

Hecho en los Pirineos



II Congreso del
producto y la
gastronomía de
los Pirineos

Del 23 al 26 de marzo de 2019
Palacio de Congresos
Huesca

Programa

Hecho en los Pirineos

hechoenlospirineos.eu



Sábado, 23 de marzo

ACTIVIDADES PRECONGRESUALES

Días 6, 13 y 20 de marzo dentro del programa "Guayente al día" menús especiales "Hecho en los Pirineos". En la Escuela de Hostelería de Guayente.

AUDITORIO CARLOS SAURA

10:00 Inauguración.

Intervendrán los representantes institucionales del proyecto POC-TEFA *Hecho en los Pirineos*. Ayuntamiento de Huesca, Département des Hautes-Pyrénées, Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées y Diputación Provincial de Huesca.

Entrega del **Premio cocina de los Pirineos "Teodoro Bardají"**, con la presencia de representantes de las escuelas de hostelería de Guayente, San Lorenzo de Huesca y Lycée Lautréamont de Tarbes, de las asociaciones de hostelería de Huesca y Hautes-Pyrénées.

Entrega el premio la familia de Teodoro Bardají.

ENTRADA EXTERIOR PALACIO DE CONGRESOS

10:00 Inicio del Gâteau à la broche.

La Confrérie d'Arreau preparará en directo de este apreciado y tradicional dulce de Hautes-Pyrénées a lo largo de toda la jornada.

SALA POLIVALENTE

11:30 Apertura de la **Feria de productos agroalimentarios** Recorrido inaugural a cargo de las autoridades.

11:30 Inicio de las **actividades y demostraciones.**

Cocina escenario

11:30-12:45 Demostración master class y taller a cargo de Pablo Villacampa y José Miguel García-Escudero profesor de la Escuela de Hostelería de Guayente. Elaborarán:

- Paté de litón con salsa de chardons.
- Mandunguillas de caza con ajaceite de patata de Chia.
- Queso de Saravillo con frutos rojos.

13:00-16:00 Degustación de platos creados por las tres escuelas de hostelería y realizados por catering en el espacio de degustación.

13:00-14:00 Demostración cocina del proyecto *Huesca mas inclusiva*. Proyecto del Ayuntamiento de Huesca, Fundación "La Caixa" y Cadis. Demostración de la técnica del texturizado de alimentos. Proyecto iniciado por los profesores de la Escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca, Javier Castellón, Lucía Bellosta, José María Lemos, y Diego Ayuso.

HALL PLANTA BAJA

12:50 Visita guiada a la **Exposición de productos.**

Se presentará una gran variedad de productos de artesanía alimentaria de Huesca y Hautes-Pyrénées.

SALA POLIVALENTE

16:00-18:00 Talleres de cocina

Cocina escenario

Talleres de cocina realizados por el Lycée Lautréamont de Tarbes.

- Crèmeux de haricots tarbais œuf parfait poitrine de porc séchée
- Magret de canard sauté sauce madiran - pommes paillassons Aux cèpes
- Merveilles du Pic du Vignemale

Taller demostración:

- Elaboración tradicional de pan.
- La cocina de la Poule noire d'Astarac-Bigorre.
- Còcteles con y sin alcohol para hacer en casa.

18:30-19:30 Demostración de cocina

Proyecto territorio azafrán con el cocinero Daniel González de Taberna la piedra de Zaragoza.

Espacio de degustación

18:30-20:00 Degustaciones

Platos creados por las tres escuelas de hostelería y realizados por catering del congreso.

HALL PLANTA BAJA

18:45 Visita guiada a la **Exposición de productos.**

Se presentará una gran variedad de productos de artesanía alimentaria de Huesca y Hautes-Pyrénées.

SALA POLIVALENTE

20:00 Cierre de la **Feria de productos agroalimentarios.**

21:15-23:00 Cena networking

Espacio de degustación

Encuentro entre empresas de distribución y productores agroalimentarios.

Programa

Hecho en los Pirineos

hechoenlospirineos.eu



Domingo, 24 de marzo

SALA POLIVALENTE

10:00 Apertura de la **Feria de productos agroalimentarios**

ENTRADA EXTERIOR PALACIO DE CONGRESOS

10:00 Inicio del **Gâteau à la broche**.

La Confrérie d'Arreau preparará en directo de este apreciado y tradicional dulce de Hautes-Pyrénées a lo largo de toda la jornada.

SALA POLIVALENTE

Cocina escenario

11:00-12:00 Demostración clase magistral de cocina.

A cargo de los **alumnos** y la **profesora Esther Zaldivar**, de la **Escuela de hostelería y turismo San Lorenzo de Huesca**.

