



TROBADES AMB EL PRODUCTE

Reconocidos concedores de la gastronomía española participaron ayer por la noche a la cena coloquio *TROBADES amb el producte* que tuvo lugar al Restaurante Carballeira de Lleida.

Hostaleria de Lleida y la Federación Española de Hosteleria sumaron ayer esfuerzos para tratar de la excelencia del producto con José Carlos Capel, Pepe Barrena, J.A. Záldua y Manolo Robledo. A continuación podrán consultar breves currículums de los ponentes.

En el transcurso de la cena se pudieron probar productos como la almeja de carril, el pie de cabra de las Islas Cíes, la vaca de pastura Hereford de Irlanda o las cerezas cherry glamour, entre otras. Cada ponente, acompañado de soporte audiovisual, puede hablar ampliamente de todos y cada uno de los productos degustados.

Con esta acción, Hostaleria de Lleida ha querido poner a mano del sector los conocimientos de estos prestigiosos profesionales.

CURRICULUM DE LOS PONENTES

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 Metròpoli (El Mundo), Sobremesa, En Boga, Gourmets, El Pipiripao y otras publicaciones temáticas, emisoras de radio y guías de viajes y gastronomía. Creador y productor del Festival de Cine y Gastronomía "CINÉGOURLAND", 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.

J.A 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.

MANOLO ROBLEDO:



Presidente de Commes Group, a día de hoy compañía número uno de la restauración en España y Europa con sus enseñas Lizarran, Cantina Mariachi, Pasta City, Rock&Ribs y China Boom, cuenta con más de 350 establecimientos y recibe la visita de más de 15 millones de clientes al año. Su red de restaurantes se extiende por prácticamente toda la geografía española; Madrid, Catalunya, Andalucía, Galicia, Cantabria y las Islas...; y en el extranjero cuenta con establecimientos en Portugal, Andorra, Italia, Turquía, Francia, Rusia, Emiratos Árabes y USA. Inspector de la revista inglesa Restaurant que elabora anualmente la Lista Top de los mejores restaurantes del mundo. Reconocido en la edición de los premios nacionales de hostalería FEHR en su edición 2009 como persona individual por su trayectoria.