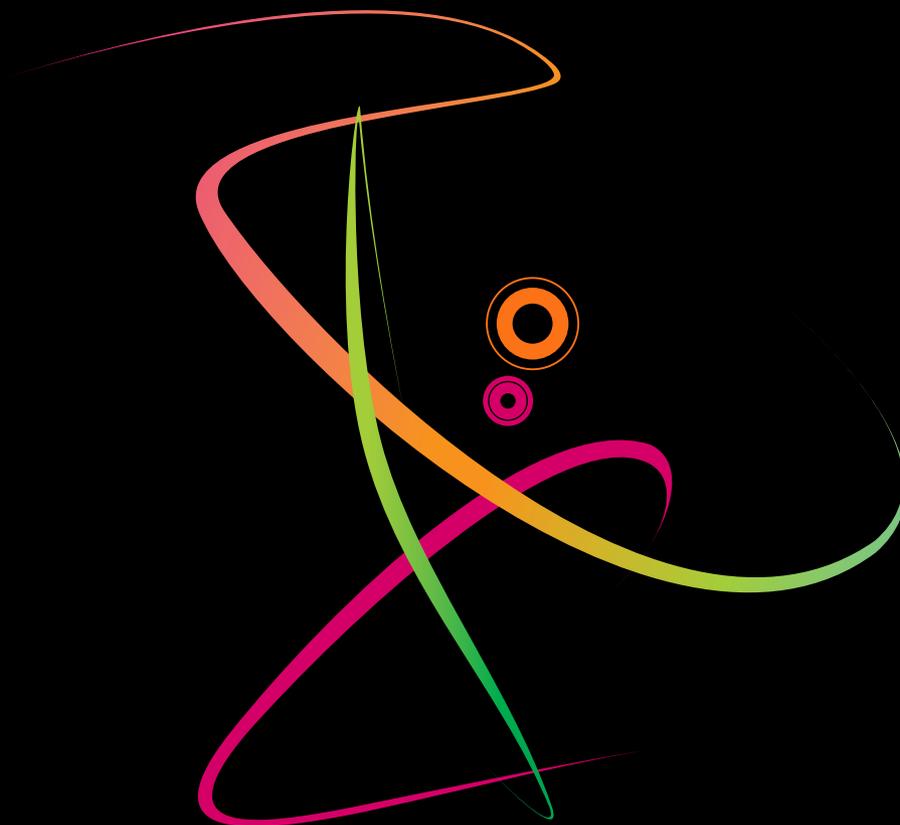


+ Info: www.andaluciasabor.es



MEJOR **COCINERO** NOVEL DEL **AÑO** 2010

Sevilla, 15 de noviembre



Manuel Jurado Toro, Presidente de LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada,
Clara Aguilera García, Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y
Santiago Herrero León, Presidente de la Confederación de Empresarios de Andalucía
Tienen el gusto de invitarle a partir de las 10.30 al Concurso

MEJOR **COCINERO** NOVEL DEL **AÑO** 2010

a las ponencias de Alta Cocina y al cóctel que se servirá tras su finalización,
el próximo 15 de noviembre en Sevilla en la sede de la CEA,
Confederación de Empresarios de Andalucía
C/ Arquímedes, 2 Isla de la Cartuja



S. R. C

Antes del viernes 12 de noviembre
gsr andalucía
reservas@grupgsr.com
954 091981 / 670 913 551

Aforo Limitado
Inscripciones Gratuitas



Programa del **Concurso**

El Concurso Mejor Cocinero Novel del Año, es una actividad de promoción de la hostelería y restauración de Andalucía, promovida por LANDALUZ Asociación Empresarial de la Calidad Certificada, encuadrada dentro de las actividades previas a la Feria y Congreso Andalucía Sabor.

Una firme y continuada labor por la apuesta por las jóvenes promesas de los fogones, la calidad alimentaria y la difusión de una gastronomía andaluza tradicional e innovadora

9.00 a 14.00

Desarrollo del concurso, toda la emoción en las cocinas

14.00 a 14.15

Deliberación del jurado

14.30 a 15.00

Fallo del jurado y entrega de premios

15.00

Cóctel degustación ofrecido por los bares de tapas de Andalucía: Simún, Besana, Pura Tasca, Zurrutraque, Bacus, El Sur, Ciquitrake y Gorki en colaboración con el catering Paloma Romero, además de las mesas degustación de los productos de empresas de LANDALUZ

Programa de **Ponencias**

Tapas de aquí y de allá. Productos y elaboraciones andaluzas de la mano de los más grandes cocineros y de los más destacados bares de tapas emergentes en Andalucía

Aforo Auditorio 300 personas

10.30 a 11.00

11.30 a 12.30

Tapeando con
La Vieja Fábrica

12.40 a 13.40

Lateando con
USISA
La Abacería

13.50 a 14.30

Tapeando con **Coosur,**
Huevos Giralda y **Papaking**

14.30 a 15.00

16.00 a 17.00

Tapeando con
Castillo de Canena

17.10 a 17.50

18.00 a 19.00

Tapeando con vasitos **Brillante**
y **SierraMayor de Jabugo**

19.10 a 19.25

AUDITORIO - MAÑANA

Acreditaciones

Francis Paniego - TONDELUNA
PURATASCA
BESANA

Ángel León

CIQUITRAKE
GORKI

Tapeando con tortillas

Entrega de premios del Concurso

AUDITORIO - TARDE

Dani García - LA MORAGA

ZURRUTRAQUE
SIMUN

Presentación del libro **Andalucía desTapa Andalucía**

Quique Dacosta - MERCATBAR

EL SUR
BACUS

Clausura

Programa aulas **Practicando con ...**

Las aulas "practicando con", que transcurren simultáneamente a las Ponencias y el Concurso, son un espacio empresarial en el que se promocionan las excelencias de los productos andaluces de la mano de los más destacados cocineros y profesionales del sector. Una actividad dirigida a profesionales de la hostelería y restauración. Una novedad y un valor añadido a las acciones habituales de este Concurso.

Aforo máximo por Aula 20 personas

10.00 a 12.00

AULAS DE FORMACIÓN

PLANTA BAJA

Practicando con **Dani García**

Ocho años cocinando con nitrógeno ... Air Liquide

Practicando con **San Miguel**

Conociendo el arte de la cerveza ...

Practicando con **Ángel León**

Cocinando el Paraíso ... Veta La Palma

Practicando con **Sierramayor de Jabugo**

El corte del Jabugo de Autor ...

Practicando con **Coosur**

Catando las variedades y excelencias de los aceites ...

PATROCINADOR PRINCIPAL:



COLABORADORES EN PONENCIA



COLABORADORES EN TALLERES



COLABORADORES TASTING TABLES



COLABORADORES GENERALES



ORGANIZACIÓN:



INFORMACIÓN:



gsr andalucía- producciones de gastronomía
Capitán Viguera, 24 41004 Sevilla Tel. 954 091981

Web oficial: www.andaluciasabor.es/concurso