- Risotto de cebada perlada con longaniza de Graus
- Papillote de trucha imperial del grado con verduras de la hoya y espuma de jamón
- Canelón de latón de la fuera con soubise y queso de radiquero
- Bizcocho jaqués reversionado

12:00-13:00 Cocina tradicional

Demostración de la elaboración de una **receta de la cocina tradicional**: el *recao*, por **Antonio Arazo** y la **Asociación Slow Food Chapu Osca**.

Espacio de degustación

13:00-16:00 Degustación

Platos creados por las tres escuelas de hostelería y realizados por catering en el espacio de degustación.

HALL PLANTA BAJA

13:10 Visita guiada a la **Exposición de productos**.

Se presentará una gran variedad de productos de artesanía alimentaria de Huesca y Hautes-Pyrénées.

SALA MULTIUSOS

11:30-15:30 Encuentro de escuelas de hostelería

Encuentro de las escuelas de hostelería de la provincia de Huesca y Hautes-Pyrénées, que nos darán su amplia e interesante visión de la formación de los futuros trabajadores y mantenedores de la gastronomía de nuestra tierra.

SALA POLIVALENTE

Cocina escenario

16:030-17:45 Demostración a cargo de los profesores y alumnos de la **Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca**:

- Nueva coctelería con vermouth "Morro caliente". Profesores de la EH San Lorenzo Javier Castellón, Fran Martínez y 5 alumnos
- "Elaboraciones a la vista del cliente de ceviches y tartares con productos km 0 (trucha y esturión del grado, lomo de ternasco de Aragón y calabaza roja de la Hoya de Huesca". Profesores de la EH San Lorenzo Juan Carlos Jiménez, Agustín Resmella, y Jorge Rodríguez.
- "Taller sobre elaboraciones clásicas de pan y repostería en Aragón" (pan cinta, colineta y empanadico de calabaza). Profesores de la EH San Lorenzo Eloy Nasarre, Inés Sempere y Lucia Bellosta con 2 alumnos.

Espacio de degustación

18:30-20:00 Degustación

Platos creados por las tres escuelas de hostelería y realizados por catering en el espacio de degustación.

HALL PLANTA BAJA

18:00 Visita guiada a la **Exposición de productos**.

Se presentará una gran variedad de productos de artesanía alimentaria de Huesca y Hautes-Pyrénées.

SALA POLIVALENTE

20:00 Cierre de la **Feria de productos agroalimentarios**.

Programa talleres

Hecho en los Pirineos

hechoenlospirineos.eu



Sábado, 23 de marzo

Talleres SALAS 1 Y 2/3 DE PONENCIAS, 1ª PLANTA.

17:00 Inicio de los talleres.

Libre acceso con inscripción previa en el hall y hasta completar el aforo.

Sala 1. De 17:00 a 17:45

Presentación proyecto “Territorio Azafrán” proyecto piloto “Pon Aragón en tu mesa”.

Sala 1. De 18:00 a 18:45

Aproximación a la **cata de aceite de oliva** de variedades locales, por **Carlos Domínguez**.

Sala 1. De 19:00 a 19:45

Presentación libro *Monumentos del Reino Vegetal del Pirineo Central*, por su autor **Ismael Ferrer**. Una investigación de las variedades hortícolas de Huesca y Hautes-Pyrénées.

Sala 2/3. De 18:00 a 20:00

Cocina con un Mastechef. Taller de cocina apta para celíacos y con otras intolerancias dirigido a niños y sus padres, con **Mateo Sierra**.

Sala 1. De 20:00 a 21:00

Encuentro de trabajo de productores agroalimentarios con distribuidores sobre las posibilidades comercialización en otros mercados.

- Ángel Pintado, socio director Acinonyx Global Consulting
- Agustín Cabrero, adjunto a dirección de
- Supermercados Altoragón
- Fernando Vilas, gerente de AVI Selection

Domingo, 24 de marzo

Talleres SALAS 1 Y 2/3 DE PONENCIAS, 1ª PLANTA.

11:00 Inicio de los talleres.

Libre acceso con inscripción previa en el hall y hasta completar el aforo.

Sala 2/3. De 11:00 a 11:45

Taller de **sensorialidad** *Los sabores de nuestra fruta*, con **Celia Cantín**, Investigadora ARAID en el grupo de Hortofruticultura del CITA-IA2 del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

Sala 2/3. De 12:00 a 12:45

La producción personalizada de embutidos y elaborados cárnicos, con **González Romero** de González y Romero Agrocarne, Ariza, Zaragoza.

Sala 1. De 12:00 a 12:45

Presentación de los productos y **productores agroalimentarios** de la Reserva de la biosfera *Ordesa - Viñamala*.

18:15 Inicio de los talleres.

Libre acceso con inscripción previa en el hall y hasta completar el aforo.

