ORGANIZA

Montaña Central

PATROCINAN

COCINA DE PAISAJE | Asturias paraíso natural | Alimentos del paraíso natural | CAJA RURAL DE ASTURIAS

grupohunosa | RED ELÉCTRICA DE ESPAÑA | El Globo | elZinc

COLABORAN

IBERIA | LABORAL SAN ANTONIO | Garcia Rodríguez Hnos. | IES Valle de Aller | La Corisa

El Sentir de Brana | Auxiliar Medioambiental S.L. | Escuela Popular de Gastronomía Sostenible de la Ribera | otea hostelería y turismo en Asturias | reader Red Asturiana de Desarrollo Rural

DISEÑO: OSSOBÜKO STUDIO

LA COCINA RURAL DESDE
LA MONTAÑA CENTRAL ASTURIANA

gastrollar23

CONGRESO GASTRONÓMICO
2-3 ochobre / octubre 2023

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

gastrollar.com

VALORES GASTROḶḶAR

PRODUCTO LOCAL
RETO DEMOGRÁFICO
NUEVAS TENDENCIAS
DE PAIZ Y SOSTENIBLE

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.

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

Abordar la aplicación de nuevas tendencias de consumo gastronómico en la restauración rural local, teniendo en cuenta los nuevos contextos sociales y económicos generados.

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.

LLUNES 2 D'OCHOBRE / LUNES 2 DE OCTUBRE.

Casa de las Artes y las Ciencias de Güeñu / Bueño (La Ribera / Ribera de Arriba).

9:15h. Inauguración oficial de GastroḶḶar23. Intervenciones protocolarias de representantes institucionales, patrocinadores y organizadores.

1ª SESIÓN DE PONENCIAS

"Gastronomía rural y reto demográfico"

10:00h. **"Un productor. Un chef". Juan Carlos Roldán** (Otiñar) y **Pedro Sánchez**. Bagá (Jaen).

10:40h. **Acto de hermanamiento** entre **GastroḶḶar23** y el **Programa Andaluz del Cultura Gastronomica** con la presencia de su director **Fernando Huidobro.**

10:45h. **"La identidad como eje transversal para transformar un territorio".**
Maria Solivellas. Ca Na Toneta, Caimari (Mallorca).

11:15h. Pausa café /
Showroom de **Alimentos del Paraíso Natural.**

11:45h. **"Asiegu y Casa Niembro como ejemplos de vertebración rural en el s.XXI".**
Hermanos Niembro y **Clara Caso**.
Casa Niembro / Pamirandi - Asiegu (Cabrales).

12:15h. **"La viticultura heroica de Cangas del Narcea".**
Juan Luis García (Mejor Sumiller de España 2020).

13:05h. **"Mermelada GastroḶḶar".**
Speeches de 10 minutos que no te dejarán indiferente.
Iñaki Rodaballo. Chef Executive de Latxaska Etxea (Madrid). **Miguel Morán.** Coach personal y profesional de trayectoria internaciona (RHO Group). **Moncho Méndez.** Cociñeiro Galego do Ano. Rte. Milo Orzán (A Coruña). **David Montes.** Chef nómada y experto en carnes y cocina cinegética.. **Jonathan González.** Pastelería Cabo Busto (Busto / Valdés)

2ª SESIÓN DE PONENCIAS

"Producto local, formación e innovación gastronómica".

16:30h. **"Somos baserri. Experiencia Garena".**
Julen Baz. Garena Restaurant. (Lamindao, Bizkaia).

17:00h. **"Ceibe. Territorio~Cultura~Tradición".**
Lidia del Olmo y Xosé Magalhaes.
Ceibe restaruante (Ourense).

17:30h. **"Creatividad como eje de desarrollo".**
David Chamorro (Food Idea Lab).

18:00h. **"Retos formativos en la nueva gastronomía".**
Joxe Mari Aizega (Basque Culinary Center).

18:30h. Mesa Redonda: **"Viejos y nuevos retos de la formación gastronómica".**
Marta Roldán @chicledearandanos
Profesora del Departamento de Industria Alimentaria del IES Escultor Juan Villanueva (Pola de Siero).
Joxe Mari Aizega.
Director del Basque Culinary Center.
Ricardo Fernández Guerra @profesorfp
Profesor de Cocina y Pastelería del CIFP Carlos Oroza (Pontevedra).
David Chamorro
Fundador y CEO de Food Idea Lab.

MARTES, 3 D'OCHOBRE / OCTUBRE.

9:30h. **Subida al Puertu Braña (Ayer / Aller) y visita al Mayáu de la Capilla.**

Almuerzu rural y puesta en común.

Bioblitz buscando hierbas comestibles dirigido por Juan Carlos Roldán.

12:30h. **Visita a la pomarada de Finca La Cantera** (Auxiliar Medioambiental S.L.) en Santumianu / Santo Emiliano (Mieres).

Mesa redonda:
Nuevos retos en el cultivo, transformación y comercialización de la sidra.

Espicha asturiana de confraternización en la misma finca.

19:00h. **GALA CLAUSURA** y entrega
PREMIOS MARIA LUISA GARCÍA.

Pozu Espinos (Turón, Mieres).

Showcooking y cóctel clausura coordinado por **Marcos Cienfuegos** y con la participación de guisanderas, asadores y cocineros de la comarca.