GASTRONOMIA EN FITUR Y EN MADRID FUSIÓN 2024

LOS CONTENIDOS





Aragón 20 años de asistencia a Madrid Fusión



CONTENIDOS GASTRONÓMICOS PARA 2024





EN EL ÁMBITO DE LO SOCIAL (RSC)

- En colaboración con Atades / Gardeniers, presentación del libro "Legumbres de montaña. Un viaje apasionante"
- Demostración de cocina a cargo de Marc Puig, jefe de cocina de la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia) en el stand de Aragón de Madrid Fusión



En el ámbito de la colaboración internacional.

- Con EURO TOQUES, Asociación Europea de Cocineros, celebración en Zaragoza, los días 10 y 11 de marzo de su reunión anual.
- Presentación del proyecto en el stand de Aragón en Madrid Fusión con fotografía de los cocineros con tres estrellas Michelin Elena Arzak y Francis Paniego acompañados por los chefs aragoneses Cristian Palacio (Estrella Michelin) y José Ignacio Acirón (La Bastilla) y Joaquín Felipe (Restaurante Atocha 107, Madrid)
- Estará presente José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España y del presidente de CEHTA (Confederación de Hostelería y Turismo de Aragón), Fernando Martín.
- Directivos y presidente de EURO TOQUES, pendiente de saber quién.

EN EL ÁMBITO DE LA INVESTIGACIÓN

• Presentación a prescriptores nacionales del

"Informe de situación actual de los productos trufados en España"

para el observatorio de la trufa de la Federación de Trufa Negra de Aragón























PRESENTACIÓN PANEL DE CATA DE TRUFA NEGRA





EN EL ÁMBITO DE LA INNOVACIÓN

- Presentación en el escenario principal de Madrid Fusión de la "Mesa sensorial" del Centro de Innovación Gastronómica de Aragón en colaboración con ITAINNOVA (Instituto Tecnológico de Aragón)
- A cargo de diferentes cocineros con estrella Michelin y los investigadores del proyecto.







Centro de Innovación Gastronómica de Aragón Congreso Internacional de Gastronomía Saludable y Sostenible

Zaragoza | 1 y 2 de febrero | Auditorio de CARTV







EN EL ÁMBITO DE LA SALUD / GASTRONÓMICA

- Presentación de la novena edición del Congreso Gastronomía y Salud con la Academia Aragonesa de Gastronomía.
- Ponencia en el stand de Aragón a cargo de Sandra Luque cocinera de la Clínica Universitaria de Navarra en Madrid. EURO TOQUES



Cocinando Aragón con las estrellas Michelin

- Participación en FITUR y Madrid Fusión de los siguientes cocineros con estrella Michelin cocinando Alimentos de Aragón:
- 1. Cristian Palacio. Una estrella. Zaragoza.
- Rubén Catalán. Una estrella verde. Teruel.
- 3. Tonino Valiente. Una estrella. Huesca.
- 4. Francis Paniego. Tres estrellas. Logroño
- 5. Elena Arzak. Tres estrellas. Euskadi.
- 6. David Yarnoz. Cuatro estrellas, dos en Pamplona y dos en Taiwan.
- Jesús Sánchez. Tres estrellas. Cantabria.



Con cocineros aragoneses.

- 1. Leandro Casas. Chef Restaurante Gayarre. Zaragoza.
- 2. Javier y Luis Carcas de restaurante Casa Pedro. Zaragoza.
- 3. Javier Robles. Presidente Asociación cocineros de Aragón.
- 4. Toño Rodríguez. La Era de los Nogales. Campeón de España. Huesca.
- 5. Raúl Bernal. Mejor maestro chocolatero de España. Huesca.
- 6. María Dávila y Alberto Montañés. Restaurante Existe. Teruel.
- 7. Iris Jordán. Restaurante Ansils. Anciles. Huesca.
- 8. Raúl Pobo. Escuela San Lorenzo. Huesca.
- 9. Hugo López. Escuela Master D.
- 10. Gabriel Leonardi. El Ciclón. Zaragoza.
- 11. Blanca Rodi. Restaurante Rodi. Fuendejalón. Zaragoza. Premio Alimentos de España 2023.

Cocteles de autor

Con la Asociación de Maîtres y barmans de Aragón.

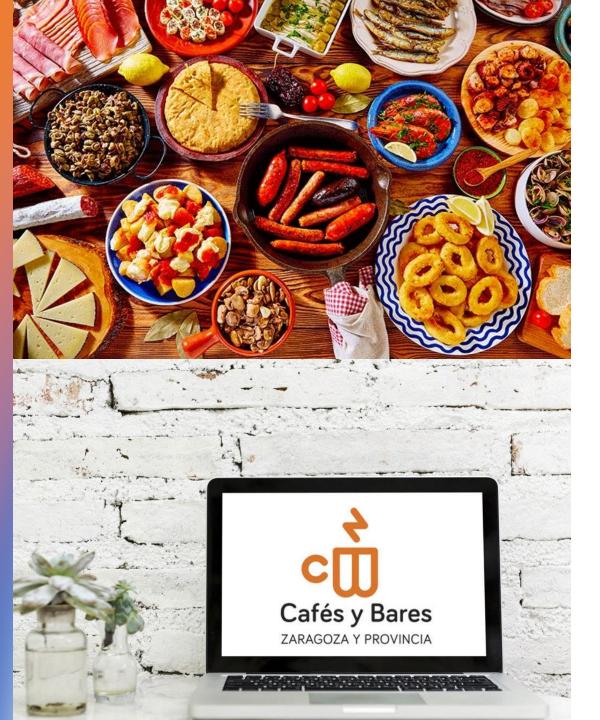




EL MUNDO DULCE DE HUESCA



Las catas de los vinos de Aragón



LAS MEJORES TAPAS DE CAFES Y BARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA





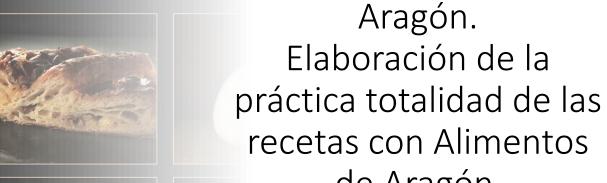
LO QUE V



























Con los Alimentos de

