

JORNADAS gastro alatayud

PROGRAMACIÓN

JUEVES 5/ABRIL

"Comienza el concurso de tapas"

12:00 h. Ruta inaugural con los miembros del jurado.

19:30 h. Acto inaugural. Aula de San Benito.

–Show cooking de Carmelo Bosque, restaurante Lillas Pastia (Huesca),



Cocinero Revelación de  2003, Mejor Cocinero de Aragón en 2009, Premio  2017.

–Degustación de chilindrón elaborado por José Antonio Escartín, restaurante Escartín.

Colabora: Bodega Langa.

VIERNES 6/ABRIL

19:30 h. Charla "Presente y futuro de la Cereza de Calatayud", a cargo de Pablo Barcelona, gerente ADRI Calatayud-Aranda. Coordinador del grupo de cooperación de Agentes del Sector Primario de promoción de la cereza de Calatayud y Comarca del Aranda.

"25 aniversario Asociación Cocineros Aragón"

20:00 h. Show cooking de Alberto Lozano, restaurante Río Piedra: Cocinamos con Cerezas.

–Reconocimiento a la labor de la Asociación de Cocineros de Aragón (ACA) por el 25 aniversario de su creación. Con la presencia de Domingo Mancho, presidente de ACA. Premio Acyre (Asociación Cocineros y Reposteros de España). Placa al Mérito Turístico de Aragón en 2016 del Gobierno de Aragón.

Colabora: Bodega Augusta BÍbilis.

SÁBADO 7/ABRIL

10:00 h. Buses de la Ruta del Vino de Calatayud (gratuito). Salida: Estación de autobuses. Entradas: en Oficina de Turismo, los días 5 y 6 de abril. Bodegas a visitar: Castillo de Maluenda y Virgen de la Sierra.

12:00 h. Chiqui Chef. Chef tutora: Persemoon. ¡Plazas pequelimitadas a 30 niños!

Inscripciones: Oficina de Turismo.

19:00 h. Cata de vinos "Selección D.O.P. Calatayud". Dirige Raúl Igual, restaurante Yain (Teruel). Mejor sumiller de España 2010. Candidato español a Mejor Sumiller del Mundo 2013.

–Acto de reconocimiento del Ayuntamiento de Calatayud a la D.O.P. Calatayud.

DOMINGO 8/ABRIL

12:00 h. Cata de Vermú Bodega Valdepablo: aplicaciones a la coctelería. Dirige José Manuel Romeo, uno de los mejores maîtres y cocteleros del país, responsable de la Escuela de Hostelería TOPI (Zaragoza). Campeón de Aragón en 2015 y Tercero en el Certamen Nacional Gastronómico.

19:30 h. Cooking Experience. Emilio Pinchadiscos (DJ, músico, compositor, actor. Premio mejor intérprete X Premios Clack) & Chef Jesús Lanau.

Colabora: Bodega San Alejandro.

LUNES 9/ABRIL

18:00 h. Taller de "Tapas de autor": Toño Rodríguez, restaurante Saborea (Biescas) / Catering y Eventos del Pirineo (Sabiñánigo). Miembro de la Selección Española de Cocina, Subcampeona del Mundo 2018. Ganador del XIII Premio de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra. Ganador del XV Certamen de Cocina y Repostería de Aragón.

20:00 h. Entrega de premios "Concurso de Tapas GastroCalatayud".

–Degustación "Tapas de Autor".

Colabora: Bodegas Castillo de Maluenda.

Organiza



AYUNTAMIENTO DE CALATAYUD

Edita



DIPUTACION DE ZARAGOZA

Colaboran

