



SOPAR COL·LOQUI: TROBADES AMB EL PRODUCTE.

Adreçat a tots els restaurants.

Benvolgut associat/ada:

Altre cop ens posem en contacte amb tu per presentar-te un nou TROBADES, aquests cop, amb el producte, organitzat per la Federació d' Hostaleria de Lleida i la Federación Española de Hosteleria.

Serà un sopar – col·loqui en el qual es podran tastar i analitzar alguns dels actuals productes de màxima qualitat a nivell gastronòmic. En aquesta trobada culinària, que estarà acompanyada de projeccions audiovisuals de matèries primeres mítiques, comptarà amb la presència com a ponents dels crítics especialitzats José Carlos Capel i Pepe Barrena, tots dos Premis Nacionals de gastronomia, així com Juan Antonio Zaldúa, restaurador i prestigiós expert en peixos i carns.

Us adjuntem un resum dels cv dels ponents així com el menú degustació de tots els productes del sopar.

DIA: 23 de març de 2010

LLOC: Restaurant Carballeira

Part. de la Plana de Gensana, 25194 Lleida

HORA: 20.00 hores

PREU: 200 €*

*per motius de capacitat es pot reservar sols 1 plaça per associat que s' assignarà per rigorós ordre d' inscripció fins a un màxim de 25 places. Data límit d' inscripció: 19 de març. Podeu trucar al 973 28 92 38 de 09.00 a 14.00 i de 16.00 a 19.00 hores.



CURRICULUM DELS PONENTS

JOSÉ CARLOS CAPEL:

Crítico gastronómico del diario El País, director de los Cursos de Cocina de la Universidad Menéndez Pelayo (UIMP) y creador y presidente de Madrid Fusión, el Congreso de Gastronomía que marca las tendencias en el mundo. Sus crónicas y reflexiones son seguidas por millones de lectores y ha sido distinguido a lo largo de su trayectoria con más de 25 premios y reconocimientos nacionales e internacionales. Es autor de 48 libros temáticos, entre ellos "Fashion Food" y "El desafío de la Cocina Española", por los que ha recibido el Worl Cook Award. Su última publicación es "101 experiencias gastronómicas que no te puedes perder". Ha sido el único crítico gastronómico al que la revista Sibaritas proclamó "Hombre del Año".

PEPE BARRENA:

Productor audiovisual, creativo publicitario y crítico gastronómico. Colaborador habitual de Metrópoli (El Mundo), Sobremesa, En Boga, Gourmets, El Pípiripao y otras publicaciones temáticas, emisoras de radio y guías de viajes y gastronomía. Creador y productor del Festival de Cine y Gastronomía "CINEGOURLAND", de los Premios EVA a las Mujeres Internacionales de la Gastronomía y de otros eventos pioneros. Ha escrito una docena de libros, entre ellos "Viajes Gastronómicos", "El placer de la Carne" o la colección "Sabores y Paisajes". Por sus proyectos de comunicación y labor periodística ha recibido, entre otros, el Premio Nacional de Gastronomía, el Premio "Alimentos de España" o el Premio Euskadi de Gastronomía. Es el único miembro español de la "FoodFilm Academy" de Bolonia.

JOSÉ ANTONIO ZALDÚA:

Aunque en sus inicios profesionales formó parte del deporte de élite (fue portero del Athletic de Bilbao en la época posterior al mítico Iribar) posteriormente se dedicó de lleno al mundo de la restauración y más concretamente al de los asadores, en el que está considerado un número 1. Es propietario de establecimientos tan destacados como el Zaldúa (Pedernales), Baserri Maitea (Forua), Zuria (Bilbao) o Kaian (Plencia), todos ellos ubicados en su Vizcaya natal. Asiduo de debates donde se trata el asunto de la materia prima por su sabiduría y experiencia, Zaldúa es un estudioso de los productos del mar y, sobre todo, de la carne de vacuno (especialmente el de las chuletas), universo éste en el que está reconocido a nivel mundial.



Trobades²⁰¹⁰
amb el producte



MENÚ

Degustació dels següents productes d' alta gastronomia

CLOÏSA DE CARRIL

OSTRA DE CAMBADOS

LLAGOSTÍ DE SANT CARLES

ESCAMARLÀ DE TARRAGONA

PEU DE CABRA (PERCEBE) DE LES ILLES CÍES

ANGULA DEL MIÑO

ESPARDENYA D' ALCANAR

POPET DE TARRAGONA

GAMBA ROJA DE TARRAGONA

LLOM DE VACA DE PASTURA HEREFORD D' IRLANDA

SORBET DE POMA REINETA DE LLEIDA
LA RUTA DE LES XOCOLATES

VINS:

SAÓ BLANC 08

CONDES EN RAMA 05

CARMELO RODERO TSM 05

ROSAT CLOT DELS OMS 08

AIGÜES MINERALS I CAFÈS

D.O. COSTERS DEL SEGRE

D.O. RÍAS BAIXAS

D.O. RIBERA DE DUERO

D.O. PENEDÈS