Sala 2/3. De 18:15 a 19:00

Taller Judías singulares del Alto Aragón, una historia para saber y con sabor, con **Ismael Ferrer**, profesor de cocina y pastelería de la EH San Lorenzo y **Roberto Aragón**, cocinero del restaurante Lillas Pastia, que elaborarán:

- Boliches de Aratorés con nabos de Yosa de Sobremonte.
- Judía riñón de Broto con anguila.
- Judía del recaó de Teodoro Bardají de Binefar.

Sala 2-3. De 19:15 a 20:00

“Otros usos culinarios del pollo de corral y del gallo del Sobrarbe” Profesores de la EH San Lorenzo Fernando Gutiérrez, Diego Ayuso y José M^a Lemos.

Programa

Hecho en los Pirineos

hechoenlospirineos.eu



Lunes, 25 de marzo

HALL PLANTA BAJA

10:00 Apertura de la **Exposición de productos.**

Se presentará una gran variedad de productos de artesanía alimentaria de Huesca y Hautes-Pyrénées.

AUDITORIO CARLOS SAURA

10:00 Inauguración sesiones profesionales.

Con la ponencia de los cocineros Hermanos Torres del restaurante Cocina Hermanos Torres y el programa de TVE1 Torres en la Cocina.

11:15-12:30 La cocina de montaña.

Una muestra de restaurantes ubicados en poblaciones cercanas a estaciones de esquí con mucho flujo de personas y de restaurantes que están lejos del movimiento de visitantes debatirán sus modelos de negocio y realizarán algunos de ellos demostraciones de algunos de los platos.

- **Diego Herrero**, restaurante *Vidocq* de Formigal.
- **Marcos Llanas**, restaurante *Sommos-Hotel Benasque Spa* de Benasque.
- **Rubén Cierco**, restaurante *Ca de Graus* de Castanesa.
- **Pepe Pérez**, restaurante *La Cocina Casa de Comidas*, Jaca.
- **Dioni Ciria**, restaurante *Fogaril-Hotel Ciria* de Benasque.
- **Alexis Saint Martin**, restaurant *Hotel-Le Viscos* de Saint-Savin.
- **Nacho Molina**, restaurante *La Borda del Mastín* de Cerler.
- **Fran Ponce**, restaurante *La Cadiera* de Jaca.
- **Carlos Santaliestra**, restaurante *Borda Chiquín* de Ansó.
- **Luis Arroyo**, restaurante *Borda Arracona* de Ansó.
- **Luis Gutiérrez**, restaurante *Selva de Oza*, Hecho.
- **Josan Piedrafita**, restaurante *Lilium* de Jaca.

12:45-13:30 De los Pirineos al Mundial de cocina con la Selección Española.

Con **Toño Rodríguez**, restaurante *Quema* de Zaragoza y de *Catering y Eventos del Pirineo* de Sardas.

13:45-14:15 La fruticultura de montaña, alternativa singular y diferencial.

Con la **Dra. Pilar Errea Abad** investigadora agraria en Hortofruticultura y Horticulture del **CITA**, ha coordinado diversos proyectos de recuperación de frutales en peligro de extinción.

HALL PLANTA BAJA

14:20 Visita guiada a la **Exposición de productos.**

Se presentará una gran variedad de productos de artesanía alimentaria de Huesca y Hautes-Pyrénées.

AUDITORIO CARLOS SAURA

16:30-17:30 La cocina con productos de cercanía y elaboración propia.

Participan restaurantes con un modelo de negocio donde cuidan el origen y elaboración de los productos de su cocina. Alguno de ellos elaborará sus platos que los identifica.

- **Begoña, Juanjo y Judith Martín**, restaurante *Chongastán* de Chía.
- **Lourdes y Elena Sesé**, hotel-restaurante *Lamiana* de Lamiana.
- **Javier Turmo**, restaurante *El Pesebre* de Graus.
- **Fes Lascorz**, restaurante *Casa Fes* de Aínsa.
- **Josetxo Souto y Ramón Aso**, restaurante *El Callizo* de Aínsa.
- **Damien Cazaux**, restaurante *L'Aragon* de Tarbes
- **Alberto Abadía**, Casa rural *Leyendas del Pirineo*, Fiscal

17:45-18:30 El dulce de montaña.

La innovación en la pastelería actual a través de la introducción de nuevos productos. Mesa redonda.

- **Mariano Lacasta**, pastelería *La Suiza*, Jaca
- **Mariví Martínez**, pastelería *Biarritz*, Barbastro
- **Luis Raya**, pastelería *Iris*, Barbastro
- **Inma Bresco**, chocolates *Bresco*, Benabarre

18:45-20:00 La cocina tradicional.

Demostración, charla, homenaje y reconocimiento a cocineras y cocineros que fueron el origen de la gastronomía tradicional de los pirineos centrales.

