



PROGRAMA SESIONES TÉCNICAS – Viernes, 8 de marzo

09:30-10:30 La pesca: fuente de riqueza en Galicia

Charla – Coloquio

En Galicia están los puertos pesqueros más importantes de Europa. Reuniremos en torno a esta charla coloquio a diversos representantes del sector marino y pesquero, armadores, técnicos, empresarios. Queremos conocer en primera persona cuestiones que todos nos planteamos ¿cuales son los caladeros?, ¿qué se pesca en cada uno de ellos?, ¿hay pesca fuera de la Dorsal Atlántica? ¿a qué profundidades? ¿qué nuevas especies? ¿pesca sostenible? El valor de lo local, la pesca de bajura, virtudes, inconvenientes, etc.

Ponentes: representantes de Acción Costeira GAC 7

Kike Piñeiro, cocinero, premio nacional de Gastronomía 2011/2012

10:30-11:30 Gastronomía Atlántica

Charla – Coloquio

¿Hacia dónde vamos? ¿Qué es tendencia? Diferentes puntos de vista de un mismo punto, gastronomía atlántica, turismo...

Mark Auchincloss de *MyDestinationGalicia*, el punto de vista de un escocés que quiere mostrar Galicia.

Pepe Solla. Casa Solla, cocinero miembro del Grupo Nove. “En la cocina, como en la vida, busco la claridad y la esencia”

Lugar: Sala Mar2

11:30-12:00 Pausa café

12:00 – 13:00 La cocina del mar. La cocina del Atlántico. La cocina de Vigo y la pesca artesanal, sostenibilidad y frescura de origen gallego

Taller demostrativo. Aforo limitado

Rafa Centeno, *Restaurante Maruja Limón. Estrella Michelin de Vigo.*

El restaurante Maruja Limón, ha situado a Vigo en el mapa gastronómico global, única estrella Michelin de la ciudad, cocinero de gran prestigio nacional y un gran desconocido en su ciudad, nos mostrará su cocina atlántica.

Roberto Rodríguez (gerente de la cooperativa de *Artesáns da Pesca*)

El futuro de los caladeros gallegos es la pesca artesanal del día, a ella se dedican los barcos de Artesáns da Pesca, embarcaciones pequeñas que faenan muy próximas a la costa gallega. La pesca artesanal emplea varias artes menores (hay artes de enmalle, artes de anzuelo y nasas) una apuesta por la sostenibilidad del medio.

Lugar: Cocina exposición.

13:00 – 13:30 Inauguración del Salón degustación. Hall del Palacio de Congresos Auditorio Mar de Vigo

13:30 – 14:30 Charla – coloquio sobre vinos.

José Antonio Cruz, “La implantación de los vinos gallegos en España”.

Director de la Agencia de Turismo enológico y Gastronomía Entrevinos y Director de las Tertulias del Vino en España.

Natalia Rodríguez, representante del primer alvaríño ecológico de Galicia, Corisca.

Cristina Mantilla, enóloga y asesora en diferentes bodegas, Valmiñor, Pazo San Mauro, Pazo Fefiñanes, entre otras.

Lugar: Sala Mar2

16:30-17:30 Cómo acertar en restauración congresual.

Charla - Coloquio

Manuel Cobos. Cobos Catering. Pionero en España de la realización de programas temáticos para eventos. Premio Nacional OPC en 2006

17:30-18:30 Binomio cocinero-productor. La cocina sale de la tierra

***Taller demostrativo. Aforo limitado**

Xabier Olleros, *Restaurante Culler de Pau. Estrella Michelin en O Grove.*

Lugar: Cocina exposición.

18:30-19:30 "Tapeando en las cocinas de Garum y D. Chiringo"

***Taller demostrativo. Aforo limitado.**

Proyecto Garum. *Garum Bistró, Santiago*

Arantxa Costas. *Restaurante Don Chiringo, Vigo*

Lugar: Cocina exposición.

19:30-20:00 Cata de miel. Degustación del "Ouro Doce" de la naturaleza gallega

***Degustación programa técnico. Aforo limitado**

Beatriz Ríos Cebreiros, técnica del Consejo Regulador de la I.G.P. Miel de Galicia.

Descubrir a través de los sentidos las diferentes mieles acogidas a la indicación geográfica protegida Miel de Galicia.

Lugar: Cocina exposición.

20:00. Cata-maridaje. Selección de David Barco, Presidente de AGASU con las propuestas culinarias del cocinero vigués Alejandro Torres Sánchez

***Degustación programa técnico**

Lugar: Cocina exposición.

PROGRAMA SESIONES TÉCNICAS – Sábado, 9 de marzo

11:00-12:00 Mitos y leyendas en la alimentación de las personas con Diabetes

Victoria Hierro. Enfermera educadora en diabetes. Hospital de Meixoeiro, CHUVI.

Francisco Javier García Soidan. Médico especialista en Diabetes.

Sara Castro Ramos, cocinera y representante de Toleralia. Gustos para todos los sabores. Es la tienda ideal para personas con intolerancias alimenticias y filosofías de vida. Magdalenas y catering.

12:00-13:00 La revolución llega a los mercados. Reinventarse

Charla-coloquio

Mercados de proximidad, nuevos modelos de mercados.

Director Gerente de **MercaZaragoza, Constancio Ibáñez**

Presidente de la Terminal marítima de Zaragoza, Carlos Pérez

Presidente del Mercado "O Progreso" de Vigo, **Raúl Fontán**

Concejal de Vigo

13:00-14:00 Taller demostrativo: Tapas por Kike Piñeiro y Manel Oliveira

*Taller demostrativo. Aforo limitado.

Lugar: Cocina exposición.

17:00-18:00 Taller. Artesanía del sabor.

*Taller demostrativo. Aforo limitado.

Licores de **Casa Alongos** armonizados con creaciones gastronómicas de **Manuel Angel Garea** Rodríguez (Trisquel), licor de moras, arándanos con la mejor repostería artesanal

Lugar: Cocina exposición.

18:00-19:00 Nuevos formatos para la gastronomía

Aforo limitado.

Iago Pazos Abastos 2.0

Nos desvelará las claves de esta nueva generación de locales que está convirtiendo las Plazas de Abastos en espacios multidisciplinares.

Lugar: Cocina exposición.

19:00-21:00. Showcooking AEG.

Diego García Piñeiro. Galardonado con el premio Joven Promesa de La Comunidad de Madrid y que ha pertenecido al equipo de cocineros de **Paco Roncero.**

Lugar: Cocina exposición.

20:00 “¿Comemos lo que comunicamos o comunicamos los que comemos?” Encuentro de Blogs y medios de comunicación para hablar de sobre la comunicación y la divulgación gastronómica.

Modera: Jorge Guitián. Diario del Gourmet de Provincias. Gastrópodos.
Almudena Guisado, Product Manager de Canal Cocina

PROGRAMA SESIONES TÉCNICAS – Domingo, 10 de marzo

12:00 a 13:00. Resolución del concurso de Tapas de la I Edición de Vigourmet y presentación de la tapa ganadora del concurso de recetas de Redes Sociales

13:00-14:00 Cata de cerveza artesanal nacional

Aforo limitado. Previa inscripción
Coordina: **Felipe Gil**

Talleres para los más pequeños

Durante el fin de semana. Una zona infantil reservada para talleres y/o zona de juegos.

Los talleres demostrativos y las catas degustación tendrán un coste de 5€ cada una. Previa inscripción hasta cubrir aforo.
--