

GASTRONOMIA EN FITUR Y EN MADRID FUSIÓN 2024

LOS CONTENIDOS



turismo
sostenible



Aragón,
alimentos
nobles



Aragón 20 años de asistencia a Madrid Fusión



CONTENIDOS
GASTRONÓMICOS
PARA 2024



The image shows the cover of a book titled 'LEGUMBRES DE MONTAÑA'. The cover features a photograph of several types of beans in their pods, including red kidney beans, green beans, and dark beans. The text on the cover includes the title 'LEGUMBRES DE MONTAÑA' in large, bold, blue letters, and a subtitle 'LEGUMBRES DE MONTAÑA De la cooperativa a través de un viaje apasionante' in smaller text. The book is shown at an angle, with the pages visible on the left side.

LEGUMBRES DE MONTAÑA

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



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



ES
MI



- Participación en FITUR y Madrid Fusión de los siguientes cocineros con estrella Michelin cocinando Alimentos de Aragón:
 1. Cristian Palacio. Una estrella. Zaragoza.
 2. 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.
 7. 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 VE

Con los Alimentos de Aragón.

Elaboración de la práctica totalidad de las recetas con Alimentos de Aragón.





A MODO DE RESUMEN

- Más de 20 cocineros en escena.
- 16 Estrellas Michelin.
- 7 cocineros de EURO TOQUES.