



NAVARRA
gourmet
vive las verduras



Talleres y Catas de Producto

Baluart, Pamplona 18·19·20 de mayo 2009

El objetivo de estos talleres es que los participantes puedan profundizar en el conocimiento de determinados productos que gozan de reconocido prestigio o que se han hecho un hueco entre nuestras preferencias culinarias. Es el caso del aceite, el chocolate, el pan, las algas, o el bacalao, el caviar o la cerveza.

Conocer los beneficios que aportan a la salud determinados sabores y propiedades, viajar a los orígenes de un producto o saborear la riqueza de un territorio son algunas de las propuestas que el público en general podrá disfrutar en Navarra Gourmet.



Del 18 al 20 de mayo
Sala Boulevard, planta -1, Baluarte
Inscripción gratuita en:
info@navarragourmet.com

Talleres y Catas de Producto

Taller de Caviar:

“Caviar y cocina de esturión”
con maridaje de vino

(Lunes 18 de mayo, 17.00 horas)

Show cooking y degustación de diferentes elaboraciones del esturión ecológico a cargo del maestro de caviar **Javier Domezain**.

“**Caviar del Reyno**” es el único certificado como ecológico en el mundo. Sin conservantes ni colorantes de ningún tipo, ofrece el sabor suave del auténtico caviar tal y como se degustaba en sus orígenes. El sabor auténtico de la hueva fresca.

“**Caviar Per Sé**” está elaborado bajo la receta más pura de los “maestros de caviar iraníes”: la gama alta recoge la más pura esencia de producción de caviar, desarrollada por los árabes a lo largo de los 700 años de presencia en nuestra tierra. Tiene como materia prima el caviar de nacarii considerado por los árabes como el mejor caviar del mundo. La Piscifactoría de Sierra Nevada después de 50 años de investigación y trabajo, ha recuperado este caviar que vivía en el Guadalquivir.

Caviar del Reyno, constituida en Navarra hace más de 50 años fue pionera en la acuicultura comercial, y la primera certificada ecológica en el mundo. Hoy es pionera también en la cría de esturiones y elaboración de caviar, fruto de la investigación continua. Es una compañía verticalmente integrada, desde la crianza del esturión hasta la comercialización directa con dos áreas productivas: Riofrio en Granada y Yesa en Navarra. La combinación de ambas la convierte en el piscicultor con mayor capacidad de Europa.



Taller de Bacalao:

“La cocina esencial del bacalao”
con maridaje de vino

(Lunes 18 de mayo, 18.30 horas)



José Javier González Oliver (es titulado oficial en Hostelería por la Escuela de Cocina de Galdakao, Vizcaya. Ha trabajado como jefe de producción de la empresa Tecno Gourmet, pionera en España en la producción de platos cocinados de 5ª gama pasteurizados, combinando estas funciones con diferentes trabajos de asesoramiento técnico a empresas y restaurantes en implantación de nuevas tecnologías de conservación de los alimentos.

Actualmente desempeña el puesto de Director de I+D+i en la empresa **Bacalao Giraldo**, supervisando la mejora de los procesos productivos. Es responsable y creador de la nueva línea de productos de 4ª y 5ª gama que Giraldo ha sacado recientemente al mercado con la marca Sukiker.

Además se encarga de dar cursos técnicos y talleres sobre el bacalao en escuelas de cocina y foros de cocineros tanto en el estado como en otros países destacando el realizado en la **French Culinary Academy** de New York.



MARIDAJE VINO-BACALAO

El bacalao combina a la perfección con los vinos blancos D.O.Navarra con o sin madera. Su untuosidad se ve rebajada por la fresca acidez de los Chardonnay navarros encontrando el equilibrio y la armonía. También es una elección recomendable la de un tinto D.O.Navarra que puede aguantar la contundencia de algunas preparaciones de este tipo de pescado.



Taller de Algas:

“Maridaje verduras del mar y vinos de navarra”

(Martes 19 de mayo, 12.00 horas)

Antonio Muños Insua, fundador de una pequeña empresa familiar Porto-Muños en 1998, con el principal objetivo de desarrollar nuevos productos alimentarios basados en la riqueza y salud de las aguas atlánticas del Golfo Ártabro.

Le acompañará también el chef Daniel Pulzoni Cupeiro, especializado en la cocina de algas.

La acuicultura de algas es una actividad que contribuye por una parte a la regeneración ambiental de las zonas sometidas a otros tipos de cultivos marinos y, por otra, a la preservación de la inmensa riqueza natural que poseen las aguas atlánticas.

Las algas son productos biológicos seleccionados que además de su variada gama de sabores, colores y texturas, tienen en común unas excelentes propiedades nutricionales, ricos en proteínas y, sobre todo, en vitaminas y minerales.

