rural de Asturias · Cervezas 1906 · Agua de Cuevas · el Zinc · grupohunosa · Oquendo

COLABORAN

Iberia · Laboral San Antonio · Garcia Rodriguez Hnos. · IES Valle de Aller · Ecopitas · Escuela Popular de Gastronomía Sostenible de la Ribera · Casa Milia · otea · reader

gastrollar.com

gastrollar22

LA COCINA RURAL DESDE
LA MONTAÑA CENTRAL ASTURIANA

CONGRESO GASTRONÓMICO
7-8 PAYARES / NOVIEMBRE

- ALTA GASTRONOMÍA - COCINA RURAL -
- PRODUCTO KM.O -
- PERIODISTAS GASTRONÓMIC@S - PONENCIAS -
- MESAS REDONDAS - DEBATES -
- VISITAS A PRODUCTORES -
- PREMIOS MARÍA LUISA -

Montaña Central

LA RIBERA · MIERES · LLENA · AYER · MORCÍN · RIOSA

Llunes 7 de Payares / Lunes 7 de Noviembre.

Sesión mañana: *

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

9:00h. Recepción de congresistas y ponentes.

9:30h. Inauguración oficial. Intervención de autoridades y saluda de patrocinadores.

ENFOQUES Y PERSPECTIVAS PARA LA ALTA GASTRONOMÍA DESDE EL MEDIO RURAL.

10:30h. **"La Vida Furtiva"**. EDORTA LAMO. Arrea! Kanpezu (Araba/Álava).

11:00h. **"Vanguardia Primaria"**. LUCÍA FREITAS. A Tafona ·1*· Santiago de Compostela.

11:30h. **"La Sidra Asturiana sin Complejos en el Mundo"**. JUAN LUIS GARCÍA RUIZ. Sumiller de Casa Marcial ·2*· Parres (Asturies).

12:00h. **"Nuestro Futuro Será Volver al Pasado"**. MIGUEL GONZÁLEZ. Restaurante Miguel González ·1*· A Morteira (Ourense).

12:30h. **"Cómo la Gastronomía de un Territorio Traspasa Fronteras con su Enfoque Natural"**. PACO MORALES Y PAOLA GUALANDÍ. Restaurante Noor 2* Córdoba.

13:00h. **"El Origen del Agua Más Pura de la Montaña Asturiana".** Presentación de AGUA DE CUEVAS. EMILIANO BARELLI Y MARÍA SUÁREZ

13:30h. Mesa Redonda: **"Pulpo Sostenible MSC". Un caso de éxito en Asturias**. GERMÁN CAMPAL. Gerente del Centro de Desarrollo Navia Porcía. CARLOS DÍAZ RIESGO. Gerente de El Viejo Pescador. Premio al mejor pulpo del mundo Great Taste Awards 2022. ALBERTO GARAZO FABREGAT. Responsable de empresas MSC para España y Portugal. JOSE MANUEL GARCÍA. Patrón Mayor de Cofradía de Viavelez (El Franco).

Sesión tarde:

Teatro Cine Carmen y Casa de Cultura de Moréa / Moreda.

LA REVOLUCIÓN DE LO BUENO, LA REVOLUCIÓN DE LO PROPIO.

17:00h. **"La Sostenibilidad como Forma de Vida"**. XOSÉ SANTISO. Fogar de Santiso, Grupo Fogar 360, Fogar Consultores (Galicia).

17:30h. **"Proyecto Materia"**. JOAO RODRIGUES. Lisboa.

18:00h. **"Euskal Txerri - Pío Negro, La Raza de Cerdo Salvada de la Extinción que se Abre Paso en la Alta Cocina".** JOXI JAUREGUI. "Maskarada". Cría, transformación y comercialización gourmet del Euskal Txerri. Lekumberri (Nafarroa).

18:30h. **"Salud, Familia y Sostenibilidad"**. MARÍA BUSTA. "Casa Eutimio" Conservas de calidad y guisos marineros. Llastres (Asturies).

19:00h. **"Redescubriendo las Cervezas 1906. Cata a Ciegas"**. JUAN A. VITÓN, técnico de Cultura de Cerveza. *(Aforo reducido)*

19:15h. Mesa Redonda: **"Chefs y guisanderas asturianas en el medio rural"**. VICTOR PÉREZ CASTAÑO. Profesor de cocina en el IES Valle de Aller. Mª ANTONIA FERNÁNDEZ. Mesón Centro en Puerto de Vega. JAIRO RODRÍGUEZ. Restaurante Roble en Pola de Lena / La Pola (L.lena). PALOMA MEDINA CHOZAS. Restaurante Parador del Rey en Vega de Rey (L.lena).

Martes 8 de Payares / Martes 8 de Noviembre.

Sesión mañana:
Visitas a productores y sesiones de debate.

10:00h. **CASA MILIA**. (Ayer) Especialistas en la transformación y comercialización de productos de la caza, embutidos de vacuno mayor y comercialización de razas autóctonas como el corderu xaldu. **Desayuno de debate: La cesta de la compra de lo bueno.** MANUEL ALONSO MEGIDO. Casa Milia (Ayer). GUILLERMO MOSCOSO MOURE. Pan de Moa (Santiago de Compostela). MIRIAM GUTIÉRREZ. El sentir de Braña. (Ayer). JOSÉ IGNACIO JAUREGUI. Maskarada (Lekumberri).

12:30h. **ECOPITAS**. (Morcín) Producción y comercialización huevo ecológico. **Almuerzo de debate: Producto local como herramienta para superar el reto demográfico.** ENMA ÁLVAREZ. Ecopitas (Morcín). ANTONIO MUIÑOS. Portomuiños (Galicia). ROCÍO BUENO. Quesería Asiegu (Cabrales). MARÍA MONGE. Shiit-Astur (Salas).

Sesión tarde y clausura:

Pozu Espinos (Mieres)

GALA PREMIOS GASTRONÓMICOS MARIA LUISA GARCÍA.

19:00h. Arranque de la gala. Presentador: MAXI RODRÍGUEZ.

19:10h. **Presentación del proyecto BOCAMINA,** a cargo de Marcos Cienfuegos.

19:30h. Mesa Redonda COCINA DE PAISAJE / ASTURIAS PARAÍSO NATURAL: **"La Mina Gastronómica Asturiana a Ojos del Periodismo Gastronómico".**

20:15h. Entrega de los **premios Mª Luisa García**.

20:30h. Clausura oficial de Gastrollar22.

20:45h. **Cóctel clausura ****** y actuación musical.

**** SHOWROOM ALIMENTOS DEL PARAISO NATURAL.***

A lo largo de la sesión de la mañana del lunes, en el hall del Teatro Vital Aza podremos descubrir y degustar algunos de los Alimentos del Paraiso Natural.

***** SHOWCOOKING TRADICIÓN + INNOVACIÓN.***

A lo largo de la gala se realizará un muy particular showcooking que culminará en un exclusivo cóctel de clausura para l@s asistentes al congreso.