

ARTE-SA

Encuentro del Pan Artesano en la Restauración

23 de marzo 2015 - Ocaña (Toledo)
Convento de Santo Domingo de Guzmán

EL DESTINO

Ocaña es un municipio de la provincia de Toledo en la Comunidad autónoma de Castilla La Mancha. Históricamente ha sido una población fundamentalmente de tierra de cereal, donde también se producían toda clase de hortalizas, aceite, vino, lino, seda y frutas. Llegó a tener seis molinos de harina. En la actualidad se elaboran variedades manchegas de espelta, centeno, trigo sarraceno, arroz, maíz y trigo común.



EL ESPACIO

El Convento de Santo Domingo de Guzmán es una construcción renacentista del siglo XVI que cuenta con los espacios:

Claustro: Zona de exposición de productos y de descanso para los asistentes, en esta zona se servirán a lo largo del día vinos, quesos y pan artesano.

Comedor: El antiguo comedor del monasterio será al auditorio donde se podrán escuchar y ver las mesas redondas y conferencias.

Otras salas: Donde se impartirán Master class, zona de prensa y plató de TV.



EL PROGRAMA

El Encuentro Pan Artesano en la Restauración tendrá tres áreas diferenciadas:

1. AUDITORIO

En él tendrán lugar mesas redondas y ponencias de expertos en la materia.

2. ZONA EXPOSITIVA

En esta zona, las empresas del sector mostrarán sus productos y novedades. Aquí también se concentrarán todos los asistentes hasta en cuatro ocasiones a lo largo del día, en la recepción y descansos. Permanecerá abierta de 09:00 h. a 20:00 h.

3. ZONA MASTER CLASS

Previa reserva antes de comenzar el evento se podrá reservar plaza para asistir a exclusivas "master Class" impartidas por destacados profesionales.

PROGRAMA DE MAÑANA

09:00 h. Apertura de zona expositiva y recepción de asistentes.

10:00 h. Inauguración. Alfonso Hevia, Alberto Granados y Esteban Capdevila.

10:15 h. "El pan en el restaurante gastronómico"

Pepe Rodríguez (Rte. El Bohío), Marco Stabile (Rte. Ora d'Aria), Óscar Velasco (Rte. Santceloni), Diego Guerrero (Rte. Dstage) y Juan Antonio Medina (Rte. Zalacaín).

11:00 h. "Cómo organizar los tiempos en una cocina dónde se cuece pan"

Xavier Sala (Café 1907), Carlos Gutiérrez (Casa Roque), Marco Stabile (Rte. Ora d'Aria), Joan Marc Garcías Amer (Rte. Joan Marc), Ibán Yarza (Te quedas a cenar.com) y Jesús Monedero (Rte. Palio).

11:30 h. Descanso y degustación de productos artesanos en la zona de exposición (Claustro).

12:00 h. "Harinas y harinas"

Manuel Flecha (Asempan), Lot Roca (Harinera Roca), Jordi Ylla (Harinera Ylla), Jesús Esteban (Harinera Emilio Esteban), Pilar Barceló (Tritordeum).

12:30 h. "La seducción del pan"

Ibán Yarza (Te quedas a cenar.com).

13:00 h. "El progreso está en el regreso"

Anna Bellsolá (Baluard), Beatriz Echeverría (El horno de Babette), Lago Castrillón (Acio), Jesús Machí (Horno de San Bartolomé) y Jordi Morera (L'espiga D'or).

- MASTER CLASS

10:00 h. "Iniciación al pan: Amasado-Formas-Horneado"

Beatriz Echeverría (El horno de Babette) y Jesús Machí (Horno de San Bartolomé).

11:30 h. "Viabilidad para hacer el pan en un restaurante"

Jesús Monedero (Palio).

12:15 h. "El pan en la actualidad"

Anna Bellsolá (Baluard).

13:00 h. "Viaje a los panes boreales"

Ibán Yarza (Te quedas a cenar.com).

- CONCURSO DE PANADERÍA

10:30 h. Recepción de participantes.

13:00 h. Valoración del jurado compuesto por Marco Stabile, Oscar Velasco, Manuel Flecha, José Luis Armendáriz, Juan Antonio Medina y Pepe Rodríguez.



PROGRAMA DE TARDE

13:30 h. Descanso y degustación de productos artesanos en la zona de exposición (Claustro).

15:30 h. "Levaduras Fermentos, pre-fermentos y masas madre"

Rafael Cuerda (Bodegas Comenge), Manuel Flecha (Asempan), Rubén Valbuena (Granja Cantagrullas) y José Alberto Casas (González Byass).

16:00 h. "El servicio del pan en la sala"

Pedro Monje (Vía Veneto).

16:30 h. "El secreto del éxito"

Jorge Pérez Pedroche (Madre Hizo Pan), Xevi Ramón (Triticum) y Javier Marca (Panic).

17:00 h. Entrega de premios del concurso de panadería y agradecimientos.

17:15 h. "JRE, una visión de futuro"

Ana Acín (Presidenta de JRE-ESPAÑA).

17:30 h. Despedida y vino español.

- MASTER CLASS

16:00 h. "Masas madres y harinas especiales: De Mesopotamia al Tritordeum"

Jordi Morera (L'espiga D'or).

17:00 h. "El pan en un restaurante gallego"

Iago Castrillón (Acio).

PRESENTAN Y MODERAN



ALFONSO HEVIA

Alfonso Hevia (Madrid el 12 de Mayo de 1969).
Licenciado en Periodismo por la Universidad Antonio de Nebrija.
Lleva trabajando en los medios de comunicación desde 1992. Ha presentado todo tipo de espacios en diferentes televisiones.



ALBERTO GRANADOS

Alberto Granados Martínez (Madrid, 16 de enero de 1965).
Periodista y escritor.
En la actualidad escribe para las editoriales Aguilar y Espasa y es director de la web de Gastronomía y Viajes Planeta en Conserva. En 2009 fue galardonado con el premio Antena de Plata que concede cada año la Asociación de Profesionales de Radio y Televisión de Madrid.



ESTEBAN CAPDEVILA

Esteban Fonseca Capdevila (Madrid, 3 de marzo de 1963).
Comunicador, escritor y publicista.
Es el director general de la empresa de comunicación Imagen Límite especializada en el sector gastronomía y enología. Asesora a numerosas empresa del sector, restaurantes y bodegas en España y Francia.
Organiza eventos y viajes gastronómicos en todo el mundo y produce programas de gastronomía, enología y viajes.

ORGANIZADORES

COLABORADORES

GESTIÓN INTEGRAL



www.jre.eu



www.palioestaurante.es



www.ocana.es



www.castillalamancha.es



www.rtvcm.es



www.imagenlimite.com



www.pandecalidad.es



PATROCINADOR



Madre hizo pan

EXPOSITORES



ROCA
F.A.R.I.N.E.R.S



HARINA TRADICIONAL ZAMORANA
MARCA DE GARANTÍA



COLABORAN



AGUAVIVA
regala salud, ofrece agua



BODEGAS COMENGE



pinuaga
BODEGAS Y VIÑEDOS



BODEGAS MÁS QUE VINOS
creadores de recuerdos

QUESOS ROMERO



ARTE-SA

I Encuentro del Pan Artesano en la Restauración

23 de marzo 2015 - Ocaña (Toledo)
Convento de Santo Domingo de Guzmán