- **Pilar**, restaurante *Casa Mariana* de Tramacastilla de Tena.
- **Milagros**, restaurante *Casa Lavedán* de Tramacastilla de Tena.
- **Josefina**, restaurante *Casa Patro* de Tramacastilla de Tena.
- **Charo**, restaurante *Casa Blasco* de Tramacastilla de Tena.
- **Marta Alcacera**, hotel restaurante *Reino de los Mallos* de Murillo de Gállego.
- **Pilar Lacasa**, hotel restaurante *Mesón de Castiello* de Castiello de Jaca.
- **Mari Carmen Casbas**, restaurante *Casbas* de Senegüé.
- **Mari y Ana Blasco**, restaurante *Casa Pardina* de Alquézar
- **Maribel**, restaurante *Casa Gervasio* de Alquézar

Programa

Hecho en los Pirineos

hechoenlospirineos.eu



Martes, 26 de marzo

HALL PLANTA BAJA

10:00 Apertura de la **Exposición de productos.**

Se presentará una gran variedad de productos de artesanía alimentaria de Huesca y Hautes-Pyrénées.

AUDITORIO CARLOS SAURA

10:00-10:45 Vinos DO Somontano con alma de mujer.

- Amparo Cuellar, Marketing Manager en González Byass
- Ana Gállego, Directora de Marketing, comunicación y enoturismo en Bodega Enate.
- Ana Meler, Bodegas Meler
- Leonor Lalanne, Bodegas Lalanne
- Raquel Latre, presidenta del Consejo regulador D.O. Somontano

11:00-11:45 Vignerons independientes de Huesca.

Muestra de este innovador proyecto que contribuye a vertebrar la provincia de Norte a Sur.

12:00-12:45 Generando sinergias.

Muestra de Proyectos POCTEFA con temáticas agroalimentarias y turístico-gastronómicas.

- **PYRENE FP**: información, orientación profesional, formación conjunta y de movilidad de alumnos, profesores y orientadores. *Presenta María Teresa Castaño directora de la EH San Lorenzo de Huesca.*
- **DIETAPYR2**: innovaciones aplicadas a la cadena productiva pirenaica de vacuno para valorizar una carne identificable por el consumidor. *Presenta Catedrática producción animal de la Universidad de Zaragoza D^a Pilar Santolaria Blasco.*
- **PYRHEQUAL**: entidades que trabajan con personas con discapacidad y/o dependencia con el objetivo de crear una red transfronteriza de innovación, destinada a mejorar su calidad de vida y la de sus cuidadores. *Presenta representante de CADIS uno de los socios del proyecto.*
- **PIRINEOS ROAD TRIP**: se trata de la creación de un destino turístico transfronterizo en los pirineos centrales. *Presenta representante de los socios del proyecto Hautes pyrénées tourisme environnement y TuHuesca*
- **HECHO EN LOS PIRINEOS**: es un proyecto dirigido a impulsar la comercialización de los productos agroalimentarios tanto en mercados físicos como on-line, y del turismo gastronómico. *Presenta Pedro Salas director del proyecto.*

13:00-13:45 Restaurantes con reconocimiento.

Evaluar los restaurantes es una tendencia actual. Se generan clasificaciones, se distinguen, tanto en guías en papel como en Internet y las redes sociales. Hautes-Pyrénées y la provincia de Huesca cuentan con muchos restaurantes reconocidos en los paneles más prestigiosos: 11 Bib Gourmand y otras guías.

- *La Capilleta*, José Andrés Ballarín de Plan.
- *El Trasiago*, Javier Matinero de Barbastro.
- *Canteré*, Alfredo García de Hecho.
- *Vidocq*, Diego Herrero de Formigal.
- *El Montañés*, Izarbe Ramiro de Biescas.
- *Casa Frauca*, Mari Carmen Villacampa de Sarvisé.
- *Chongastán*, Judith Martín de Chía.
- *L'Usuella*, Jorge Zanui de Salas Bajas.
- *El Carmen*, Ivan Villanova de Binéfar.
- *Le Jardin des Brouches*, Benoît Croizard Bagnères-de-Bigorre.
- *Le Viscos*, Alexis Saint Martin de Saint-Savin.

14:00-14:30 Demostración de cocina a cargo de **Carmelo Bosque** restaurante *Lillas Pastia*.

14:30-15:00 Restaurantes cuna de la gastronomía actual.

Creaciones que han trascendido, e innovación en la cocina, haciendo historia en la gastronomía de los Pirineos centrales.

- Restaurante *La Taberna de Lillas Pastia* de Huesca
- Restaurante *Tatau Bistro* de Huesca.
- Restaurante *El Sotón* de Esquedas.
- Restaurante *Las Torres* de Huesca.

CLAUSURA DEL CONGRESO

hechoenlospirineos.eu