Cada tipo de alga (Lechuga de Mar, Nori, Espagueti de Mar, Wakame, Kombu, Kombu de azúcar o Musgo de Irlanda) requiere un tiempo de remojo, cocción y preparación específico.



Taller de Pan:

“El pan de calidad, el gran olvidado de la restauración”

(Martes 19 de mayo, 18.00 horas)



Xavier Barriga Molina, desde 2001 es gerente y director de la empresa ATECPAN, dedicada al asesoramiento técnico y formación para empresas del sector de panadería y bollería.

Ha trabajado como formador en cursos de formación continua en panadería para empresas del sector a nivel nacional y colabora desde 1998 con la revista Molinerilla Panadería, de la editorial Montagud, con la que ha editado el libro “Panadería artesana: tecnología y producción”.

Actualmente es propietario de la panadería Turris, en Barcelona.

▶ MARIDAJE VINO-ALGAS

Proponemos los vinos blancos D.O. Navarra para encontrar la armonía con las algas. Los frescos aromas frutales y florales complementan el perfume marino de este producto y su fresca matiza el carácter salino de su sabor.

Taller de Aceite:

“Un aceite para cada ocasión”

(Miércoles 20 de mayo, 11.00 horas)



Santiago Botas es un especialista en la promoción internacional del aceite de oliva y de otros alimentos de calidad.

Como consultor ha trabajado para la Unión Europea y otros organismos y empresas nacionales e internacionales.

Como especialista en aceite de oliva ha conducido seminarios, talleres y catas en más de treinta países en Europa, América, Oriente Medio, Extremo Oriente y Australia. Botas es colaborador en las actividades de promoción que realizan la Asociación Española de Exportadores de Aceite de Oliva (ASOLIVA), el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), la Agencia Andaluza de Promoción (EXTENDA) y el Consejo Oleícola Internacional (IOC).

Igualmente, ha participado en programas de radio y TV y contribuido en publicaciones, revistas y páginas web de diversos países.

Taller de Cerveza:

“Estrella Damm Inedit, la cerveza que acompaña todas las comidas”

(Miércoles 20 de mayo, 13.00 horas)

Estrella Damm Inedit ha sido creada por Ferrán Adrià, Juli Soler y el equipo de sommeliers de El Bulli, Ferrán Centelles y David Seijas.

Esta cerveza está elaborada a partir de una mezcla única, a base de maltas de cebada y trigo, aromatizada con especias como el cilantro, piel de naranja y regaliz, además de levadura y agua.

Es ideal para combinar con multitud de elaboraciones culinarias, incluso las más complicadas a base de cítricos y elementos amargos. Espléndida con entrantes suaves, ensaladas y pescados de textura grasa aunque su versatilidad al combinarla con la comida hacen que se pueda disfrutar también con platos de más estructura y larga cocción. Una cerveza suave (4,8° de alcohol) muy diferente a la “normal”.



Taller de Chocolate:

“VALRHONA de la semilla al chocolate ”

(Miércoles 20 de mayo, 17.00 horas)

Daniel Hughes forma parte del equipo de formadores técnicos de Valrhona, recibiendo formación periódica del departamento de análisis sensorial dirigido por **Vanesa Lemond**. Pertenece además al equipo comercial de la empresa en el sector de pastelería en el norte de España.

La empresa **Valrhona** es actualmente uno de los productores punteros de bombones del mundo. Constituida en el año 1922 por un pastelero del Valle del Ródano, elabora un chocolate excepcional basado en la experiencia artesanal. Con sede en la pequeña ciudad de Tain L'Hermitage, cercana a Lyon. Valrhona, se dedica principalmente a los bombones de lujo comercializados para consumo profesional y particular. La compañía mantiene la École du Grand Chocolat, una escuela para cocineros profesionales centrada en los platos y dulces basados en chocolate.

Entre sus productos se incluyen los dulces de chocolate, las barras de chocolate sólo o con sabores, y chocolate a granel en barras o bolas. **Valrhona** produce chocolate de temporada elaborado a partir de granos de la cosecha de un solo año.



MARIDAJE VINO-CHOCOLATE

El chocolate se obtiene del cacao que aporta un carácter seco y tánico que define el sabor producto. Por ello, una gran elección son los vinos tintos D.O.Navarra, tanto en su versión joven como con crianza. Otra posibilidad es la de un vino dulce de Moscatel de larga crianza que añade muchos matices a los chocolates más complejos.



www.navarragourmet.com



Gobierno
de Navarra



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala



IBERDROLA



Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad



VINOS D.O.
NAVARRA

